

Einfach zu machen

JOHANNISBEERKUCHEN



Pro Stück: E: 4 g, F: 18 g, Kh: 42 g, kJ: 1439, kcal: 344, BE: 3,5
Zubereitungszeit: 20 Minuten, ohne Abkühlzeit | **Backzeit:** etwa 45 Minuten
 etwa 12 Stücke

> FÜR DEN TEIG:

250 g frische rote Johannisbeeren
 oder TK-Johannisbeeren
 250 g Weizenmehl
 2 gestr. TL Dr. Oetker Backin
 ½ gestr. TL Natron
 3 Eier (Größe M)
 220 g Zucker
 3 EL Zitronensaft
 150 g Crème fraîche
 50 ml Leinöl (ersatzweise Rapsöl)
 100 ml Rapsöl

> ZUM BESTREICHEN:

100 g rotes Johannisbeergelee
 1 EL Zucker

> AUSSERDEM:

1 Springform (Ø 24 cm)
 Backpapier

- 1 Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C.
- 2 Für den Teig die frischen Johannisbeeren abspülen, abtropfen lassen und von den Rispen streifen.
- 3 Mehl mit Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen.
- 4 Eier, Zucker, Zitronensaft, Crème fraîche, Leinöl und Rapsöl in den Mixbecher geben, etwa 1 Minute auf hoher Stufe (Thermomix®: etwa 45 Sekunden, Stufe 6) mixen.
- 5 Die Mehlmischung zugeben. Das Ganze im verschlossenen Mixbecher kurz auf niedriger Stufe oder mit der „Pulse-Stufe“ (Thermomix®: etwa 15 Sekunden, Stufe 3) zu einer glatten Masse vermischen. Evtl. nach dem Mixen den Teig mit einem Teigschaber glatt rühren.
- 6 Den Teig in die Springform (Boden mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Die frischen oder gefrorenen Johannisbeeren gleichmäßig darauf verteilen.
- 7 Die Springform auf dem Rost auf mittlerer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen in etwa 45 Minuten goldbraun backen.
- 8 Den Kuchen in der Springform auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann den Kuchen aus der Springform lösen und das Backpapier entfernen. Den Kuchen auf einen Servierteller legen.
- 9 Zum Bestreichen das Johannisbeergelee mit Zucker in einen Topf geben und etwa ½ Minute unter Rühren köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Gelee auf dem Kuchen verstreichen und erkalten lassen.



Leicht beschwipst SCHOKOLADEN-RUM-SCHNITTEN



BLECHKUCHEN

Pro Stück: E: 6 g, F: 38 g, Kh: 40 g, kj: 2225, kcal: 533, BE: 3,5
Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit | **Backzeit:** etwa 14 Minuten
etwa 12 Stücke

> FÜR DEN TEIG:

120 g Weizenmehl
40 g Speisestärke
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin
100 g Zartbitter-Kuvertüre
4 Eier (Größe M)
3 EL Rum
100 ml Orangensaft
130 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-
Vanille-Zucker
50 ml Haselnussöl
150 ml Sonnenblumenöl

> FÜR DIE CREME:

300 g Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-
Vanille-Zucker
300 g Zartbitter-Kuvertüre

etwa 100 g Heidelbeeren

> AUSSERDEM:

1 Backblech (etwa 30 x 40 cm)
Backpapier

- 1 Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, HeiBluft: etwa 160 °C.
- 2 Für den Teig Mehl mit Stärke und Backpulver vermischen.
- 3 Die Kuvertüre grob hacken und in den Mixbecher geben. Eier, Rum, Orangensaft, Zucker, Vanille-Zucker, Haselnussöl und Sonnenblumenöl hinzugeben. Den Becher verschließen und alles auf hoher Stufe etwa 2 Minuten schaumig mixen, bis die Kuvertüre fein zerkleinert ist (**Thermomix®: etwa 30 Sekunden, Stufe 6**).
- 4 Die Mehlmischung hinzugeben und im verschlossenen Becher kurz auf niedriger Stufe oder mit der „Pulse-Stufe“ (**Thermomix®: etwa 15 Sekunden, Stufe 3**) untermixen. Evtl. nach dem Mixen den Teig mit einem Teigschaber glatt rühren.
- 5 Den Teig auf dem Backblech (mit Backpapier belegt) verstreichen. Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Gebäckplatte **etwa 14 Minuten backen**.
- 6 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Gebäckplatte erkalten lassen.
- 7 Für die Creme Schlagsahne mit Vanille-Zucker in einem Topf verrühren und einmal aufkochen lassen. Die Kuvertüre in Stücke hacken und in den gesäuberten Mixbecher geben. Die kochende Sahne zugießen, dabei die Herstelleranleitung beachten.
- 8 Die Schokosahne im verschlossenen Mixbecher auf hoher Stufe etwa 1 Minute mixen, bis sich die Kuvertüre aufgelöst hat. (**Thermomix®: gehackte Kuvertüre und Sahne in den Mixbecher geben, bei 50 °C, etwa 6 Minuten, Stufe 1 verrühren, bis eine glatte, glänzende Masse entstanden ist.**)
- 9 Die Creme auf die Gebäckplatte gießen und mit einem Löffel darauf verstreichen. Die Gebäckplatte etwa 40 Minuten kalt stellen.
- 10 Die Gebäckplatte so halbieren, das zwei Hälften (je etwa 30 x 20 cm) entstehen, das Backpapier entfernen. Die Gebäckplatten jeweils mit der Creme nach oben aufeinanderlegen. Evtl. die Seiten des Kuchens gerade schneiden. Kuchen evtl. nochmals kalt stellen, bis die Creme fest ist.
- 11 Die Heidelbeeren verlesen, abspülen und trocken tupfen. Zum Servieren den Kuchen in Schnitten schneiden und mit den Heidelbeeren belegen.



Perfekt mit Vanillesauce
SCHOKO-NUSS-KÜCHLEIN



Pro Stück: E: 9 g, F: 39 g, Kh: 47 g, kJ: 2390, kcal: 571, BE: 4,0
Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Abkühlzeit | **Backzeit:** etwa 25 Minuten
10 Stück

>FÜR DEN TEIG:

- 70 g Zartbitter-Kuvertüre
- 130 g Weizenmehl
- 25 g Speisestärke
- 4 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 120 g abgezogene, gem. Mandeln
- 5 Eier (Größe M)
- 80 ml Haselnusssirup
- 160 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker
- 50 ml Sesamöl
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 1 EL Puderzucker
- 250 ml Bourbon-Vanille-Sauce (aus dem Kühlregal)

>AUSSERDEM:

- 10 Backringe (Ø 7 1/2 cm, etwa 6 cm hoch)
- 20 g Butter (zimmerwarm) zum Ausstreichen
- 30 g Zucker zum Ausstreuen
- Backblech
- Backpapier

- 1** Die Backringe mit Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen. Die Ringe mit etwas Abstand auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) stellen.
- 2** Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C.
- 3** Für den Teig die Kuvertüre in Stücke hacken und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen.
- 4** Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Mandeln in eine Rührschüssel geben und vermischen.
- 5** Eier, Haselnusssirup, Zucker und Vanille-Zucker in den Mixbecher geben. Den Becher verschließen und die Mischung etwa 1 Minute auf hoher Stufe (**Pürierstab: etwa 1 Minute auf hoher Stufe in einem hohen Rührbecher**) schaumig mixen.
- 6** Sesam- und Sonnenblumenöl hinzugießen. Die Mehlmischung ebenfalls zugeben und den Becher wieder verschließen. Das Ganze kurz auf niedriger Stufe oder mit der „Pulse-Stufe“ (**Pürierstab: die flüssige Masse in die Rührschüssel zum Mehlgemisch geben**) zu einem glatten Teig mixen. Evtl. nach dem Mixen den Teig mit einem Teigschaber glatt rühren. Zwei Drittel des Teiges in den vorbereiteten Backringen verteilen.
- 7** Die geschmolzene Kuvertüre mit dem restlichen Teig verrühren. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig in den Backringen verteilen.
- 8** Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Küchlein **etwa 25 Minuten backen**.
- 9** Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Die Küchlein etwa 5 Minuten abkühlen lassen und dann aus den Backringen lösen. Die Küchlein mit Puderzucker bestäuben und noch warm mit der Vanillesauce servieren.

