



# pampered chef

**GRATIS REZEPTHEFT - TEAMPROJEKT**

 #KITCHENLOVE\_CREW



Außenmaß: 40,5 x 28,5 cm  
8 Mulden à 160 ml

Die Antihaft-Beschichtung sorgt für ein gleichmäßiges Erhitzen des Teiges, wodurch sich die Backware leicht lösen lässt.

Außenmaß: 40,5 x 28,5 cm  
12 Mulden à 60 ml

Die Antihaft-Beschichtung sorgt für ein gleichmäßiges Erhitzen des Teiges, wodurch sich die Backware leicht lösen lässt.

## Donutform & Mini-Kuchenform

# Inhaltsverzeichnis



SUSHI-DONUTS

S. 3/4



DONUTS

S. 5/6



KÄSE-DONUTS

S. 7/8



JOGHURT-DONUTS

S. 9/10



APFEL-DONUTS

S. 11/12



BAGELS

S. 13/14



HEIDELBEER-VANILLE  
MINIKUCHEN

S. 15/16



Blätterteig-Vanilltörtchen  
mit Streusel

S. 17/18



BLÄTTERTEIG-KIRSCHTÖRTCHEN  
MIT STREUSEL

S. 19/20



MEINE KUCHEIN

S. 21/22



CHEESEBURGER TÖRTCHEN

S. 23/ 24



MINI APFELKUCHEIN

S. 25/26



MINI MILCHSCHNITTEN

S. 27/28



Sabine Riesch

#KITCHENLOVE\_CREW

# Sushi-Donuts

# Zutaten

- 300 g Sushi-Reis
- 3 EL Reissessig
- 2 EL Zucker
- 1 TL Salz

## Füllung:

- Frischkäse
- Dosen-Thunfisch
- Mayonnaise
- Zerquetschte Avocado
- 2 St. Sushi Noriblätter

## Zum Dekorieren:

- Radieschen dünn gehobelt
- Avocado in dünnen Scheiben
- Gurkenscheiben dünn gehobelt
- Roher Thunfisch oder Lachs
- Mariniertes fein gehobeltes Rotkraut
- Weißer und schwarzer Sesam geröstet
- Mit Soja Sauce servieren



# Sushi-Donuts

Sabine Riesch  happy\_bee\_cooking

## Zubereitung

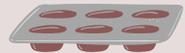
1. Sushi Reis so lange unter fließendem kaltem Wasser waschen, bis das Wasser klar ist.
2. Reis nach Anleitung in der 1 1/2 fachen Menge Wasser kochen.
3. Reissig, Zucker und Salz vermischen und über den gekochten Reis geben, arbeite die Essig-Mischung vorsichtig mit einem Spatel ein. Wichtig ist, den Sushi-Reis nicht durch Rühren zu quetschen. Halte den Spatel dabei schräg und ziehe vorsichtig Furchen in den Reis, damit er schneller abkühlen kann.
4. Donutform mit Öl einpinseln. Die Hälfte der Mulde mit Reis füllen und festdrücken.
5. Eine Füllung nach Wahl, Frischkäse, Avocadocreme oder Thunfisch-Mayo Paste auf den Reis geben, danach mit einer Schicht Reis überdecken und gut andrücken.
6. Donutform für 1-2 Std. kalt stellen. Danach jeden Donut mit einem Stück Noriblatt abdecken. Mit einer geraden Platte abdecken und die Form umdrehen und Donuts raus stürzen.
7. Donuts nach Wunsch mit Gurken- Radieschen-, Avocado-, und Lachsscheiben und Kraut belegen und mit Sesam bestreuen. Bis zum Verzehr kühl stellen.



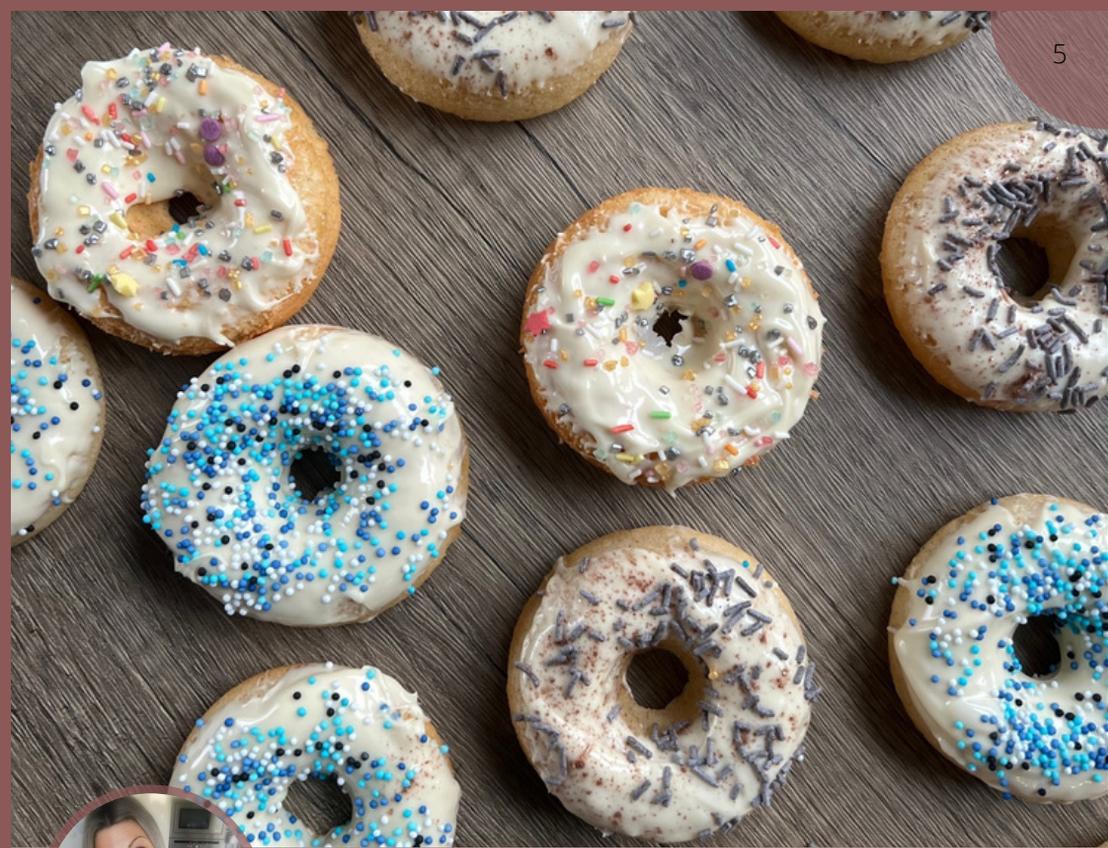
9 Sushi- Donuts



ca. 3 Std.  
Gesamtzeit



Donut-Backform



Regina Schwarz

#KITCHENLOVE\_CREW

# Donuts

# Zutaten

## Teig:

- 130 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- eine Prise Salz
- 100 g Buttermilch
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Ei
- 20 g geschmolzene Butter

## Zum Glasieren und Dekorieren:

- 200 g Schoko-Kuvertüre  
(Weiß, Vollmilch oder Zartbitter)
- Zuckerstreusel



# Donuts

Regina Schwarz  kochen\_mit\_regina

## Zubereitung

1. Backofen auf 170° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Rührschüssel mit einem Löffel vermischen.
3. Buttermilch, Vanilleextrakt, Ei und geschmolzene Butter in einer weiteren Rührschüssel mit dem Handrührgerät gut miteinander vermengen. Die Mehlmischung hinzugeben und nochmals alles gemeinsam mit dem Handrührgerät gut miteinander vermengen.
4. Donut-Backform einfetten und den Teig in jede Mulde füllen.
5. Die Donuts ca. 13-14 Minuten bei 170° Grad Ober-/Unterhitze backen. Bleibe in Augenkontakt, denn jeder Backofen heizt anders.
6. Nach dem Backen die Donut-Backform auf einem Kuchengitter 5-10 Minuten abkühlen lassen. Danach die Donuts vorsichtig aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
7. Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad schmelzen. *Thermomix: Schokolade in grobe Stücke in den Thermomix geben 10 Sek. / Stufe 6 zerkleinern, Schokolade vom Mixtopfrand herunter schieben und danach 9 Minuten / 50° Grad / Stufe 1 schmelzen.*
8. Donuts von einer Seite in geschmolzene Schokolade tunken und mit Zuckerstreusel bestreuen.



12 Donuts



ca. 30 Min.

Zubereitungszeit

ca. 13-14 Min.

Backzeit



Donut-Backform



Katharina Thiessen

#KITCHENLOVE\_CREW

# Käse Donuts

# Zutaten

- 100 g Käse
- 1 Ei
- 85 g Buttermilch
- 45 g Olivenöl
- ½ TL Paprikapulver , edelsüß
- 135 g Mehl (Type 405)
- 1,5 TL Backpulver
- ½ Prise Salz



# Käse- Donuts

Katharina Thiessen  kathies\_kitchen\_time

## Zubereitung

1. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Donut-Form leicht einfetten.
3. Käse reiben und zur Seite stellen. (TM : 10 sek. / Stufe 4 )
4. Eier, Buttermilch, Olivenöl und Paprikapulver verquirlen. (TM: 1 min./ Stufe 1)
5. Mehl, Backpulver und Salz zugeben, gut verrühren. ( TM : 15 sek. / Stufe 4, alles vom Mixtopf Rand schieben und weitere 15 sek. / Stufe 4 )
6. Jetzt den geriebenen Käse unterheben.
7. Donutmulden zu 2/3 füllen und ca. 14 Min. backen.
8. Aus der Form lösen und warm oder kalt servieren.



einfach



ca. 5 Min.  
Zubereitungszeit

ca. 14 Min.  
Backzeit



Donut-Backform



Irina Dik



COOKING\_ONE\_STONE

by Irina Dik

#KITCHENLOVE\_CREW

# Joghurt Donuts

# Zutaten

- 1 Ei
- 80g Zucker
- 1Pck. Vanillezucker
- 50g weiche Butter
- 100g Sahne -Joghurt
- 110g Mehl
- 2TL Backpulver
- 125g Puderzucker
- 20ml Zitronensaft

# Joghurt- Donuts



COOKING\_ONE\_STONE

by Irina Nik

## Zubereitung

1. Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Donut-Form leicht einfetten.
3. Eiweiß aufschlagen und den Zucker und Vanillezucker langsam einstreuen.
4. Die weiche Butter unterrühren.
5. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und zum Eiweiß hinzufügen.
6. Den Sahnejoghurt und das Eigelb zum Schluss hinzugeben, alles zu einem glatten Teig verrühren.
7. Den Teig in die Donutmulden verteilen und für 12 min. in den vorgeheizten Backofen geben. **Tipp:** Mit der Garnierspritze klappt es super!
8. Die Donuts nach den Backvorgang ca. 5 min. ruhen lassen, dann können sie auf das Kuchengitter gestürzt werden und vollständig auskühlen.
9. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einer glatten Masse vermischen um die Donuts, nach dem Auskühlen darin schwenken.
10. Anschließend können, solange der Zuckerguss noch flüssig ist, die Donuts beliebig bestreut werden.



einfach



ca. 30 Min.

Zubereitungszeit

ca. 12 Min.

Backzeit



Donut-Backform



Maria Schick-Sommer

#KITCHENLOVE\_CREW

# Apfel-Donuts

# Zutaten

## Teig

- 280 ml Milch
- 3 Eier
- 180g Mehl
- 50g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 60g Zucker

## Füllung

- 3 mittelgroße Äpfel  
geschält und in Ringe geschnitten



# Apfel - Donuts

Maria Schick-Sommer  schick\_thermi

## Zubereitung

1. Donut-Backform leicht einfetten.
2. Backofen auf 170 Grad, Ober-/ Unterhitze vorheizen.
3. Milch, Eier und Zucker miteinander verquirlen.
4. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz zu der flüssigen Masse hinzufügen und mit dem Handmixer auf mittlerer Stufe vermischen.
5. Die Apfelringe in der Donut-Backform verteilen.
6. Den flüssigen Teig über die Apfelringe gießen, so dass die Mulde bis zum Rand mit der Teigmasse gefüllt ist.
7. Donut-Backform für ca. 15 Min. in den heißen Backofen/ Rost/ mittleres Einschubfach schieben und bei 170 Grad backen.  
*Bleibe in Augenkontakt, jeder Backofen backt anders.*
8. Nach dem Backvorgang die Donut-Backform 10-15 Minuten auf dem Kuchengitter auskühlen lassen, die Donuts aus der Form lösen und nach Wunsch verzieren.



einfach



ca. 30 Min.  
Zubereitungszeit

ca. 15 Min.  
Backzeit



Donut-Backform



Regina Schwarz

#KITCHENLOVE\_CREW

# Bagels

# Zutaten

- 1 Päck. Trockenhefe
- 1 EL Zucker
- 150 ml Wasser
- 250 g Weizenmehl Typ 405
- 1 TL Salz
- 1 EL Sonnenblumenöl

## Zum Bestreichen & Bestreuen:

- 1 Ei
- Mohn / Sesam / Saatenkörner



# Bagels

Regina Schwarz  kochen\_mit\_regina

## Zubereitung

1. Trockenhefe, Zucker und Wasser in den Thermomix geben / 2 Minuten / 37° Grad / Stufe 1.
2. Restliche Zutaten für den Teig zugeben (Mehl, Salz und Öl) / 5 Minuten / Teigstufe kneten.
3. Teig in eine Schüssel umfüllen, Deckel schließen und ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.
4. Backofen auf 200° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Teig auf die Teigunterlage geben, in 12 Portionen teilen und zu Kugeln formen.
6. Mit Hilfe eines Kochlöffelstiels ein Loch in die Mitte der Teigkugel stechen und das Loch mit den Händen etwas ausdehnen. Ein Handtuch über die Bagels legen und diese kurz ruhen lassen.
7. In der Zwischenzeit einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Donut-Backform leicht einfetten. Sobald das Wasser kocht, den Topf vom Herd nehmen.
8. Nun jeweils 4 Bagels in das heiße Wasser geben und von beiden Seiten die Bagels 30 Sekunden im Wasser ziehen lassen.
9. Die Bagels aus dem Wasser nehmen und in die Mulden der Donut-Backform legen.
10. Das Ei verquirlen und die Bagels damit bestreichen. Nach Wunsch mit Sesam, Mohn oder Saatenkörnern bestreuen.
11. Die Bagels ca. 15-17 Minuten bei 200° Grad Ober-/Unterhitze backen. Bleibe in Augenkontakt, denn jeder Backofen heizt anders.
12. Nach dem Backen die Bagels aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



12 Bagels



ca. 30 Min.  
Zubereitungszeit

ca. 15-17 Min.  
Backzeit



Donut-Backform



Natalia Drisner

#KITCHENLOVE\_CREW

# Heidelbeer-Vanille Minikuchen

# Zutaten

## Teig

- 110 g weiche Butter
- 200g Zucker
- 2 Eier
- 2 TL Vanilleextrakt
- 120g Milch
- 260g Weizenmehl
- 1 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz

## Streusel

- 100g Zucker
- 25g Weizenmehl
- 10g Rapsöl

## Außerdem

- Heidelbeeren

# Heidelbeer-Vanille Minikuchen

Natalia Drisner  \_natis.welt\_

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Mini-Kuchenform leicht einfetten.
2. Für die feinen Streusel Zucker, Mehl und Rapsöl in den Mixtopf geben, 12 Sekunden / Stufe 5 mischen und umfüllen.
3. Teig: Butter und Zucker in den Mixtopf geben, 30 Sekunden / Stufe 4 cremig rühren.
4. Eier, Vanilleextrakt und Milch zufügen, 20 Sekunden / Stufe 4 unterrühren.
5. Mehl, Backpulver und Salz zugeben, 15 Sekunden / Stufe 5 mischen.
6. Einen Esslöffel vom Teig in jede Mulde geben, einzelne Heidelbeeren draufverteilen und den restlichen Teig draufgeben.
7. Mit dem sandigen Streuselgemisch topen.
8. Die Minikuchen-Backform für ca. 25-30 Min. in den heißen Backofen/ Rost/ mittleres Einschubfach schieben und bei 180 Grad backen.  
*Bleibe in Augenkontakt, jeder Backofen backt anders.*
9. Nach dem Backvorgang die Backform 10 Minuten auf dem Kuchengitter auskühlen lassen, die Kuchen aus der Form lösen und vollständig abkühlen lassen.

Auf Wunsch vor dem Verzehr mit Puderzucker bestreuen.

#KITCHENLOVE\_CREW



einfach



ca. 10 Min.  
Zubereitungszeit

ca. 25-30 Min.  
Backzeit



Mini Kuchenform



Natalia Drisner

#KITCHENLOVE\_CREW

# Blätterteig-Vanilletörtchen mit Streusel

# Zutaten

## Teig

- 1 Blätterteig Rolle aus dem Kühlregal

## Füllung

- 1/2 Pck Vanillepudding
- 1 EL Zucker
- 200ml Milch

## Streusel

- 125g Mehl
- 65g Zucker
- 65g weiche Butter

Außerdem

- etwas Milch
- Puderzucker

# Blätterteig-Vanilletörtchen mit Streusel

Natalia Drisner \_natis.welt\_

## Zubereitung

1. Vanillepudding für die Füllung kochen, auffüllen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
3. Währenddessen können die Streusel vorbereitet werden.
4. Den Blätterteig aus dem Kühlschrank holen, nach ca. 5 Min. ausrollen und in 8 Stücke teilen.
5. Den Vanillepudding jeweils auf die 8 Stücke verteilen und jede einzelne „Platte“ zusammenklappen und mit Hilfe einer Gabel am Rand entlang verschließen.
6. Die Blätterteigtaschen in die Mulden legen und mit Milch bepinseln, damit die Streusel oben drauf haften bleiben.
7. Die Streusel drauf verteilen.
8. Die Minikuchen-Backform für ca. 13-15 Min. in den heißen Backofen/ Rost/ mittleres Einschubfach schieben und bei 200 Grad backen.  
*Bleibe in Augenkontakt, jeder Backofen backt anders.*
8. Nach dem Backvorgang die Backform 10 Minuten auf dem Kuchengitter auskühlen lassen, die Blätterteigteilchen aus der Form lösen und vollständig abkühlen lassen.

Auf Wunsch vor dem Verzehr mit Puderzucker bestreuen.

#KITCHENLOVE\_CREW



einfach



ca. 15 Min.  
Zubereitungszeit

ca. 13-15 Min.  
Backzeit



Mini Kuchenform



Natalia Drisner

#KITCHENLOVE\_CREW

# Blätterteig-Kirschtörtchen mit Streusel

# Zutaten

## Teig

- 1 Blätterteig Rolle aus dem Kühlregal

## Füllung

- 1/2 Pck Pudding (Sahne Geschmack)
- 1,5 EL Zucker
- 1/2 Glas Kirschen
- 200ml Kirschsafte (vom Abtropfgewicht)

## Streusel

- 125g Mehl
- 65g Zucker
- 65g weiche Butter

Außerdem

- etwas Milch
- Puderzucker

# Blätterteig-Kirschtörtchen mit Streusel

## Zubereitung

Natalia Drisner \_natis.welt\_

1. Kirschpudding für die Füllung kochen, umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
3. Währenddessen können die Streusel vorbereitet werden.
4. Den Blätterteig aus dem Kühlschrank holen, nach ca. 5 Min. ausrollen und in 8 Stücke teilen.
5. Den Kirschpudding jeweils auf die 8 Stücke verteilen und jede einzelne „Platte“ zusammenklappen und mit Hilfe einer Gabel am Rand entlang verschließen.
6. Die Blätterteigtaschen in die Mulden legen und mit Milch bepinseln, damit die Streusel oben drauf haften bleiben.
7. Die Streusel drauf verteilen.
8. Die Minikuchen-Backform für ca. 13-15 Min. in den heißen Backofen/ Rost/ mittleres Einschubfach schieben und bei 200 Grad backen.  
*Bleibe in Augenkontakt, jeder Backofen backt anders.*
8. Nach dem Backvorgang die Backform 10 Minuten auf dem Kuchengitter auskühlen lassen, die Blätterteigteilchen aus der Form lösen und vollständig abkühlen lassen.

Auf Wunsch vor dem Verzehr mit Puderzucker bestreuen oder aus Milch und Puderzucker einen Zuckerguss herstellen und die Törtchen damit verzieren.



einfach



ca. 15 Min.  
Zubereitungszeit

ca. 13-15 Min.  
Backzeit



Mini Kuchenform

20



#KITCHENLOVE\_CREW

# meine Küchlein

 kristinas\_lekali

# Zutaten

- 150 g Margarine
- 130 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 220 g Dinkelmehl 630
- 1 TL Backpulver
- 3 Eier
- 1 EL Sprudelwasser
- Etwas Öl für die Form

- Außerdem
- 3 TL Kakao



## meine Küchlein

Kristina Flaming  kristinas\_lekali

## Zubereitung

1. Alle Zutaten zusammen verrühren, so dass eine gleichmäßige Masse entsteht.  
(TM: Rührhaufsatz einsetzen, 1 Min./Stufe 3)
2. Drei EL des Teiges entnehmen und mit Kakao vermischen.
3. Mini-Kuchen Form etwas einfetten.
4. Den hellen Teig mit einem Löffel oder Portionierer in die
5. Mulden füllen, danach den dunklen Teig.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 160°C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene  
ca. 30 Min. backen. (Stäbchenprobe!)
7. Nach der Backzeit auf einem Kuchengitter ca. 15 Min. in der Form abkühlen lassen  
und dann raus nehmen.
8. Anschließend mit Puderzucker oder mit geschmolzener Schokolade dekorieren.



einfach



ca. 10 Min.  
Zubereitungszeit

ca. 30 Min.  
Backzeit



Mini Kuchenform



#KITCHENLOVE\_CREW

# Cheeseburger Törtchen

 kathis\_kitchen\_time

# Zutaten

- 1 Zwiebel
  - 3 EL Speiseöl
  - 400 g Hackfleisch
  - 1 EL Tomatenmark
  - 50 g Ketchup
  - 2 EL Flüssigkeit aus dem Gurkenglas
  - 1/2 TL Salz
  - 1/4 TL Pfeffer
- Teig:
- 150 g Quark
  - 30 g Öl
  - 30 g Milch
  - 1 Prise Salz
  - 300 g Mehl
  - 1 Pck. Backpulver
- Belag:
- 4 Scheiben Sandwich Käse
  - 3-4 eingelegte Gurkenscheiben
  - Ketchup



# Cheeseburger Törtchen

Katharina Thiesen  kathies\_kitchen\_time

## Zubereitung

1. Zwiebel fein würfeln.
2. Hackfleisch in etwas Öl anbraten, so dass es krümelig wird.
3. Zwiebelwürfel dazugeben und mitbraten.
4. Tomatenmark, Gewürzketchup und Gurkenflüssigkeit unterrühren.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
6. Alles Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und gut zu einen Teig verarbeiten, bis es eine feste Teigkugel geworden ist. (TM: 2 min / Teigstufe)
7. Minikuchenform fetten.
8. Backofen vorheizen Ober-/Unterhitze 200 °C
9. Teig nochmals durchkneten, dann in 8 gleich große Stücke teilen.
10. Teig in die Form legen und andrücken.
11. Hackfleischmasse darauf verteilen.
12. 15 Min. / unterstes Einschub vorbacken.
13. In der Zwischenzeit Käsescheiben halbieren.
14. Form aus dem Backofen nehmen mit jeweils 2 Gurkenscheiben, etwas Ketchup und mit einem Stück Käse belegen.
15. Weitere 3-4 min backen bis der Käse zerlaufen ist.
16. Cheeseburger-Törtchen aus der Form lösen und warm servieren.



einfach



ca. 15 Min.  
Zubereitungszeit

ca. 18 Min.  
Backzeit



Mini Kuchenform



Katharina Thiessen

#KITCHENLOVE\_CREW

# Mini Apfelküchlein

# Zutaten

Teig:

- Mürbelteig:
- 80g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200g Butter
- 370g Mehl
- 1 Ei

Füllung:

- 300g Quark
- 1 Pck. Vanillepudding Pulver
- 3 El Puderzucker



# Mini Apfelküchlein

Katharina Thiessen  kathies\_kitchen\_time

## Zubereitung

1. Zucker, Vanillezucker, Butter, Mehl und Ei in eine Schüssel geben, alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. (TM: 30sek. / Stufe 5).
2. Anschließend den Teig für 1 Stunden kühl stellen.
3. Mini Kuchenform leicht einfetten.
4. Backofen auf 180 °C / Ober- / Unterhitze vorheizen.
5. 2/3 des Teiges in 8 gleich große Stücke teilen, auf eine bemehlte Teigunterlage flach ausrollen und die Mulden damit auslegen.
6. Äpfel schälen und klein Würfeln.
7. Quark, Vanillepuddingpulver und Puderzucker verrühren.
8. Quarkpudding und die Äpfel in die Mulden verteilen.
9. Übrigen Teig ebenfalls in 8 gleich große Stücke teilen, flach ausrollen und die Apfelfüllung mit den Teigplatten abdecken.
10. Den Teig am Rand fest drücken und den Deckel mit einer Gabel nochmals einstechen.
11. In den vorgeheizten Backofen geben und für ca. 20-25 min backen.
12. Apfelküchlein etwa 10 Min. in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und dann aus den Mulden lösen und auf dem Kuchengitter erkalten lassen.
13. Die gedeckten Apfelküchlein nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.



einfach



ca. 15 Min.  
Zubereitungszeit

ca. 20 Min.  
Backzeit



Mini Kuchenform



Katja Langlitz

#KITCHENLOVE\_CREW

# Mini Milchschnitten

# Zutaten

Teig:

- 3 Eier
- 120g Zucker
- 150g weiche Margarine
- 100g Schmand
- 200g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 EL Backkakao

Creme:

- 200g Schlagsahne
- 1 TL San apart
- 2 EL Schmand
- 1 Päckchen Vanillezucker

Schokoguss:

- 2 -3 EL Nutella
- 1 TL Butter
- 1 TL Milch
- 1 TL Schmand



# Mini Milchschnitten

Katja Langlitz  lets\_cook\_with\_katja

## Zubereitung

1. Für den Teig: Eier und Zucker schaumig schlagen (TM: 30sec/ Stufe 3,5). Danach die restlichen Zutaten zugeben und gut vermischen (TM: 30sec/ Stufe 3, mit dem Spatel runterschieben und nochmals 10sec/ Stufe 3).
2. Die Mini Kuchenform leicht einfetten und den Teig in die Mulden gleichmäßig verteilen.
3. Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen und die Küchlein in der mittleren Schiene des Einschubsfach ca. 15-20min backen.
4. Nach der Backzeit auf einen Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit die Creme vorbereiten. Dazu Sahne mit San apart steif schlagen (funktioniert super mit dem Sahnefix oder im TM: Schmetterling und die Sahne für 10min in den Gefrierschrank legen, anschließend ca. 50-60sec/ Stufe 3,5 schlagen. Immer im Augenkontakt bleiben. Sobald kein flüssiges Geräusch mehr da ist, dann ist die Sahne fertig.). Vanillezucker und Schmand vorsichtig unterheben. Kühl stellen.
6. Nach der Abkühlzeit die Küchlein halbieren. Den unteren Teil wieder in die Kuchenform legen und mit der Creme bestreichen. Dann den oberen Teil draufsetzen.
7. Für die Glasur alle Zutaten über einen Wasserbad schmelzen lassen und auf die Küchlein verteilen. Achtung: Die Glasur ist etwas flüssig.
8. Den Keep & Carry Deckel aufsetzen und für mindestens 2 Stunden kühl stellen. Vorteilhaft wäre über Nacht.



einfach



ca. 15 Min.  
Zubereitungszeit

ca. 20 Min.  
Backzeit



Mini Kuchenform

# pampered | chef

## GRATIS REZEPTHEFT - TEAMPROJEKT

 #KITCHENLOVE\_CREW

Diese Rezeptsammlung haben wir als Team zusammengestellt und hoffen sehr, dass es euch gefällt.  
Berichtet gerne :) Feedback ist immer toll...

### **Weiterhin haben wir folgende Anwendungshinweise zusammengefasst:**

- Carbon-Backform mit innenliegender Antihaft-Beschichtung auf Silikonbasis. Die Antihaft-Beschichtung im Inneren sorgt für gleichmäßiges Backen und müheloses Herauslösen.
- Gebäck nach dem Backen circa 5-10 Minuten in der Form auf dem Kuchengitter abkühlen lassen, dann auf das Gitter stürzen.
- Nur Handwäsche mit einem weichen Tuch. Nicht einweichen, kein Wasser darin stehen lassen.
- Ofensicher bis 230 °C
- Vor dem Backen einmal kalt auswaschen.

### **Mit der Donut-Backform kannst du ganz einfach 12 Donuts im Ofen backen, ganz ohne Fritteuse. Egal ob süß oder herzhaft.**

- Maße: 40,5 x 28,5 cm
- 12 Mulden: je 60 ml

### **Mini-Kuchenform, perfekt für kleine Brote, Brötchen und kleine Küchlein**

- Maße: 40,5 x 28,5 cm
- 8 Mulden: je 160 ml; 6 x 9,5 cm

Bei Fragen sind wir gerne für euch da und wenn ihr neue Wünsche habt, dann meldet euch einfach, wir nehmen eure Bestellungen gerne an.