

## Schoko-Brownies (glutenfrei)

### Zubereitung:

1. Backrohr auf 190° C Ober- Unterhitze vorheizen.
2. Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter in der **Micro-Chef Kanne** 1 l zugedeckt 2 Min. bei 360 Watt schmelzen. 1 Min. abkühlen lassen und durchrühren.
3. Schokolade, Zucker und Salz im **Easy Speedy** auf Stufe II mischen.
4. Vanilleextrakt und Eier hinzufügen und gut verrühren.
5. Kakaopulver nach und nach beigegeben und auf Stufe II vermischen.
6. **Easypus Brownies** auf ein kaltes Backblech stellen.
7. Teig in die Form füllen und 22-25 Min. backen.
8. Vollständig abkühlen lassen, aus der Form lösen.
9. Nach Belieben mit Staubzucker bestreuen.

### Zutaten:

- 115 g dunkle Schokolade
- 115 g Butter, gewürfelt
- 150 g Zucker
- ¼ TL Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 3 Eier
- 50 g Kakaopulver, gesiebt

## Scones

### Zutaten:

- 200 g Universalmehl
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 EL Staubzucker
- 155 ml Schlagobers
- 40 g Butter, kalt
- 30 g Schokodrops (oder Nüsse, getrocknete Früchte etc.)

### Zubereitung:

1. Backrohr auf 220° C Ober- Unterhitze vorheizen.
2. Im **Easy Speedy** das Obers auf Stufe I steif schlagen.
3. Die kalte Butter in kleinen Stücken dazugeben (am besten reiben) und auf Stufe II alles gut verrühren.
4. Mehl, Backpulver, Salz und Zucker auf 2 Etappen dazugeben und auf Stufe II unterrühren.
5. Den Teig auf die leicht bemehlte **Fix & Fertig Backunterlage** geben und zu einer Rolle formen. In 8 Teile teilen und zu Kugeln formen.
6. Oder man rollt den Teig kreisrund aus und teilt ihn in 8 Segmente.
7. Ein kaltes Backblech mit der **Easypus Teigmatte** belegen, die Kugeln darauflegen und etwas flach drücken.
8. Im Backrohr ca. 15 Min. backen.

Traditionell werden Scones mit etwas Mascarpone und Erdbeermarmelade serviert.



Produktvideo ansehen!



tupperware/  
easy-speedy

Dank praktischer Zwei-Gang-Schaltung, die sich im Deckelteil befindet, kann der **Easy Speedy** mit einem handelsüblichen Mixer verglichen werden.

Der neue **Easy Speedy** vereint die Geschwindigkeit des **Speedy Chefs** mit der Kraft der intelligenten Übersetzung und macht ihn dadurch zu einem unverzichtbaren Allrounder.

Sie sparen Zeit, Energie und sind unabhängig vom Strom.

Stufe I: Für leichte und einfache Teige  
Stufe II: Für festere Teige sowie Streusel



**Tupperware**



## Mediterraner Kuchen mit Oliven

### Zutaten:

- 4 Eier
- 125 ml Milch
- 100 ml Öl
- 200 g Universalmehl
- 2 TL Backpulver
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 100 g getrocknete Tomaten
- 100 g schwarze Oliven, entkernt
- Butter und Mehl für die Form

### Varianten:

Statt den getrockneten Tomaten und Oliven:

- 200 g gekochtes Hühnerfleisch, in kleine Stücke geschnitten und gehackter Schnittlauch.
- 200 g Garnelen in kleine Stücke geschnitten und 1 EL Curry.
- 200 g Thunfisch (Dose) und gehackte Petersilie.

### Zubereitung:

1. Backrohr auf 180° C vorheizen.
2. Im **Easy Speedy** Eier, Milch und Öl auf Stufe I mixen.
3. Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer zugeben, auf Stufe II wechseln und so lange mischen bis eine glatte Masse entsteht.
4. Die getrockneten Tomaten in Stücke und die Oliven in Scheiben schneiden. Zur Kuchenmischung geben und nochmal 5 Sek. mischen.
5. Die **UltraPro Brat- und Backform 1,8 l** einfetten und bemehlen. Die Kuchenmischung in die Form gießen und ohne Deckel 55-60 Min. backen.
6. 10 Min. rasten lassen, dann stürzen und mindestens 20 Min. vor dem Anschneiden abkühlen lassen.



## Zwetschken-Streusel-Kuchen

### Zutaten:

- 125 g weiche Butter
- 100 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Etwas abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz
- 2 große Eier
- 180 g Mehl
- 1 ½ TL Backpulver
- Ca. 10 Zwetschken (oder Marillen oder geraspelte Äpfel in angepasster Menge)

### Streusel:

- 100 g brauner Zucker
- ½ TL Zimt
- 100 g flüssige Butter
- 175 g Mehl

### Zubereitung:

1. Backrohr auf 175° C vorheizen.
2. Butter mit Staub- und Vanillezucker, Zitronenzeste und Salz im **Easy Speedy** auf Stufe II verrühren.
3. Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Teig in eine gut gereinigte **Easyplus Brownies-Form** füllen, glattstreichen und mit Obst belegen.
5. Für die Streusel alle Zutaten im **Easy Speedy** auf Stufe II verrühren.
6. Streusel über dem Obst verteilen und im Rohr ca. 35-40 Min. goldgelb backen. Etwas abkühlen lassen und aus Form nehmen.



## Nussgugelhupf

### Zubereitung:

1. Backrohr auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Eine Gugelhupf Form mit Butter ausstreichen und Bröseln ausstreuen.
3. Eier mit Zucker und Vanillezucker im **Easy Speedy** auf Stufe I schaumig schlagen. Zitronenschale auf dem Reibeufsatz der **Küchenperle** abreiben und mit Öl, Wasser und Rum unterrühren.
4. Mehl mit Backpulver und Nüssen vermischen und vorsichtig mit Stufe II unterrühren.
5. Teig in die Gugelhupf Form füllen und ca. 45 Min. backen.
6. Nach Belieben dekorieren.

### Zutaten:

- 4 Eier
- 250 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Bio Zitrone
- 125 ml Öl
- 60 ml Wasser
- 60 ml Rum
- 150 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 100 g Nüsse oder Mandeln, gemahlen

