



Traumhafte  
Backrezepte – Schritt für Schritt erklärt



**BOSCH**  
Technik fürs Leben

# SIMPLY YUMMY

Winter 2016



Gelingt immer! Backen  
mit dem Backsensor

Das Kunstwerk  
zum Fest  
Baiser-Kokostorte



## Himmliche Torten, Kuchen & Kekse

Süßes für die Kaffeetafel – tolle Rezepte mit Karamell, Marzipan und Co.

🏠 Kekse zum Vernaschen 🏠 Küchenhelfer: So wird Backen ganz leicht





**BOSCH**

Technik fürs Leben

Das Schwerste am Backen ist ab sofort die Wartezeit.

 **PerfectBake**

Einfach zum perfekten Ergebnis. Mit den Sensor-Backöfen der neuen Serie 8 gelingt Ihnen jeder Kuchen. Der einzigartige PerfectBake Backsensor sorgt dafür. Erfahren Sie mehr dazu unter [www.sensor-backen.de](http://www.sensor-backen.de)



# Kreativ und lecker backen!



Liebe Leserin,  
lieber Leser,

gehört Ihr auch zu denen, die sich auf die süßen Naschereien im Advent freuen? Ich überlege eigentlich schon seit Oktober, welche leckeren Plätzchen und Kuchen ich für

die Keksteller und den Kaffeeklatsch mit Freundinnen backe. Das macht riesigen Spaß und ist Vorfreude pur! Beim Backen verlasse ich mich voll und ganz auf den Sensor-Backofen von Bosch. Einfach unglaublich, wie perfekt meine Kreationen damit gelingen. Was mir an den Produkten der Serie 8 gut gefällt, könnt Ihr auf den nächsten Seiten in den Redaktionstipps lesen.

Habt Ihr jetzt auch Lust auf süße Leckereien? Probiert gleich die tollen Rezepte, die ich dieses Mal für Euch ausgewählt habe. Sie sind wirklich easy und simply yummy. Also schnappt Euch die Rührschüssel und los geht's!

Alles Liebe, Eure *Amy*



Jetzt kostenlos herunterladen:

für iOS



für Android



DIE  
GRATIS  
BACK-APP

## INHALT



### 04 TRAUMHAFT

Muffins, Kuchen und Torten –  
einfach und mit Wow-Effekt



### 12 PLÄTZCHEN

Diese Kekse dürfen  
im Advent auf  
keinen Fall fehlen

### 15 KÜCHENHELFER

Mit diesen Geräten  
macht Backen  
doppelt Spaß



## IMPRESSUM

WWW.SIMPLY-YUMMY.DE

Herausgeber:

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Verlag: falkemedia GmbH & Co. KG

Verleger: Kassian A. Goukassian

Chefredaktion/Projektleitung:

Christiane Maron

Redaktion: Stefanie Nickel,

Amy (Annchristin Seitz)

Grafik: Anne Wasserstrahl

Bildbearbeitung: Marleen Osbahr

Rezeptfotos: Robert Bosch Hausgeräte GmbH/

Mike Hofstetter, Tina Bumann, Anna Gieseler

Schlusslektorat: Dörte Graul

Produktionsmanagement/Druck:

Impress Media, www.impress-media.de



# Cheesecake-Muffins

## ZUTATEN

FÜR 12 STÜCK

- 100 g Butter
- 50 g Hartweizengrieß
- 1 EL Stärke
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 120 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 500 g Magerquark
- 80 g gehackte Mandelkerne

## Außerdem:

- etwas Puderzucker zum Bestäuben

## BACKOFENEINSTELLUNG

**Perfekte Einstellung für den Sensor-Backofen von Bosch:**

Du aktivierst den Bosch Assist und wählst „Muffin“. Der PerfectBake Backsensor regelt den Backvorgang. Das Einstellen von Heizart, Temperatur und Zeit entfällt.

## Herkömmliche Beheizung:

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor.

**Backzeit: ca. 35 Minuten**

## EXTRA-TIPP

Für den Weihnachtbasar kannst Du mit der 4 D Heißluft der Sensor-Backöfen auf bis zu 4 Blechen gleichzeitig backen.

# TRAUMHAFTE KUCHEN

Nüsse, Obst, Kokos und Baiser – diese Kuchen und Torten lassen unsere Herzen höher schlagen!

**1** Lege die 12 Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen aus. Zerlasse die Butter und lass sie lauwarm abkühlen.

**2** Mische den Grieß mit Stärke und Salz. Trenne die Eier und schlage das Eigelb mit Butter, Zucker und Vanilleextrakt cremig auf. Gib anschließend den Quark und die Mandelkerne sowie die Grießmischung dazu und verrühre alles miteinander.

**3** Schlage das Eiweiß mit den Quirlen des Handrührgerätes schön steif. Hebe es

vorsichtig unter die Quark-Masse. Fülle sie mit Hilfe eines Esslöffels in die Papierförmchen. Backe die Muffins auf der zweiten Schiene (siehe Backofeneinstellung links).

**4** Nimm die Muffins aus dem Backofen, löse sie aus den Mulden und lass sie auf einem Kuchengitter abkühlen. Bestäube sie vor dem Servieren mit etwas Puderzucker.

**TIPP:** Aus den Muffins kannst Du leicht kleine Törtchen machen: Garniere sie mit geschlagener Sahne und Pflaumen-Zimtkompott.



## REDAKTIONSTIPP KOCHFELD MIT DUNSTABZUG

Du bist ein Kochfan und brutzelst gern in der Küche? Dann ist das Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug der Serie 8 von Bosch genau das Richtige für Dich.

Das Kochfeld mit Dunstabzug ist ein echtes Multitalent in Deiner Küche, mit dem Du Dein Essen perfekt gegart auf den Tisch bringst. Dank des PerfectCook Kochsensors gehören verkochen, anbrennen und überlaufen der Vergangenheit an. Der Kochsensor kontrolliert die Temperatur im Topf und passt sie je nach Gericht an. Mit dem PerfectFry Bratsensor hat die Pfanne immer die richtige Temperatur, ob Du Keksfüllungen wie für Plätzchen (Seite 14), Soßen oder Steaks zubereitest. Klingt easy, ist es auch: Du wählst Temperaturstufe und Kochdauer aus – das Kochfeld macht die Arbeit.

Und die Gerüche? Um die kümmert sich das integrierte Abzugsmodul, das in der Mitte der Kochfelder liegt und Gerüche und Dampf dort absaugt, wo sie entstehen. Du musst gar nichts machen, denn der PerfectAir Luftgütesensor passt die Leistungsstufe automatisch an die Menge des aufsteigenden Dampfes an. Durch die Kombi des CleanAir Umluftfilters und des EcoSilenceDrive Motors reduziert das Gerät schnell, stark und leise unangenehme Gerüche. Und mit einem Wisch ist alles sauber, denn Glaskeramik und der komplett entnehmbare Fettfilter sind leicht zu reinigen. *Weitere Infos: [www.bosch-home.de](http://www.bosch-home.de)*



Einfache Bedienung!  
Über die DirectSelect  
Premium Steuerung  
kannst Du alle Funktionen  
direkt auswählen.



## Baiser-Kokostorte



### REDAKTIONSTIPP EI

Wir alle haben regelmäßig Eier in unserem Einkaufswagen. Egal ob weiß oder braun – Eier sollten frisch sein und aus Freiland bzw. Bio-Haltung stammen. Bei den Ei-Größen werden die Kategorien S, M, L und XL unterschieden. Zum Backen sind Eier der Größe M ideal. Deinen Ei-Vorrat kannst Du im Kühlschrank von Bosch dank der individuellen Klimakontrolle perfekt aufbewahren und auch die Kokostorte bleibt bis zum Verzehr superfrisch.

**1** Belege den Boden einer kleinen Springform (15 cm Durchmesser) mit Backpapier. Trenne die Eier sehr sorgfältig und schlage das Eiweiß mit Salz zu einem festen Eischnee auf. Decke es anschließend ab und stelle es kalt.



**2** Schlage nun das Eigelb mit Zucker, Vanillezucker und 2 EL warmes Wasser mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig, bis eine helle dicke Masse entsteht. Gib den Eischnee auf die Eigelbcreme. Mische Mehl mit Kokosmehl und Backpulver und siebe es über den Eischnee. Gib außerdem die Kokosraspel dazu und hebe alles vorsichtig unter, sodass ein luftiger Biskuitteig entsteht.



**3** Fülle den Teig in die Form und streiche alles schön glatt. Backe den Boden (siehe Ofeneinstellung rechts). Nimm den Kuchen aus dem Ofen, lasse ihn anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen.



**4** Löse den ausgekühlten Boden aus der Form. Schneide ihn quer zweimal durch, sodass Du drei gleich große Tortenböden erhältst. Lege einen Boden auf eine Tortenplatte und spanne eine Tortenring drum herum.



**5** Gib alle Zutaten – bis auf die Kokosraspel – für die Füllung mit 1 EL Wasser in eine große Metallschüssel und erhitze alles vorsichtig über dem heißen Wasserbad. Rühre dabei langsam um, bis sich der Zucker aufgelöst und sich etwas Schaum gebildet hat. Erhitze die Masse unter Rühren weiter bis auf eine Temperatur von ca. 60 °C. Verwende dafür nach Mög-



lichkeit ein Zuckerthermometer, um die Temperatur leichter zu überprüfen.

**6** Fülle nun Deine erhitzte Eiweißmasse in eine Küchenmaschine und schlage sie auf hoher Stufe in ca. 4 Minuten dick glänzend auf. Gib nun die Kokosraspel dazu.



**7** Streiche eine Hälfte der Kokosfüllung sofort auf den Tortenboden, den Du bereits mit einem Tortenring umspannt hast. Setze einen zweiten Boden darauf, bestreibe ihn mit der restlichen Kokosfüllung. Setze dann den dritten Boden als Deckel obenauf. Stelle die Torte für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.



**8** Für die Glasur gibst Du die Zutaten in eine Schale und erhitzt sie vorsichtig wie die Kokosfüllung über einem heißen Wasserbad. Halte Dich dabei an Zubereitungsschritt 5. Fülle die erhitzte Masse anschließend in eine Küchenmaschine und schlage sie ca. 4 Minuten dick glänzend auf.

**9** Nimm die Torte aus dem Kühlschrank und löse sie aus dem Tortenring. Bestreibe die Torte rundherum mit der Glasur. Behalte etwas Masse für die kleine Tupfen zurück. Auf der Tortenoberfläche kannst Du Deiner Fantasie freien Lauf lassen und z.B. eine hügelige verschneite Winterlandschaft nachahmen.



**10** Verkleide den Rand der Torte rundherum mit kleinen Baisers. Fülle die übrig behaltene Masse in einen Spritzbeutel mit sehr feiner Lochtülle. Setze nun kleine Tupfen in die Baisierzwischenräume und drücke je eine Zuckerperle hinein. Garniere die Torte anschließend mit Weihnachtskeksen Deiner Wahl.



## ZUTATEN

FÜR 8 STÜCKE

### Für den Teig:

**3 Eier**  
**1 Prise Salz**  
**100 g Zucker**  
**1 EL Vanillezucker**  
**70 g Mehl**  
**30 g Kokosmehl**  
**1 TL Backpulver**  
**50 g Kokosraspel**

### Für die Füllung:

**190 g extrafeiner Zucker**  
**3 Eiweiß**  
**1 Prise Salz**  
**30 g Kokosraspel**

### Für die Glasur:

**190 g extrafeiner Zucker**  
**3 Eiweiß**  
**1 Prise Salz**

### Zum Garnieren:

**einige Mini-Baisers**  
**einige silberne Zuckerperlen**  
**3–4 Weihnachtsplätzchen nach Wahl**

## BACKOFENEINSTELLUNG

### Perfekte Einstellung für den Sensor-Backofen von Bosch:

Du aktivierst den Bosch Assit und wählst die Zubereitungsart „Kuchen in Form“. Der PerfectBake Backsensor regelt den Backvorgang. Somit entfällt für Dich die Einstellung von Heizart, Temperatur und Zeit.

### Herkömmliche Beheizung:

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor.

**Backzeit: ca. 30 Minuten**

## EXTRA-TIPP

Die Stäbchenprobe entfällt. Der Sensor-Backofen kontrolliert den Backvorgang und signalisiert Dir, wenn der Biskuit fertig ist.

## Erdnuss-Frischkäsetarte





**1** Bereite zuerst den Boden zu. Dafür vermischst Du die beiden Mehlsorten mit Salz und Zucker und knetest Butter und Eigelb unter, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig legst Du nun in Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten in den Kühlschrank.



**2** Belege den Boden der Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier. Nimm den Teig aus dem Kühlschrank und knete ihn auf der bemehlten Arbeitsfläche kräftig durch.



**3** Rolle den Teig aus und lege ihn in die Springform. Stich den Boden mehrmals mit einer Gabel ein. Backe den Boden (siehe Backofeneinstellung rechts). Dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



**4** Weiche die Gelatine in kaltem Wasser ein. Verschlage Frischkäse mit Zucker und Joghurt. Erhitze Milch in einem Topf und löse die ausgedrückte Gelatine darin unter Rühren auf. Nimm ca. 3 EL der Frischkäsemasse ab und verrühre sie mit der aufgelösten Gelatine. Hebe die Mischung unter die übrige Frischkäsemasse.



**5** Erwärme die Erdnussbutter langsam in einem Topf. Fülle sie in eine Rührschüssel um und rühre die Hälfte der Frischkäsemasse darunter. Verstreiche die Creme auf dem Boden der Springform. Verteile nun die restliche Frischkäsemasse ganz vorsichtig darauf. Stelle die Torte ca. 4 Stunden in den Kühlschrank.



**6** Hacke die Erdnusskerne grob. Löse die Torte aus der Form und bestreue sie vor dem Servieren mit den Erdnusskernen.

## ZUTATEN

FÜR 12 STÜCKE

### Für den Boden:

- 75 g Mehl
- 75 g Weizenvollkornmehl
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 100 g weiche Butter
- 1 Eigelb

### Für die Frischkäsemasse:

- 5 Bl. Gelatine
- 500 g Frischkäse
- 70 g Zucker
- 300 g Joghurt
- 3 EL Milch
- 150 g cremige Erdnussbutter

### Außerdem:

- etwas Mehl zum Bearbeiten
- 50 g ungesalzene Erdnusskerne

## BACKOFENEINSTELLUNG

### Perfekte Einstellung für den Sensor-Backofen von Bosch:

Du aktivierst den Bosch Assist und wählst die Zubereitungsart „Tarte“. Der PerfectBake Backsensor regelt den Backvorgang. Somit entfällt für Dich die Einstellung von Heizart, Temperatur und Zeit.

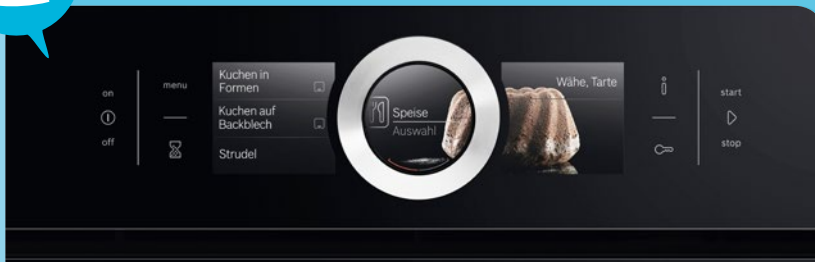
### Herkömmliche Beheizung:

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor.

**Backzeit: ca. 20 Minuten**

### EXTRA-TIPP

Der Sensor-Backofen reinigt sich auf Knopfdruck. Die Pyrolyse verbrennt den Schmutz, Du musst nur noch die Asche auswischen.



## REDAKTIONSTIPP SENSOR-BACKOFEN

Backen kann so einfach sein: Mit dem PerfectBake Backsensor überlässt Du nichts mehr dem Zufall. Der Sensor-Backofen der Serie 8 von Bosch weiß genau, wann Dein Kuchen perfekt ist – nicht zu trocken oder zu feucht! Während Du Dich entspannt zurücklehnest, übernimmt Dein Ofen die Arbeit. Mit den hochentwickelten Sensoren misst er die Feuchtigkeit im Innenraum und

passt den Backvorgang laufend an. Resultat: ein perfekter Kuchen. Du musst nur den PerfectBake Backsensor über den Bosch Assist einstellen, mit dem Bedienring die Art von Kuchen auswählen, die Du backen möchtest, und schon kann es losgehen. Du brauchst weder Heizart, noch Temperatur oder Backdauer auswählen.

Weitere Infos: [www.sensor-backen.de](http://www.sensor-backen.de)

# Pecan Blondie



## ZUTATEN

FÜR CA. 20 STÜCK

### Für den Teig:

- 170 g weiche Butter
- 220 g Zucker
- 75 g Zuckerrübensirup
- 1 Ei
- 240 g Mehl
- 1 EL Zimt
- 1 TL Ingwerpulver
- 1 TL Kardamom
- 1 Prise Salz
- 2 ½ TL Natron

### Für das Frosting:

- 75 g weiche Butter
- 60 g Mascarpone
- 1 EL Whisky
- 240 g Puderzucker
- 100 g Pekannüsse

### Außerdem:

- etwas Butter zum Fetten der Form
- einige Pekannüsse

## BACKOFENEINSTELLUNG

### Perfekte Einstellung für den Sensor-Backofen von Bosch:

Du aktivierst den Bosch Assist und wählst „Kuchen in Form“. Der PerfectBake Backsensor regelt den Backvorgang. Das Einstellen von Heizart, Temperatur und Zeit entfällt.

### Herkömmliche Beheizung:

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor.

**Backzeit: ca. 30 Minuten**

## EXTRA-TIPP

Muffins anstatt Blondie. Gib den Teig in Förmchen, aktiviere den Bosch Assist und wähle die Zubereitungsart „Muffin“ aus.

**1** Fette eine eckige Backform (23 x 23 cm) mit etwas Butter ein.

**2** Schlage die Butter und den Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig und gib nach und nach den Zuckerrübensirup und das Ei dazu. Mische Mehl mit Zimt, Ingwer, Kardamom, Salz und Natron und gib alles zur Buttermischung. Vermische alles gut miteinander zu einem Teig.

**3** Gib dann den Teig in die vorbereitete Form und streiche alles schön glatt. Gib die Form in den Ofen (siehe Backofeneinstellung links) und backe den Teig. Nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn auf einem Kuchengitter auskühlen.

**4** Für das Frosting verrühre Butter und Mascarpone mit den Quirlen des Handrührgeräts. Gib den Whisky dazu und rühre alles auf kleiner Stufe weiter. Gib nach und nach den Puderzucker zu.

**5** Hacke die Pekannüsse grob. Hebe die Nüsse gleichmäßig unter das Frosting. Verstreiche das Frosting mit einem Esslöffel auf dem ausgekühlten Kuchen. Stelle den Kuchen ca. 1 Stunde in den Kühlschrank, so wird das Frosting schön fest und der Geschmack kann sich gut entfalten. Schneide den Blondie in Stücke und dekoriere ihn mit den Nüssen.

**TIPP:** Möchtest Du auf Whisky verzichten, kannst Du alternativ auch 1 TL Vanilleextrakt zum Aromatisieren verwenden.



## REDAKTIONSTIPP APP

Für Zuckerbäckerinnen und solche, die es werden möchten. Viele leckere und gelingsichere süße Kreationen findest Du auch in der kostenlosen App „Simply Yummy“, die wir in Kooperation mit Robert Bosch Hausgeräte GmbH entwickelt haben. Die Rezepte sind einfach erklärt, inklusive Step-by-Step-Fotos und anschaulichen Videos. Da kann in Deiner Küche garantiert nichts mehr schiefgehen. Aber Vorsicht: Die Rezepte haben eindeutig Suchtgefahr! Erhältlich im App Store sowie im Google Play Store. Du kannst sie auf allen mobilen Endgeräten verwenden. Weihnachten steht vor der Tür – worauf wartest Du? Weitere Infos: [www.simply-yummy.de](http://www.simply-yummy.de)



## ZUTATEN

FÜR 12 STÜCKE

### Für den Teig:

- 550 g Birnen
- 125 g Marzipanrohmasse
- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 TL Zimtpulver
- 2 Eier
- 125 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 3 EL Milch

### Außerdem:

- etwas Butter zum Fetten der Form
- ½ Pck. Vanillezucker zum Bestreuen
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

## BACKOFENEINSTELLUNG

### Perfekte Einstellung für den Sensor-Backofen von Bosch:

Du aktivierst den Bosch Assist und wählst „Kuchen in Form“. Der PerfectBake Backsensor regelt den Backvorgang. Das Einstellen von Heizart, Temperatur und Zeit entfällt.

### Herkömmliche Beheizung:

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor.

**Backzeit: 45–50 Minuten**

- 1 Schäle und viertle die Birnen, entkerne sie und schneide sie in schmale Spalten. Raspel das Marzipan auf der Küchenreibe.
- 2 Lege den Boden einer Springform mit Backpapier aus. Fette den Rand ein.
- 3 Schlage Butter mit Zucker und Zimt cremig auf. Rühre die Eier einzeln unter. Mische Mehl mit Backpulver und Salz. Gib die Mischung mit dem Marzipan und der Milch zur Ei-Mischung und verrühre alles zu einem Teig.
- 4 Verstreiche den Teig in der Form. Lege die Birnenspalten fächerartig darauf und drücke sie leicht in den Teig. Bestreue alles mit Vanillezucker. Backe den Kuchen (siehe Backofeneinstellung rechts).
- 5 Lass den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen. Bestäube ihn vor dem Servieren mit Puderzucker und streue die Nüsse darüber.

**TIPP:** Du kannst das Marzipan besser reiben, wenn Du es 1 Stunde in die Tiefkühltruhe legst.



**Marzipankuchen  
mit Birnen**

# HIMMLISCHE PLÄTZCHEN!

Zart und knusprig oder fruchtig gefüllt – kaum aus dem Ofen, werden diese Kekse auch schon weggenascht. Da bleibt kein Krümel übrig

Vermont Maple Cookies



## REDAKTIONSTIPP SPÜLEN

Plätzchen und Kuchen backen oder Weihnachtsmenüs kochen würden doppelt so viel Spaß machen, wenn der Abwasch nicht wäre, oder? Dann vertraue der Technik der Bosch Geschirrspüler mit Zeolith. Einfach einräumen und los geht's. Kunststoffschüsseln, Teigschaber, Geschirr und Gläser reinigen und trocknen die Geräte perfekt und schonend. Die innovative 3D-Luftströmung verteilt die warme Luft

optimal im Innenraum und sorgt so für ein noch besseres Trocknungsergebnis ganz ohne Nachrocknen. So kannst Du alles sofort in den Schrank stellen. Im integrierten Stielglas-Korb werden Deine Gläser sicher und brillant gespült. Und dank SuperSilence Plus kannst Du Dich entspannt mit Deinen Gästen unterhalten, denn der Geschirrspüler läuft besonders leise. Weitere Infos: [www.bosch-home.de](http://www.bosch-home.de)

## ZUTATEN

FÜR CA. 60 STÜCK

- 220 g Butter**
- 200 g brauner Zucker**
- 250 ml Ahornsirup**
- 2 Eigelb**
- 440 g Vollkornmehl**
- 2 TL Natron**
- 1 Prise Salz**

## Außerdem:

- etwas Puderzucker zum Bestäuben**

## BACKOFENEINSTELLUNG

### Perfekte Einstellung für den Sensor-Backofen von Bosch:

Du aktivierst die 4D Heißluft Deines Bosch Sensor-Backofens und stellst sie auf 160 °C ein. Das spezielle Lüfterrad verteilt die Hitze im Ofen ganz gleichmäßig. Damit kannst Du auf bis zu vier Ebenen gleichzeitig backen.

### Herkömmliche Beheizung:

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor.

**Backzeit: 8–12 Minuten**

## EXTRA-TIPP

Auf Deinem Backblech ist Teig, Zucker oder Fett eingebrannt? Macht nichts. Mit dem Backblechsprühkopf (Zubehör) von Bosch bekommst Du es im Geschirrspüler wieder blitzsauber!

**1** Schlage die Butter mit dem Zucker cremig. Gib den Ahornsirup und das Eigelb hinzu. Mische das Mehl mit Natron und Salz und knete diese Mischung unter die übrigen Zutaten.



**2** Belege jeweils vier Backbleche mit Backpapier. Nimm vom Teig kleine Portionen ab und forme daraus walnussgroße Kugeln. Setze die Kugeln mit etwas Abstand zueinander auf die vorbereiteten Bleche. Nimm Dir einen kleinen Löffel und drücke damit die Teigkugeln etwas flach. So entsteht die typische Cookieform.



**3** Backe dann die Cookies (siehe Backofeneinstellung links). Nimm die Kekse aus dem Ofen und bestäube sie noch warm mit etwas Puderzucker. Lasse sie anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen.



**TIPP:** In Kanada ist der Saft der Zuckerahorn-Bäume extrem beliebt. Geerntet wird dieser von Ende Februar bis April. Der daraus verarbeitete Sirup ist ein natürliches Süßungsmittel, das Du überall dort verwenden kannst, wo sonst Honig oder Zucker zum Einsatz kämen. Achte beim Einkauf auf die Farbe des Sirups. Je heller der Sirup ist, desto besser seine Qualität.

# Maracuja-Doppeldeckerkekse

## ZUTATEN

FÜR 40 STÜCK

### Für den Teig:

- 240 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 4 TL Vanillezucker
- 2 Eigelb
- 480 g Mehl

### Für die Füllung:

- 150 g Maracuja-Fruchtfleisch
- 250 g Zucker
- 2 TL Zitronensaft
- 4 Eier (S)
- 2 Eigelb
- 160 g Butter

### Außerdem:

- etwas Mehl zum Verarbeiten

## BACKOFENEINSTELLUNG

### Perfekte Einstellung für den Sensor-Backofen von Bosch:

Du aktivierst die 4D Heißluft Deines Bosch Sensor-Backofens und stellst sie auf 180 °C ein.

Das spezielle Lüfterrad verteilt die Hitze im Ofen ganz gleichmäßig. Damit kannst Du auf bis zu vier Ebenen gleichzeitig backen.

### Herkömmliche Beheizung:

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor.

**Backzeit: 8–12 Minuten**

## EXTRA-TIPP

Aktiviere für die Füllung auf dem Induktionskochfeld von Bosch den PerfectFry Bratsensor und stelle Stufe 1 für die perfekte Plätzchenfüllung ein.



## KOCHFELD MIT DUNSTABZUG

Weitere Infos zum Bosch Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug und allen Funktionen findest Du auf Seite 5.

- 1 Mische die Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eigelb und gib nach und nach das Mehl hinzu. Verknete alles zu einem glatten Teig. Wickle den Teig in Frischhaltefolie und drücke ihn etwas flach. Lege ihn für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank.
- 2 In der Zwischenzeit kannst Du die Füllung zubereiten. Dazu gibst Du das Maracuja-Fruchtfleisch mit Zucker und Zitronensaft in eine Pfanne. Erhitze alles vorsichtig, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 3 Schlage Eier und Eigelb mit dem Handrührgerät schaumig. Gib unter Rühren die warme Maracuja-Mischung und die Butter hinzu. Gib die Masse zurück in den Topf, erhitze sie unter ständigem Rühren, bis sie andickt.
- 4 Streiche die Füllung durch ein feines Sieb in eine Schüssel und lasse sie abkühlen. Decke sie mit Frischhaltefolie ab und stelle sie in den Kühlschrank.
- 5 Nimm den Teig aus dem Kühlschrank und rolle ihn auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 4 mm dünn aus. Stich dann mit einem runden Ausstecher (ca. 6 cm Durchmesser) eine gerade Anzahl an Plätzchen aus. Teile sie in 2 Portionen und stich bei einer Hälfte der Plätzchen kleine Herzen aus der Mitte heraus. Dadurch ist dann später die Füllung zu sehen.
- 6 Lege die Plätzchen auf mit Backpapier belegte Bleche und backe sie (siehe Ofeneinstellung links) goldbraun. Nimm die Kekse aus dem Ofen und lasse sie dann auf einem Kuchengitter abkühlen.
- 7 Zum Zusammensetzen gibst Du etwa 2 TL der Maracuja-Füllung auf die Kekse, bei denen Du kein Herz ausgestochen hast. Setze nun je 1 Herzkeks darauf und drücke diesen vorsichtig an. Du kannst die Kekse in Dosen luftdicht verschlossen ca. 3 Wochen kühl aufbewahren.

# KÜCHENHELFER

Mit diesen Accessoires bist Du bestens gerüstet.  
Viel Spaß in Deiner Küche!



Mit diesem **MULTITALENT** kannst Du nicht nur rühren und kneten, sondern auch direkt in der Schüssel wiegen. Dank SensorControl Plus stoppt das Gerät, wenn die richtige Konsistenz erreicht ist.  
*OptiMUM Küchenmaschine, UVP 899 Euro*

Ob Du eine Kochinsel hast oder die Haube an der Wand befestigen möchtest. Bei Bosch findest Du Deine perfekte Lösung. Sag Tschüss zu lästigen Kochgerüchen! Diese Hauben sind echte **LUFTIKUSSE**. Ihr PerfectAir Luftgütesensor kontrolliert die Luft, passt seine Leistungsstufe automatisch an und stoppt erst, wenn die Luft in Deiner Küche wieder rein ist. Dank Home Connect Funktion sind die Hauben mit dem passenden Kochfeld sogar vernetzt und per App steuerbar. *Dekorative Dunstabzugshauben, Schräg-, Flach- oder Kubus-Design, ab UVP 1.066 Euro*



*Du möchtest noch mehr Backideen? Dann besuche mich auf dem Blog „Simply Yummy“ oder lade Dir einfach die kostenlose App auf Deine mobilen Endgeräte. Du bekommst sie im AppStore oder Google Play Store.*

Deine *Amy*



Brot, Brötchen oder Braten werden saftiger und krosser, wenn man ihnen ein bisschen **DAMPF** macht. Mit Dampfstoß oder kontinuierlich zugeführtem Wasserdampf eignet sich Dein Backofen mit Dampf-Funktion perfekt zum Backen oder Dämpfen. Braten, grillen oder garen kann er natürlich auch.

*Sensor-Backofen der Serie 8 in Edelstahl, ab UVP 1.396 Euro, Infos: [www.sensor-backen.de](http://www.sensor-backen.de)*



In diesem **KÜHLPROFI** bringst Du locker Deinen Großeinkauf unter! Dank der individuellen Klimakontrolle und dem separaten 0°C-Kühlfach bleiben empfindliche Lebensmittel wie Salat, Gemüse oder Früchte bis zu dreimal länger knackig und frisch. *Kühl-Gefrier-Kombination mit GlassDoor in Rot, Weiß Schwarz, VitaFresh pro und NoFrost, ab UVP 1.429 Euro*



Weitere Infos für alle Produkte findest Du unter [www.bosch-home.de](http://www.bosch-home.de)



**BOSCH**  
Technik fürs Leben

# Weiß automatisch, wann das Steak perfekt ist. Und die Luft vollkommen rein.

Unsere neuen Sensor-Kochfelder mit integriertem Dunstabzug vereinen die besten Technologien unserer Induktionskochfelder und Dunstabzugshauben in nur einem Gerät. Mehr unter [www.perfektes-doppel.de](http://www.perfektes-doppel.de)

