

Backe, Backe – Easy! *Rezepte für die Easyplus Brownies-Form*



Tupperware®

DAS HALBE BLECH – DOPPELT GENIESSEN

Wer liebt nicht ein schönes Stück Kuchen vom Blech?

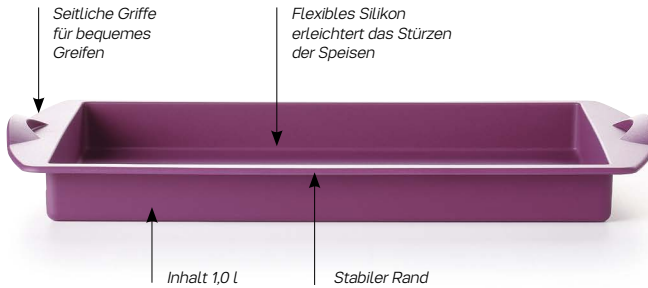
In der **Easyplus Brownies** lassen sich viele Köstlichkeiten mit der halben Menge backen. Auch andere Leckerbissen, wie Marshmallows, Brownies, Fudge (Karamellkonfekt) oder Pizzastangen sind darin ganz schnell und einfach zubereitet. Diese Form ist perfekt für eine „halbe“ Portion und sorgt für doppelte Freude. Probieren Sie es einmal aus.

INHALT

- 3 PRODUKTINFO
- 4 LIEBLINGS-OBSTKUCHEN
- 6 ZUPFKUCHEN
- 8 GEMÜSETARTES
- 10 BROWNIES / ZITRONENBISSSEN
- 12 MARSHMALLOWS
- 14 GEFÜLLTE PIZZASTANGEN
- 16 SCHÜTTEL-APFELKUCHEN
- 18 FUSSBALLFELD (ZITRONEN-SCHÜTTELKUCHEN)
- 20 MATCHA-TEE-KUCHEN
- 22 BANANEN-DONAUWELLE
- 24 FOCACCIA
- 26 MILCHEIS MIT WALNUSSKARAMELL
- 28 KARAMELL-FUDGE / SCHOKO-FUDGE
- 30 KAROTTENKUCHEN
ROTE RÜBEN-SCHOKOKUCHEN
- 32 SCHOKOSTREIFEN MIT WHISKEY
- 34 MEDITERRANE BRÖTCHEN



PRODUKTINFO



Vielfältige Einsatzmöglichkeiten:

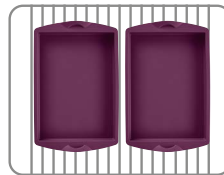
- Backrohr
- Kühlschrank
- Mikrowelle
- Gefriergerät

Das Silikonmaterial ist:

- Flexibel
- Von -25 °C bis +220 °C temperaturbeständig
- Lebensmittelecht
- Geschmacksneutral
- Fruchtsäurebeständig



Viele Rezepte lassen sich einfach auf ein Schneidbrett stürzen und dann auf eine Servierplatte umsetzen.



Zwei Silikonformen passen auf einen Backrost.



Gleich zwei Kuchen backen – einen auf Vorrat einfrieren.

VERWENDUNG UND HANDHABUNG



- Für eine einfache Handhabung die Form vor dem Befüllen auf ein Backblech oder Tablett stellen.
- Vergewissern Sie sich immer, dass die maximale Temperatur von +220 °C zu keiner Zeit überschritten wird. Seien Sie bei Backöfen mit offener Flamme besonders vorsichtig.
- Stellen Sie die Silikonform immer in den vollständig vorgeheizten Backrohr und achten Sie dabei auf einen Abstand von mind. 5 cm zwischen Form und Backrohrwänden, -decke sowie -boden.
- Die Silikonform hat außergewöhnlich gute antihaftende Eigenschaften. Ölen oder fetten Sie die Form daher nicht (lediglich beim Verarbeiten fettarmer Zutaten, wie für Biskuitteig oder Geleespeisen, leicht fetten).
- **WICHTIG:** Silikonform vor und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen, dann kalt abspülen und abtrocknen.
- Benutzen Sie keine Back- oder Bratsprays.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie die Silikonform aus der Mikrowelle oder dem Backrohr nehmen.
- Um Verfärbungen zu vermeiden, Teige oder Massen mit Schokolade oder Tomatenmark nur bis zu einer Höchsttemperatur von 180 °C backen.
- Für Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise beachten Sie stets den beiliegenden Produktbeileger.



LIEBLINGS-OBSTKUCHEN

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 35 Minuten

Backrohr: 180 °C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN FÜR 1 SILIKONFORM (FÜR 8 STÜCKE)

- 165 g Mehl
 - 65 g Zucker
 - 1 Pkg. Vanillezucker
 - ½ TL Backpulver
 - 30 g Maisstärke
 - 125 g sehr weiche Butter oder Margarine
 - 2 Eier
 - 100 ml Milch
-

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten mit dem Handrührgerät zuerst vorsichtig vermischen und dann kurz auf höchster Stufe aufschlagen, weitere Zutaten – außer dem Obst – für die jeweilige Variation (siehe unten) unter den Teig mischen.
 2. Den Teig in die zuvor gereinigte **Easyplus Brownies** füllen. Obst darauf verteilen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 35 Minuten backen.
-

Nährwerte pro Stück: 275 kcal, 1152 kJ, 15 g F, 30 g KH, 4 g EW

Weitere Zutaten für je 1 Silikonform

FRUCHTIGER

ANANAS-KOKOS-KUCHEN

- 40 g Kokosflocken
- einige Tropfen Bittermandelaroma
- 180 g frische Ananas

SAFTIGER HIMBEERKUCHEN

- 40 g gehackte Haselnüsse
- 3–4 Tropfen Rumaroma
- 200 g Himbeeren

SCHOKO-KIRSCH-KUCHEN

- 2–3 EL Raspelschokolade (40 g)
- ½ Glas abgetropfte Kirschen (170 g)

FEINER APFELKUCHEN

- 2 TL abgeriebene Zitronenschale
- ca. 350 g geschälte und in Spalten geschnittene Äpfel

ZUPFKUCHEN

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 35 – 40 Minuten

Backrohr: 180 °C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN FÜR 1 SILIKONFORM (FÜR 10 STÜCKE)

FÜR DEN TEIG

- 200 g Mehl
- 30 g ungesüßtes Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 100 g kalte Butter
- 70 g Zucker
- 1 Ei

FÜR DIE TOPFENMASSE

- 100 g Butter
- 320 g Magertopfen
- 1 Pkg. Vanillepuddingpulver
- 1 TL Vanillezucker
- ½ TL Backpulver
- 60 g Zucker
- 1 Ei (Größe L)

ZUBEREITUNG

- 1.** Für den Teig Mehl, Kakao und Backpulver mischen. Butter in Stückchen dazugeben und zusammen mit Zucker und Ei zu einem glatten Knetteig verarbeiten. Zwei Drittel des Teiges in die zuvor gereinigte **Easyplus Brownies** als Boden drücken und einen Rand hochziehen. Den übrigen Teig beiseitestellen.
- 2.** Für die Füllung alle Zutaten zu einer glatten Masse verrühren. Masse auf dem Teigboden verteilen. Den übrigen Schokoteig in kleine Stücke zupfen und auf der Füllung verteilen.
- 3.** Kuchen in den vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze stellen und 35–40 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen, aus der Form nehmen und eventuell mit Staubzucker bestäuben.

Nährwerte pro Stück: 334 kcal, 1398 kJ, 19 g F, 32 g KH, 9 g EW





GEMÜSETARTES



Vorbereitungszeit: 15 Minuten · Backzeit: 25–30 Minuten
Backrohr: 220 °C Ober-/Unterhitze · Mikrowelle: 2 Minuten bei 600 Watt

ZUTATEN FÜR 2 SILIKONFORMEN (FÜR JE 4 STÜCKE)

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- 100 g Frischkäse
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer
- 200 g Fetakäse
- 70 g Lauch
(nur den weißen und hellgrünen Teil)

FÜR DIE SPINAT-VARIANTE

- 100 g frischer Spinat
- 20 g Pinienkerne
- etwas Knoblauchpulver

FÜR DIE ROTE RÜBEN-VARIANTE

- 100 g gekochte Rote Rüben
- 20 g gehackte Walnüsse
- einige Spritzer Zitronensaft

ZUBEREITUNG

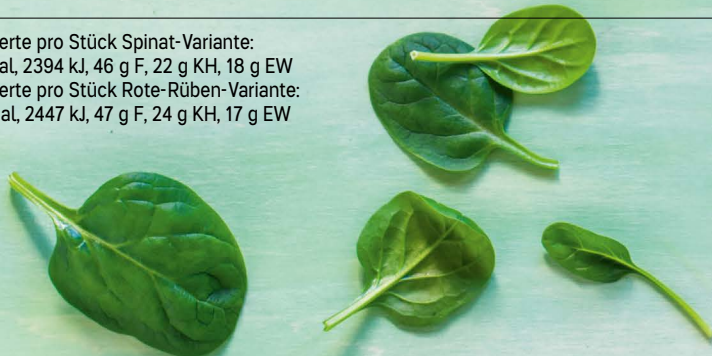
1. Blätterteig ausrollen und halbieren. Je eine Hälfte in jeweils eine zuvor gereinigte **Easyplus Brownies** legen.
2. Frischkäse mit Ei verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und dann auf den Blätterteighälften verteilen.
3. Fetakäse würfeln. Lauch waschen und in feine Ringe schneiden.
4. Für die Spinat-Variante den Spinat waschen und in der Mikrowelle für 2 Minuten bei 600 Watt kurz garen. Etwas salzen und leicht ausdrücken.
5. Spinat mit Pinienkernen auf einer der Blätterteighälften verteilen und mit Knoblauchpulver würzen.
6. Für die Rote Rüben-Variante die Rote Rüben in Würfel schneiden. Rote Rüben mit Walnüssen auf der anderen Blätterteighälfte verteilen und mit Zitronensaft würzen.
7. Feta und Lauch über beide Varianten geben. Gemüsetartes im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C Ober-/Unterhitze auf der unteren Schiene ca. 25–30 Minuten backen.

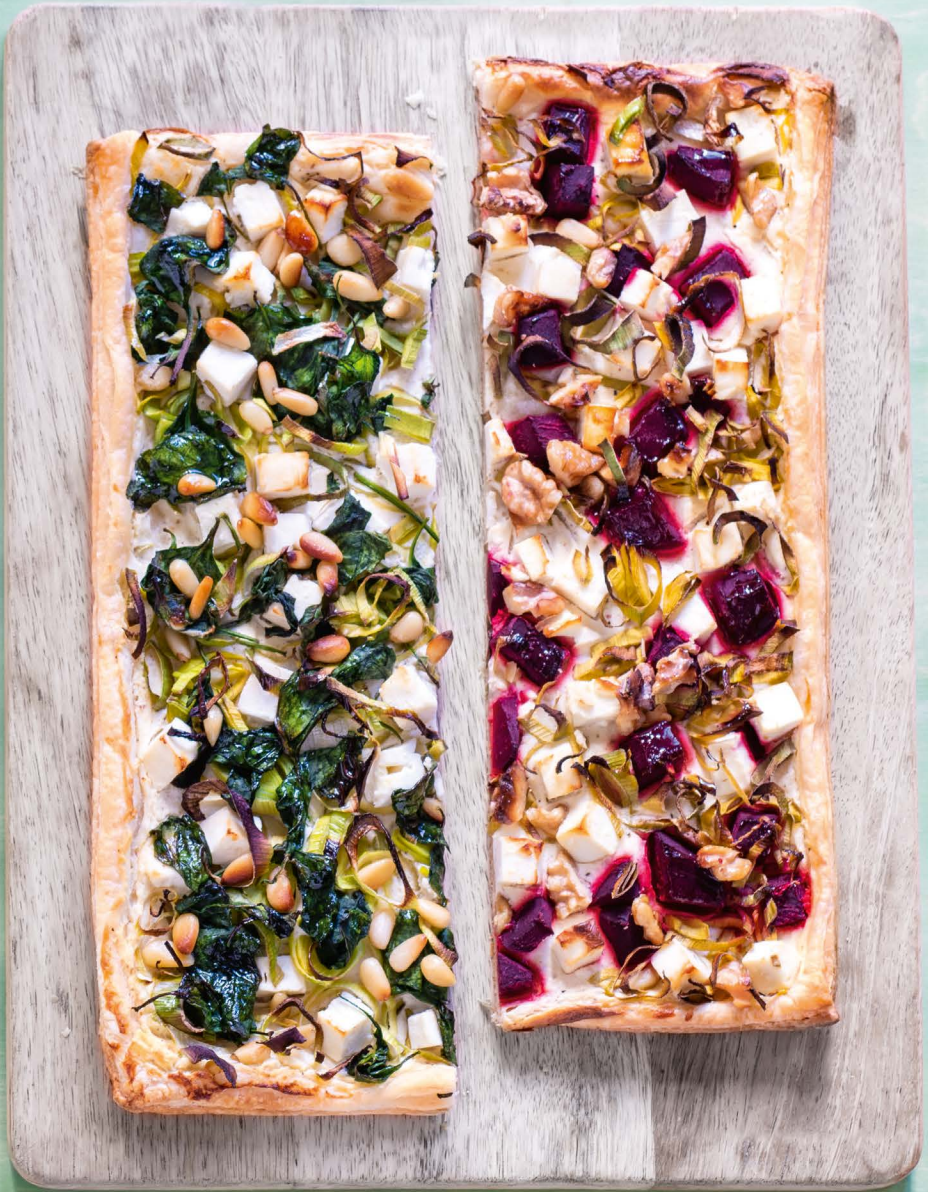
Nährwerte pro Stück Spinat-Variante:

572 kcal, 2394 kJ, 46 g F, 22 g KH, 18 g EW

Nährwerte pro Stück Rote-Rüben-Variante:

585 kcal, 2447 kJ, 47 g F, 24 g KH, 17 g EW







SCHOKOLADE- PEKANNUSS-BROWNIES

Vorbereitungszeit: 15 Minuten · Backzeit: 18–22 Minuten
Backrohr: 180 °C Ober-/Unterhitze · Mikrowelle: 1 Minute bei 600 Watt

ZUTATEN FÜR 1 SILIKONFORM (FÜR 10 STÜCKE)

- 180 g dunkle Schokolade
- 150 g Butter
- 4 Eier
- 200 g Staubzucker
- Prise Salz
- 100 g Universalmehl
- 100 g Pekannüsse

ZUBEREITUNG

1. Das Backrohr auf 180° C vorheizen. Die Schokolade in Stückchen brechen und mit der Butter in der **Micro-Chef Kanne 1 l** ca. 1 Minute 30 Sekunden bei 600 Watt in der Mikrowelle schmelzen. 1 Minute stehen lassen.

2. Mit dem **Speedy Chef** die Eier mit dem Zucker ca. 10 Sekunden aufschlagen. Salz und Mehl hinzugeben und abermals ca. 10 Sekunden schlagen.

3. Mit dem **TOP Tellerbesen** die Schokolade-Butter Mischung verrühren und mit der Masse aus dem **Speedy Chef** und den Pekannüssen vermengen.

4. Die **Easyplus Brownies** auf den kalten Backrohrrost stellen. Die Masse einfüllen und ca. 30 Minuten backen. 30 Minuten rasten lassen, den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und in Stücke schneiden. Nach Belieben mit Staubzucker bestreuen oder mit Schokoladeglasure überziehen.

Nährwerte pro Stück: 389 kcal, 1628 kJ, 24 g F, 37 g KH, 5 g EW



ZITRONENBISSSEN

Vorbereitungszeit: 15 Minuten · Backzeit: 15–20 + 20 Minuten
Backrohr: 160 °C Heißluft, anschließend 140 °C Heißluft

ZUTATEN FÜR 1 SILIKONFORM (FÜR 10 STÜCKE)

FÜR DEN TEIG

- 160 g Mehl
- 110 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz

FÜR DIE ZITRONENCREME

- 2 Eier
- 150 g Zucker
- 2 EL frisch geriebene Zitronenschale
- 40 g Mehl
- 70 ml frisch gepresster Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 160 °C Heißluft vorheizen. Für den Teig Mehl, weiche Butter, Zucker und 1 Prise Salz verkneten und in die zuvor gereinigte **Easyplus Brownies** geben und festdrücken.
2. Teigboden im Backrohr bei 160 °C Heißluft für ca. 15–20 Minuten vorbacken. Der Boden sollte dabei nur leicht braun werden.
3. Für die Zitronencreme die Eier, mit dem Zucker und frisch geriebener Zitronenschale 10 Minuten im **Speedy Chef** schaumig schlagen, sodass eine dicke und cremige Masse entsteht. Mehl mit frisch gepresstem Zitronensaft glatt rühren und vorsichtig unter die Eiermasse rühren.
4. Eiermasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Backrohr herunterschalten und den Kuchen bei 140 °C weitere 20 Minuten backen.
5. Nach dem Backen gut auskühlen lassen, damit die Zitronenbissen fest werden können, erst dann aus der Form nehmen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben und eventuell mit Zitronenzesten bestreuen.

Nährwerte pro Stück: 314 kcal, 1315 kJ, 13 g F, 44 g KH, 4 g EW

MARSHMALLOWS

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Quellzeit: 2 Minuten

Trockenzeit: mind. 2-3 Stunden

ZUTATEN FÜR 1 SILIKONFORM (FÜR 70 STÜCKE)

- 250 g + 1 EL Staubzucker
- 1 EL Maisstärke
- Etwas Öl
- 2 Päckchen gemahlene Gelatine
- 100 ml Wasser
- 50 ml Kirsch- oder Johannisbeersirup
- eventuell Lebensmittelfarbe

ZUBEREITUNG

1. 1 EL Staubzucker und Maizena miteinander vermischen. Die zuvor gereinigte **Easyplus Brownies** leicht einölen. Die Hälfte des Staubzucker-Stärke-Mix in der Silikonform verteilen.

2. Gelatine in Wasser und Sirup ca. 2 Minuten quellen lassen. Staubzucker in eine Schüssel sieben.

3. Gequollene Gelatine unter Rühren erhitzen und einmal kurz aufkochen lassen. Heiße Gelatine sofort in den Staubzucker rühren und alles mit dem Handrührgerät ca. 4 Minuten aufschlagen, bis sich Spitzen bilden und eine dickcremige Masse entstanden ist.

4. Masse in die **Easyplus Brownies** füllen und mit einer geölten **TOP Teigspachtel** glatt streichen. Die Masse 2-3 Stunden trocknen lassen.

5. Die festen Marshmallows auf einem Brett mit dem restlichen Staubzucker-Stärke-Mix stürzen. Mit einem geölten Messer in Stücke schneiden.

Tip: Man kann jeden beliebigen Sirup verwenden.

Nährwerte pro Stück: 19 kcal, 79 kJ, 0 g F, 4 g KH, 0,5 g EW



GEFÜLLTE PIZZASTANGEN

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 20 Minuten · Backrohr: 220 °C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN FÜR 1 SILIKONFORM (FÜR 4 STANGEN)

- 1 Rolle Pizzateig aus dem Kühlregal

FÜR DIE SAUCE

- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Wasser
- 1 TL Olivenöl
- 1 gepresste Knoblauchzehe
- 1 TL Oregano
- 1 TL Basilikum

FÜR DEN BELAG

- 20–40 g geriebener Käse
- Salami, Schinken, Oliven, gegrillte Paprika, getrocknete Tomaten etc. nach Belieben

ZUM ÜBERBACKEN

- 30 g geriebener Käse
-

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Pizzateig aufrollen. Für die Sauce alles miteinander verrühren und auf dem Pizzateig verteilen.
 2. Teig in vier Streifen teilen, mit Käse bestreuen und mit dem gewünschten Belag belegen. Streifen zusammenklappen, in die **Easyplus Brownies** legen und an den Rändern umbiegen, sodass sie in die Form passen.
 3. Pizzastangen mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backrohr ca. 15 Minuten backen.
-

Nährwerte pro Stange: 308 kcal, 1291 kJ, 11 g F, 45 g KH, 7 g EW





SCHÜTTEL-APFELKUCHEN

(mit selbstgemachter Backmischung)

Vorbereitungszeit: 15 Minuten · Backzeit: 25 – 30 Minuten · Backrohr: 170 °C Heißluft

ZUTATEN

FÜR DIE BACKMISCHUNG FÜR 2 SILIKONFORMEN

- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- ½ Päckchen Backpulver
- 2 TL Zimt
- 100 g Mandelstifte
- 2 Prisen Salz

ZUM FERTIGBACKEN FÜR 1 SILIKONFORM (FÜR 9 STÜCKE)

- 290 g Backmischung
 - 1 großer Apfel (250 g)
 - 1 Ei
 - 60 g zerlassene Butter
 - 60 ml Milch
-

ZUBEREITUNG

FÜR DIE BACKMISCHUNG:

Alle Zutaten gut miteinander vermischen und bis zur Verwendung im **Modular 3** aufbewahren.

ZUM BACKEN:

- 1.** Backmischung in die **Germteigschüssel 3 l** geben. Apfel schälen, entkernen und mit dem **Schnitt Meister** in 10-mm-Würfel schneiden.
 - 2.** Restliche Zutaten verrühren und zusammen mit den Apfelwürfeln zur Backmischung geben. Schüssel gut verschließen, entlüften und alles gut durchschütteln.
 - 3.** Teig noch mal kurz durchrühren und in die zuvor gereinigte **Easyplus Brownies** füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C Heißluft ca. 25–30 Minuten backen.
-

Nährwerte pro Stück: 216 kcal, 904 kJ, 10 g F, 28 g KH, 4 g EW



FUSSBALLFELD

(Zitronen-Schüttelkuchen)

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 25–30 Minuten

Backrohr: 190 °C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN FÜR 1 SILIKONFORM (FÜR 9 STÜCKE)

FÜR DEN TEIG

- 200 g Mehl
- 1½ TL Backpulver
- 90 g Zucker
- 2 TL geriebene Zitronenschale
- 110 g zerlassene Butter
- 2 Eier
- 60 ml Milch

ZUM BETRÄUFELN

- 50 ml Zitronensaft

FÜR DIE VERZIERUNG

- 1 Eiklar
- etwas Zitronensaft
- 200 g Staubzucker
- 50 g grün eingefärbte Kokosflocken

ZUBEREITUNG

1. Mehl mit Backpulver, Zucker und Zitronenschale in die **Germteigschüssel 3 l** geben, diese verschließen und alles durchschütteln.
2. Abgekühlte Butter, Eier und Milch hinzufügen und Schüssel wieder fest verschließen. Die verschlossene Schüssel nun mehrmals kräftig schütteln, sodass die Zutaten gut durchgemischt sind. Schüssel öffnen und mit dem **TOP Tellerbesen** noch einmal durchrühren.
3. Die zuvor gereinigte **Easyplus Brownies** auf den Backrost stellen, den Teig hineingeben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 190 °C Ober-/Unterhitze ca. 25–30 Minuten backen.
4. Direkt nach dem Backen mit Zitronensaft beträufeln. Komplet abkühlen lassen.
5. Eiklar mit ein paar Tropfen Zitronensaft schaumig aufschlagen. Staubzucker nach und nach ins Eiklar rühren. Eiklarglasur so lange schlagen, bis sich Spitzen bilden. Ein bisschen Glasur in das **Dressierset** mit kleiner Lochtülle füllen und beiseite legen.
6. Restliche Glasur mit etwas Zitronensaft verrühren und auf den Kuchen streichen. Einfärbte Kokosflocken darüber streuen, um den Rasen darzustellen. Mit der beiseite gelegten Spritzglasur ein Fußballfeld aufspritzen.

Tipps zum Einfärben von Kokosflocken: Kokosflocken mit einem Tropfen Wasser und etwas Lebensmittelfarbpaste in eine Schüssel geben. Alles gut durchkneten. Je nach gewünschter Farbintensität noch Farbe hinzufügen.

Nährwerte pro Stück: 363 kcal, 1519 kJ, 16 g F, 50 g KH, 5 g EW





MATCHA-TEE-KUCHEN

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Kühlzeit: 2 Stunden

Mikrowelle: 1 Minute bei 450 Watt

ZUTATEN FÜR 1 SILIKONFORM (FÜR 8 STÜCKE)

FÜR DEN BODEN

- 100 g Butterkekse
- 50 g Butter
- 50 g Zartbitterschokolade

- 60 g Zucker
- 3 TL Matchapulver
- 100 g Schlagobers

FÜR DIE CREME

- 4 Blätter Gelatine
- 175 g Doppelrahmfrischkäse
- 150 g Naturjoghurt 3,6 %
- 2–3 TL Zitronensaft

FÜR DAS TOPPING

- 200 g Erdbeeren
- 100 g Schlagobers
- ½ Pkg. Sahnesteif
- Je nach Süße der Erdbeeren
Staubzucker

ZUBEREITUNG

1. Butterkekse im **Extra Chef** mit Schneideinsatz zerkleinern. Butter zusammen mit der zerkleinerten Schokolade in der **Micro-Chef Kanne 1l** in der Mikrowelle für 1 Minute bei 450 Watt schmelzen. Dabei zwischendurch umrühren.

2. Schokobutter und Keksbrösel vermischen und in die zuvor gereinigte **Easyplus Brownies** einfüllen und festdrücken.

3. Für die Creme Gelatine einweichen. Frischkäse, Joghurt, Zitronensaft, Zucker und Matchapulver miteinander verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Zuerst nur etwas Creme in die Gelatine geben und verrühren. Dann erst die Gelatine in die Creme geben und schnell unterarbeiten. Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben.

4. Creme auf dem Boden verteilen und alles für 2 Stunden kalt stellen.

5. Vor dem Servieren Erdbeeren waschen, putzen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Schlagobers mit Sahnesteif und etwas Staubzucker steif schlagen. Obers wolzig auf den Kuchen streichen und Erdbeerwürfel darauf verteilen. Mit etwas Matchapulver bestäuben.

Nährwerte pro Stück: 340 kcal, 1422 kJ, 26 g F, 21 g KH, 5 g EW







BANANEN-DONAUWELLE

Vorbereitungszeit: 15 Minuten · Backzeit: 30–40 Minuten

Backrohr: 180 °C Ober-/Unterhitze · Mikrowelle: 1½ Minuten bei 450 Watt

ZUTATEN FÜR 1 SILIKONFORM (FÜR 9 STÜCKE)

FÜR DEN TEIG

- 200g Weichseln aus dem Glas (abgetropft)
- 2 sehr reife Bananen (ohne Schale 150 g)
- 125 g sehr weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 1 Ei
- 200 g Mehl
- 1½ TL Backpulver
- 1½ EL Kakao
- 100 ml Milch

FÜR DEN BELAG

- 250 g Schlagobers
- 3 EL Vanillecremepulver zum Kaltaufschlagen (Paradies Creme)
- 1 Banane (ohne Schale ca. 80 g)

FÜR DIE GLASUR

- 150 g Zartbitter-Kuvertüre
- 20 g Butter

ZUBEREITUNG

1. Weichseln abtropfen lassen. Bananen schälen und im **Extra Chef** mit Schneideinsatz fein pürieren.
2. Butter mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Ei und Bananenpüree unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Buttermasse ziehen.
3. Etwas mehr als die Hälfte in die zuvor gereinigte **Easypus Brownies** geben und glatt streichen. In den übrigen Teig Kakao und Milch rühren.
4. Dunklen Teig auf den hellen Teig streichen. Weichseln darauf verteilen und eventuell etwas hineindrücken. Kuchen im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 30–40 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und aus der Form stürzen.
5. Für die Creme Obers im **Speedy Chef** fast steif schlagen. Cremepulver kurz einrühren. Banane in dünne Scheiben schneiden unter die Creme heben. Creme auf den abgekühlten Kuchen streichen und kalt stellen.
6. Für die Glasur die Kuvertüre zerkleinern. In der **Micro-Chef Kanne 1 L** in der Mikrowelle ca. 1 Minute bei 450 Watt erwärmen, umrühren, Butter dazugeben und erneut für 30 Sekunden bei 450 Watt schmelzen. Glasur etwas abkühlen lassen und über den kalten Kuchen geben. Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.

Nährwerte pro Stück: 440 kcal, 1845 kJ, 27 g F, 42 g KH, 6 g EW



FOCACCIA



Vorbereitungszeit: 15 Minuten · Gehzeit: 1 Stunde + 50 Minuten
Backzeit: 15–18 Minuten · Backrohr: 220 °C Heißluft

ZUTATEN FÜR 2 SILIKONFORMEN

- ½ Würfel frische Germ
- 320 ml Wasser
- 500 g Mehl
- 1½ TL Salz
- ½ TL Zucker
- 1 EL Olivenöl
- Mehl zum Bearbeiten

ZUM BESTREUEN

- 6 EL Olivenöl
- Grobes Meersalz
- 1 EL Rosmarinnadeln

- ½ Zwiebel in dünnen Scheiben
- 2 in Öl eingelegte getrocknete Tomaten

ZUBEREITUNG

1. In der **Germteigschüssel 3 l** die Germ in ca. 320 ml lauwarmem Wasser auflösen. Von dem Mehl 6 EL mit Salz und Zucker zum Germwasser geben und einen Vorteig ansetzen. Diesen 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Das übrige Mehl dazugeben und alles zu einem glatten, sehr weichen Teig verkneten, bis dieser sich vom Schüsselrand löst. Die **Germteigschüssel 3 l** verschließen und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

3. Germteig mit etwas Mehl locker zusammenkneten. Teig halbieren und je eine Hälfte in je eine zuvor gereinigte **Easyplus Brownies** legen und hineindrücken. Bedeckt noch weitere 20 Minuten gehen lassen.

4. Backrohr auf 220 °C Heißluft vorheizen. Zwiebeln in sehr dünne Ringe schneiden und Tomaten in feine Streifen. Mit den Fingern Löcher in den Teig drücken. Jede Hälfte mit 3 EL Öl beträufeln. Eine Hälfte mit Salz und Rosmarin bestreuen und die andere Hälfte mit Zwiebeln und Tomaten belegen. Focaccia im vorgeheizten Backrohr ca. 15–18 Minuten backen. Nach dem Backen sofort aus der Form stürzen und auskühlen lassen. Frisch genießen.

Nährwerte pro Brot: 1354 kcal, 5671 kJ,
55 g F, 183 g KH, 27 g EW

Mit Zwiebelringen und
getrockneten Tomaten

Mit Meersalz und
frischem Rosmarin



MILCHEIS MIT WALNUSSESKARAMELL

Vorbereitungszeit: 15 Minuten · Einfrierzeit: 5 Stunden

ZUTATEN FÜR 2 SILIKONFORMEN (FÜR 12 PORTIONEN)

FÜR DAS EIS

- 340 g gezuckerte Kondensmilch
- 200 g Mandelmus oder cremige weiße Schokocreme (Brotaufstrich)
- 320 ml Schlagobers
- 120 ml Milch

FÜR DAS KARAMELL

- 100 g Walnüsse
- 200 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 2 TL Wasser
- 1 TL Salz
- 100 g Schlagobers
- ½-1 TL Zimt

ZUBEREITUNG

1. Für das Eis gezuckerte Kondensmilch mit dem Mus (Creme) gut verrühren. Nach und nach $\frac{1}{3}$ des Obers und die Milch unterrühren. Das übrige Obers steif schlagen und unterheben. Eismasse in zwei zuvor gereinigte **Easyplus Brownies** geben und bei $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ für 3 Stunden einfrieren (Hinweis: Bei höheren Temperaturen dauert es länger und es bilden sich größere Eiskristalle). Zwischendurch umrühren.

2. Für das Karamell Walnüsse grob hacken. Zucker und Vanillezucker mit Wasser bei mittlerer Temperatur in einem Topf schmelzen. Am besten erst rühren, wenn der Zucker fast komplett flüssig ist und anfängt, braun zu werden. Dann das Obers dazugeben (Vorsicht, kann spritzen!). Die Masse so lange rühren, bis sie dicklich eingekocht ist. Zum Schluss Walnüsse und Zimt dazugeben und gleichmäßig mit dem Karamell vermischen.

3. Das Karamell etwas auskühlen lassen und über dem Eis verteilen. Erneut einfrieren. Vor dem Genießen ein wenig antauen lassen.

Nährwerte pro Portion: 451 kcal, 1889 kJ, 31 g F, 36 g KH, 8 g EW





KARAMELL-FUDGE

Vorbereitungszeit: 15 Minuten · Ruhezeit: 2–3 Stunden

ZUTATEN FÜR 1 SILIKONFORM (FÜR CA. 90 STÜCKE)

150 ml Milch, 1 Dose gezuckerte Kondensmilch (400 g), 450 g Zucker, 1 EL Vanillezucker, 100 g Butter und 1 TL Salz in einem großen Topf mit dickem Boden langsam erhitzen, dabei immer wieder umrühren. Wenn eine einheitliche Masse entstanden ist, die Temperatur erhöhen und die Masse weiter erhitzen, bis ca. 113 °C erreicht sind. Dabei ständig rühren (das kann bis zu 30–40 Minuten dauern!). Danach den Topf vom Herd nehmen und 5–10 Minuten unter Rühren etwas abkühlen lassen. Masse in die zuvor gereinigte **Easyplus Brownies** füllen und mindestens 2–3 Stunden abkühlen lassen. Fudge aus der Form lösen und in Würfel schneiden.

Tipp: Am einfachsten ist es, die Temperatur mit einem Zuckerthermometer zu prüfen. Sie können aber auch zur Probe einen Löffel Karamell in kaltes Wasser geben – wenn sich ein Ball formen lässt, ist die Masse genug gekocht.

Nährwerte pro Stück: 45 kcal, 187 kJ, 1 g F, 8 g KH, 0,4 g EW

SCHOKO-FUDGE

Vorbereitungszeit: 15 Minuten · Mikrowelle: 2–2 ½ Minuten bei 600 Watt · Ruhezeit: 2–3 Stunden

ZUTATEN FÜR 1 SILIKONFORM (FÜR CA. 90 STÜCKE)

450 g Zartbitterschokolade zerkleinern. **1 Dose gezuckerte Kondensmilch (400 g), 60 g Butter und 2 Prisen Salz** in die Mikro-Chef Kanne 1 l geben und 2–2 ½ Minuten bei 600 Watt erhitzen. Schokolade dazugeben und in der Kondensmilch auflösen. Schokomasse in die zuvor gereinigte **Easyplus Brownies** füllen. Anschließend mindestens 2–3 Stunden kalt stellen.

Tipp: Falls die Schokolade nach 5 Minuten noch nicht geschmolzen sein sollte, dann noch weitere 30 Sekunden bei 250–300 Watt in der Mikrowelle erwärmen.

Nährwerte pro Stück: 42 kcal, 177 kJ, 2 g F, 4 g KH, 0,7 g EW

VARIATIONEN:

Fudge lässt sich wunderbar mit allerlei Zutaten kombinieren.

- 50–100 g grob zerkleinerte Walnüsse in den Schoko-Fudge
- 2–3 EL bunte Streusel über den Schoko-Fudge
- 50–100 g gesalzene Erdnüsse in den Karamell-Fudge
- 50 g Rosinen
- 20 g gefriergetrocknete Früchte





Diese unwiderstehliche Süßigkeit aus Schottland bedarf einiger Übung bei der Zubereitung. Aber Achtung, hier besteht absolute Suchtgefahr!

KAROTTENKUCHEN

Vorbereitungszeit: 15 Minuten · Backzeit: 25 Minuten · Backrohr: 175 °C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN FÜR 1 SILIKONFORM (FÜR 9 STÜCKE)

FÜR DEN TEIG

- 190 g Karotten
- 125 g Mehl
- 1½ gestr. TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- 2 Prisen Salz
- ½ TL Zimt
- 125 g zerlassene Butter

- 2 Eier
- 50 g gehackte Mandeln
- 50 g gemahlene Mandeln

FÜR DAS TOPPING

- 170 g Doppelrahmfrischkäse
- 1 EL Obers oder Milch
- 50 g Staubzucker

ZUBEREITUNG

1. Karotten schälen, waschen und fein reiben. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zimt in die **Germteigschüssel 3 l** geben und gut mischen. Butter und Eier zufügen und unterrühren. Karotten und Mandeln unter den Teig heben. Teig in die zuvor gereinigte **Easyplus Brownies** geben, glatt streichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

2. Kuchen auskühlen lassen und aus der Form lösen. Frischkäse und Obers glatt rühren. Staubzucker zufügen und dickcremig aufschlagen. Auf dem Kuchen verteilen.

Nährwerte pro Stück: 363 kcal, 1521 kJ, 24 g F, 30 g KH, 6 g EW



ROTE RÜBEN-SCHOKOKUCHEN

Vorbereitungszeit: 15 Minuten · Backzeit: 30 Minuten · Backrohr: 175 °C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN FÜR 1 SILIKONFORM (FÜR 9 STÜCKE)

FÜR DEN TEIG

- 170 g Rote Rüben
- 100 g Mehl
- 30 g Kakaopulver
- 1 ½ gestr. TL Backpulver
- 130 g Zucker

- 1 ½ EL Vanillezucker
- 2 Prisen Salz
- 1 TL ger. Zitronenschale
- 125 g zerlassene Butter
- 2 Eier
- 50 g Raspelschokolade

FÜR DIE GLASUR

- 100 g weiße Schokolade
- 40 g Butter
- 80 g Staubzucker
- 1 ½ EL Wasser
(oder 1 Becher fertige Glasur)

ZUBEREITUNG

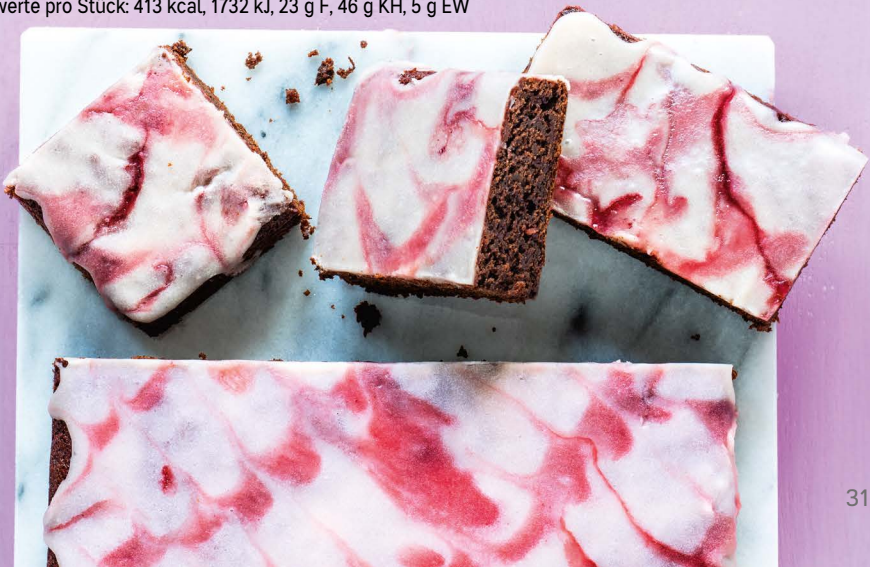
1. Rote Rüben schälen, waschen und fein reiben. Rote Rüben etwas ausdrücken und ca. ½ EL Saft beiseitestellen. Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale in den **Rühr-Mix 2 L** geben und gut mischen. Butter und Eier zufügen und unterrühren.

2. Rote Rüben und Raspelschokolade unter den Teig heben. Teig in die zuvor gereinigte **Easyplus Brownies** geben, glatt streichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen und aus der Form lösen.

3. Für die Glasur Schokoladenstücke und Butter in der **Micro-Chef Kanne 1 L** in 1 ½ Minuten bei 360 Watt in der Mikrowelle schmelzen. Staubzucker hinzufügen und gut verrühren. Wasser dazugeben und alles gut vermischen, um eine flüssige, glänzende Glasur zu erhalten.

4. Ein paar Tropfen Rote Rüben-Saft dazugeben, umrühren. 1–2 EL Guss davon beiseitestellen. Glasur über den Kuchen geben. Übrige Glasur nochmal mit Saft färben und in Streifen auftragen. Mit einem Stäbchen durch die Glasur ziehen, sodass ein Marmormuster entsteht. Falls sich bei der Herstellung der Glasur die Butter trennen sollte, einfach noch etwas Wasser hinzufügen und glattrühren.

Nährwerte pro Stück: 413 kcal, 1732 kJ, 23 g F, 46 g KH, 5 g EW



SCHOKOSTREIFEN MIT WHISKEY

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Mikrowelle: 2–2½ Minuten bei 600 Watt

Kühlzeit: 2 Stunden

ZUTATEN FÜR 1 SILIKONFORM (FÜR 20 STREIFEN)

- 150 g Butterkekse
- 120 g sehr weiche Butter
- 450 g Zartbitterschokolade
- 150 g Crème fraîche
- 1½ EL Whiskey
- 100 g Mandelblättchen

ZUBEREITUNG

1. Butterkekse portionsweise im **Extra Chef** zerkleinern. Butter dazugeben und alles miteinander vermischen (bitte keine zerlassene Butter verwenden).
2. Keks-Butter-Brösel in der zuvor gereinigten **Easyplus Brownies** als Boden fest-drücken.
3. Schokolade zerkleinern und zusammen mit Crème fraîche in der **Micro-Chef Kanne 1 L** in der Mikrowelle bei 600 Watt in 2 Minuten schmelzen. Zwischendurch umrühren. Anschließend etwas stehen lassen und falls noch nicht alles geschmolzen ist, Schokolade weitere für 30 Sekunden in die Mikrowelle stellen.
4. Whiskey und die Mandelblättchen unterrühren. Masse auf dem Keksboden verteilen. Alles für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren in Streifen oder Stücke schneiden. Kühl aufbewahren und immer kalt genießen.

Nährwerte pro Portion: 244 kcal, 1021 kJ, 19 g F, 14 g KH, 4 g EW





MEDITERRANE BRÖTCHEN

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 10–15 Minuten · Backrohr 200 °C Ober-/Unterhitze

ZUTATEN FÜR 1 SILIKONFORM (FÜR 6 PORTIONEN)

- 400 g frischer Brötchenteig in der Dose aus dem Kühlregal (für 8 Brötchen)

FÜR DIE ITALIENISCHE VARIANTE

- 125 g Mozzarella
- 6 in Öl eingelegte getrocknete Tomaten
- 3–4 TL grünes Pesto
- 20 g geriebener Käse

FÜR DIE GRIECHISCHE VARIANTE

- 2 EL Olivenöl
- Etwas Thymian, Majoran, Rosmarin
- 2 milde eingelegte Pfefferoni
- 80 g Fetakäse
- 6 in Scheiben geschnittene Oliven
- 30 g geriebener Käse

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Jedes Brötchen in vier Teile schneiden und zu Kugeln rollen.

2A. FÜR DIE ITALIENISCHE VARIANTE

Mozzarella in Würfel schneiden. Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Pesto mit den Teigkugeln mischen und in die zuvor gereinigte **Easyplus Brownies** geben. Mozzarella, Tomaten und Käse darüber verteilen.

2B. FÜR DIE GRIECHISCHE VARIANTE

Olivenöl mit den Kräutern mischen. Teigkugeln darin wälzen und in die zuvor gereinigte **Easyplus Brownies** geben. Pfefferoni in kleinere Stücke schneiden. Feta zerbröseln. Pfefferoni, Oliven und Fetakäse auf den Teigkugeln verteilen und zum Schluss mit Käse bestreuen.

3. Mediterrane Brötchen im vorgeheizten Backrohr für ca. 10–15 Minuten backen. Am besten noch warm genießen.

Nährwerte pro Portion italienische Variante: 412 kcal, 1724 kJ, 25 g F, 33 g KH, 12 g EW

Nährwerte pro Portion griechische Variante: 310 kcal, 1298 kJ, 17 g F, 30 g KH, 8 g EW





Tupperware®

