



Traumhafte
Backrezepte – Schritt für Schritt erklärt



BOSCH
Technik fürs Leben

SIMPLY YUMMY

Frühjahr 2017



Gelingt immer! Backen
mit dem Backsensor

Sooo leicht!
Beerentartelettes
mit Sauerrahmcreme

Fruchtige Backideen für den Frühling

Neues aus der Backstube – superleckere Kuchen, Muffins und Co. mit Obst

👩‍🍳 Klassiker: Einfach zum Verlieben 👩‍🍳 Küchenhelfer: So hast Du alles im Griff



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



Kreativ und lecker backen!



Liebe Leserin,
lieber Leser,

mir reicht's mit tristem Wintergrau. Ich zaubere mir jetzt einfach Farbe auf den Tisch. Fruchtige Kuchen mit Mango, Limette, Aprikose und Co. schmecken dazu auch noch

herrlich frisch mit einem Hauch von Fernweh. Damit überrasche ich meine Gäste beim nächsten Kaffeeklatsch. 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 großartigen Rezepte, die ich dieses Mal für Euch ausgewählt habe. Sie sind wirklich easy und simply yummy. Also worauf wartet Ihr? Los geht's!

Alles Liebe, Eure *Amy*



Jetzt kostenlos herunterladen:

für iOS



für Android



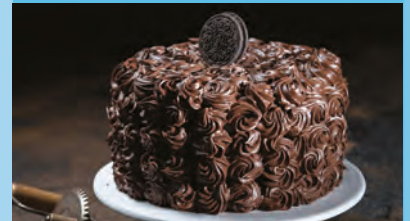
DIE
GRATIS
BACK-APP

INHALT



04 OBSTKUCHEN

Diese frischen Backideen sind perfekt fürs Frühjahr



12 KLASSIKER

Torte oder Gugelhupf
– Feines für Deine Kaffeetafel

15 MODERNE KÜCHE

Diese Geräte kannst Du locker per App bedienen



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/

Frauke Antholz, Ira Leoni, Mike Hofstetter,

Kathrin Knoll, Anna Gieseler

Schlusslektorat: Dörte Graul

Produktionsmanagement/Druck:

Impress Media, www.impress-media.de

FRUCHTIG & FRISCH

Diese Kreationen aus Obst, Joghurt, Sahne und Quark lassen unsere Herzen höher schlagen!

ZUTATEN

FÜR CA. 12 STÜCKE

Für den Teig:

- 1 Ei
- 100 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz

Für die Creme:

- 3 Bio-Limetten
- 1 reife Mango
- 1 kg Magerquark
- 250 g Sahne
- 3 Eier
- 100 g Butter
- 150 g Zucker
- 30 g Vanillezucker
- 30 g Mehl

Außerdem:

- etwas Butter zum Fetten der Form
- 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 200 °C Ober-/Unterhitze vor.

Backzeit: ca. 15 Minuten + 90 Minuten

EXTRA-TIPP

Der Magerquark für den Käsekuchen bleibt im VitaFresh pro im „0 °C-Fach“ bis zu 3-mal länger frisch.



- 1 Fette den Boden und Rand einer Springform (Durchmesser 26 cm). Trenne das Ei. Das Eigelb verknetest Du nun mit den restlichen Zutaten für den Teig. Du kannst mit der Küchenmaschine oder mit den Knethaken des Handrührgeräts arbeiten.
- 2 Verteile den Teig als Boden in der Form. Stich den Boden mehrmals mit einer Gabel ein und backe ihn im heißen Ofen (Backofeneinstellung siehe links) ca. 15 Minuten. Hole den Boden aus dem Ofen und bestreibe ihn sofort nach dem Backen mit dem Eiweiß. Lasse den Boden etwas abkühlen.
- 3 Wasche die Limetten und reibe die Schale einer Limette ab. Presse dann den Saft aller Früchte aus. Schäle die Mango und schneide das Fruchtfleisch vom Stein. Gib es in ein hohes Rührgefäß und püriere das Fruchtfleisch. Nimm nun etwa ein Drittel vom Püree ab und vermische es mit 2 EL Limettensaft, dieses Püree stellst Du nun für die Garnitur beiseite.
- 4 Vermische das restliche Püree mit dem übrigen Saft und der Limettenschale. Mische Quark mit Sahne, Eiern, Butter, Zucker, Vanillezucker und Mehl und verschlage



REDAKTIONSTIPP KOCHFELD MIT INTEGRIERTEM DUNSTABZUG

Kochen kann so einfach sein. Du bist ein begeisterter Hobbykoch und liebst es, Freunde und Familie mit tollem Essen zu verwöhnen? 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, mit dem Du Essen perfekt gegart auf den Tisch bringen kannst. Verkochen, Anbrennen und Überlaufen gehören der Vergangenheit an, denn der PerfectCook Kochsensor kontrolliert die Temperatur im Topf und passt sie je nach Gericht an. Und mit dem PerfectFry Bratsensor hat auch die Pfanne immer die gewählte Temperatur, egal ob Du Fruchtfüllung oder Steaks zubereitest. Du wählst Temperaturstufe und Kochdauer aus – das Kochfeld macht die Arbeit. Perfekt!

Um die Gerüche kümmert sich das integrierte Abzugsmodul, das in der Mitte der Kochfelder liegt. Das Tolle: Du musst gar nichts machen, denn der PerfectAir Luftgütesensor passt den Lüfterbetrieb bei Bedarf automatisch an die Stärke des aufsteigenden Kochdunstes an. Er saugt Gerüche und Dampf dort ab, wo sie entstehen. Also keine Angst vor Kohl- und Fischgerichten. Dank der Kombi des CleanAir Umluftfilters und des EcoSilenceDrive Motors reduziert das Gerät schnell, stark und leise unangenehme Gerüche. Über die DirectSelect Premium Steuerung kannst Du alle Funktionen direkt und einfach auswählen. Weitere Infos: www.perfektes-doppel.de



alles mit den Quirlen des Handrührgerätes zu einer gleichmäßigen Creme. Ziehe das Mangopüree unter die Quarkcreme.

5 Fülle die Creme in die Form und streiche sie auf dem vorgebackenen Boden glatt. Backe den Kuchen (Backofeneinstellung siehe links). Nimm den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn auf einem Kuchengitter ein paar Stunden vollständig auskühlen.

6 Löse den Kuchen aus der Form und verziere ihn mit dem restlichen Mangopüree. Bestäube den Kuchen mit Puderzucker.



Gute Luft! Gerüche und Dampf werden genau dort abgesaugt, wo sie entstehen – am Kochfeld.

Apricot Bee Sting Cake



1 Löse die Hefe in der Milch auf und füge den Zucker hinzu. Verrühre die Mischung mit 200 g Mehl und lasse diesen Vorteig an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen.



2 Verknete nun den Vorteig mit dem restlichen Mehl, Eiern, Salz und der Butter zu einem geschmeidigen Teig. Lasse den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen.



3 Belege eine Saftpfanne mit Backpapier. Knete den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durch und rolle ihn dünn aus (etwa 40 x 25 cm). Lege den Teig dann auf die mit Backpapier belegte Saftpfanne.



4 Koche für den Belag die Butter mit Zucker, Honig und Sahne in einem Topf kurz auf und mische die Mandelblättchen unter. Verteile diese Masse nun gleichmäßig auf dem Hefeteig. Gib den Kuchen in den Ofen (Backofeneinstellung siehe rechts) und backe ihn.



5 Schneide die Aprikosen in feine Würfel. Gib die Aprikosen mit 200 ml Wasser in einen Topf. Lasse die Masse langsam aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten köcheln. Nimm die Aprikosen von der Kochstelle und verrühre sie gut mit der Aprikosenkonfitüre. Lasse die Aprikosen-Mischung abkühlen.



6 Nimm den Bienenstichboden aus dem Ofen und lasse ihn auf dem Blech auf einem Kuchengitter abkühlen. Viertel die Teigplatte anschließend und stürze sie auf ein weiteres Stück Backpapier, entferne das Backpapier vom Backen. Halbiere alle vier Platten waagrecht.



7 Bestreiche die Böden ohne Mandelmasse zuerst gleichmäßig mit der Aprikosen-Mischung. Schlage die Sahne steif und streiche sie vorsichtig auf den Aprikosenaufstrich. Schneide die Mandelplatten jeweils in 4 Stücke, sodass Du insgesamt 16 Kuchenstücke erhältst. Diese setzt Du dann dicht an dicht auf die Sahnecreme. Schneide den Bienenstich ganz durch. Bestäube ihn nach Wunsch mit etwas Puderzucker.



ZUTATEN

FÜR CA. 16 STÜCKE

Für den Teig:

1 Würfel Hefe
200 ml lauwarme Milch
70 g Zucker
500 g Mehl
2 Eier
1 Prise Salz
100 g weiche Butter

Für den Belag:

100 g weiche Butter
150 g Zucker
2 EL Honig
3 EL Sahne
200 g Mandelblättchen

Für die Füllung:

500 g getrocknete Soft-Aprikosen
150 g Aprikosenkonfitüre
300 g Sahne

Außerdem:

etwas Mehl zum Bearbeiten

BACKOFENEINSTELLUNG

Perfekte Einstellung für den Sensor-Backofen von Bosch:

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

Herkömmliche Beheizung:

Heize den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vor.

Backzeit: 30–35 Minuten

EXTRA-TIPP

Für die Familienfeier kannst Du mit der 4 D Heißluft der Sensor-Backöfen auf bis zu vier Blechen gleichzeitig backen, bei einem perfekten Ergebnis. Das spart Zeit fürs Genießen!



REDAKTIONSTIPP SCHLAGSAHNE

In den Kühlregalen von Supermärkten gibt es viele verschiedene Sahneprodukte: frische Schlagsahne, haltbare Sahne, Bio-Sahne, Konditorsahne mit besonders hohem Fettgehalt und fettreduzierten Sahne-Ersatz. Je höher der Fettgehalt einer Sahne ist, umso schneller wird sie steif. Fette Sahne hat eine besonders feste Konsistenz und eignet sich deshalb gut zum Backen, denn sie lässt Böden nicht so schnell durchweichen. Du brauchst keine Angst vor Kalorien zu haben, denn in Maßen ist alles ok. Deinen Sahne-Vorrat kannst Du im Kühlschrank von Bosch im „0 °C-Fach“ perfekt bis zu 3-mal länger aufbewahren und bei Bedarf entnehmen.



Beerentartelettes mit
Sauerrahmcreme



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 der 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. Ostern steht schon vor der Tür – worauf wartest Du?

Weitere Infos: www.simply-yummy.de



1 Fette die Tartellette-Förmchen (Durchmesser 10 cm) mit Butter an Rand und Boden ein. Gib für den Mürbeteig Mehl, Salz, Puderzucker und Butter auf die Arbeitsfläche und verknete alles rasch mit kalten Händen zu einem Teig.



2 Teile den Teig in 6 gleich große Stücke und rolle diese einzeln auf etwas Mehl aus. Dann kleidest Du Deine Förmchen damit aus. Stich den Teigboden mehrmals mit einer Gabel ein und stelle die Förmchen für ca. 45 Minuten in den Kühlschrank.



3 Verlese nun die Beeren, brause sie kurz ab und lasse sie auf Küchenpapier gut abtropfen.



4 Schneide die halbe Vanilleschote der Länge nach auf und löse das Mark mit dem Messer heraus. Mische Vanillemark mit saurer Sahne, Ricotta, Ei und Zucker und verrühre alles mit den mit Quirlen des Handrührgeräts.



5 Verteile die vorbereiteten Beeren in den Förmchen und gib die Creme mit einem Esslöffel vorsichtig darüber. Gib die Tartellettes in den Ofen (Backofeneinstellung siehe rechts). Nimm sie nach dem Backen heraus und lasse sie auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen.



TIPP: Anstelle der Beeren kannst Du auch vier frische Feigen verwenden. Früchte waschen, mit Schale in Scheiben oder Spalten schneiden und in die Förmchen legen. Mit Vanillicreme übergießen, backen und fertig!

ZUTATEN

FÜR 6 STÜCK

Für den Teig:

- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 50 g Puderzucker
- 100 g Butter, gewürfelt

Für den Belag:

- 200 g Heidelbeeren
- 175 g Himbeeren

Für die Creme:

- 1/2 Vanilleschote
- 100 g saure Sahne
- 100 g Ricotta
- 1 Ei
- 100 g Zucker

Außerdem:

- etwas Butter für die Förmchen
- etwas Mehl zum Bearbeiten

BACKOFENEINSTELLUNG

Perfekte Einstellung für den Sensor-Backofen von Bosch:

Heize Deinen Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vor. Gib die Tartellettes in den vorgeheizten Ofen auf den Rost auf die zweite Einschubhöhe von unten und backe sie – die Beertartellettes werden schön gleichmäßig gebräunt und gelingen garantiert perfekt im Bosch Backofen.

Backzeit: ca. 25 Minuten

EXTRA-TIPP

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



Orangen-Himbeer Kuchen

ZUTATEN

FÜR CA. 10 STÜCKE

- 2 Bio-Orangen
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 30 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Joghurt
- 250 g Mehl
- 1 EL Backpulver
- 200 g Himbeeren

Außerdem:

- etwas Butter für die Form
- etwas Mehl zum Wenden der Früchte
- 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: ca. 1 Stunde

EXTRA-TIPP

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

1 Wasche die Orangen heiß ab. Reibe die Schale von 1/2 Orange ab und presse den Saft beider Früchte aus. Trenne die Eier und schlage das Eiweiß mit Salz steif. Fette eine Kastenform (ca. 1,2 l Inhalt) ein.

2 Schlage Butter mit Eigelb, 80 g Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig. Hebe nun den Joghurt, die Orangenschale und den Eischnee unter. Mische Mehl mit Backpulver und rühre diese Mischung kurz unter die Eimasse.



3 Wende die Himbeeren in etwas Mehl und schüttele überflüssiges Mehl ab. Halbiere den Teig und mische die Himbeeren unter die eine Hälfte des Teigs. Teile die Hälfte ohne die Beeren noch



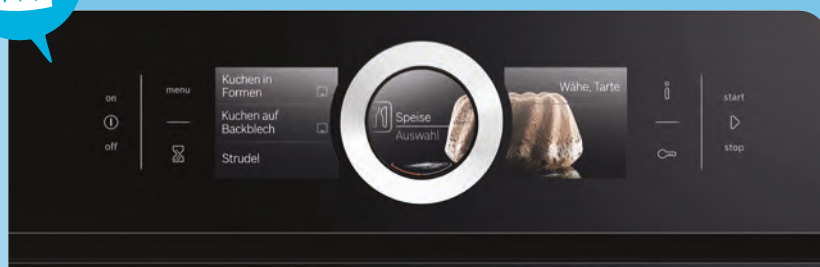
einmal und streiche den einen Teil davon in die Form. Gib dann den Teig mit den Himbeeren darauf. Abschließend gib den restlichen Teig ohne Früchte obenauf und streiche ihn glatt.

4 Gib den Kuchen in den Ofen (Backofeneinstellung siehe links) und backe ihn. Lasse den Orangensaft mit dem restlichen Zucker 6–8 Minuten sirupartig einkochen.



5 Nimm den Kuchen aus dem Ofen und stich die Oberfläche mehrmals mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen ein. Gieße den Sirup darüber und lasse den Kuchen komplett in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen. Vor dem Servieren löse ihn aus der Form und bestäube ihn mit Puderzucker.

TIPP: Du kannst auch tiefgefrorene Beeren verwenden. Diese nur kurz antauen lassen.



REDAKTIONSTIPP SENSOR-BACKOFEN

Du bist ein Backfan und liebst saftige Kuchen, Tartelettes und Muffins? 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! Mit den hochentwickelten Sensoren misst er die Feuchtigkeit im Innenraum und passt den Backvorgang laufend automatisch an. Klingt easy, ist es auch: Du wählst mit

dem PerfectBake Backsensor einfach die Gerichte-Kategorie aus, zum Beispiel „Kuchen“, dann stellst Du die passende Kuchenart ein, zum Beispiel „Kuchen in Form“ oder „Tarte“, und Dein Ofen sagt Dir, wann der Teig fertig ist. Du brauchst weder Heizart noch Temperatur oder Backdauer auswählen. Stäbchenprobe war gestern, denn der Ofen schaltet sich automatisch aus, wenn Dein Gebäck perfekt ist.

Weitere Infos: www.sensor-backen.de

ZUTATEN

FÜR 6 STÜCK

- 2 Bio-Limetten
- 1 Ei
- 100 g Zucker
- 150 g Zitronenjoghurt
- 125 ml Sonnenblumenöl
- 100 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz

BACKOFENEINSTELLUNG

Perfekte Einstellung für den Sensor-Backofen von Bosch:

Du aktivierst den Bosch Assist und wählst „Muffins“. 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: 20–25 Minuten

EXTRA-TIPP

Kuchen anstatt Muffins. Gib den Teig in eine Springform (Durchmesser 20 cm), aktiviere den Bosch Assist und wähle die Zubereitungsart „Kuchen in Form“.

1 Lege die 6 Mulden eines Muffinblechs mit großen Papierförmchen aus. Wasche die Limetten und tupfe sie trocken. Schneide von 1 Limette 6 dünne Scheiben ab. Von den übrigen Früchten reibst Du die Schale fein ab. Presse 1 EL Saft aus.

2 Schlage das Ei mit Zucker, Limettenschale und -saft schön schaumig. Gib dann den Joghurt und das Öl dazu und rühre die Zutaten gleichmäßig unter. Anschließend mischst Du in einer separaten Schale Mehl mit Stärke, Mandeln, Backpulver und Salz. Rühre diese Mischung unter die Eimasse.

3 Fülle den Teig in die vorbereiteten Muffinförmchen und lege auf jeden Muffin eine Limettenscheibe. Gib das Blech in den Ofen (siehe Backofeneinstellung rechts). Löse die Muffins und lasse sie abkühlen.

TIPP: Presse alle Limetten aus und friere den übrigen Saft in einer Eiswürfelform ein.



Light-Lime-Muffins

KLASSISCH & FEIN

Saftiger Gugelhupf und traumhafte Schokoladentorte – diese beiden Sonntagskuchen gehören auf Deine Kaffeetafel. Einfach köstlich!

Gugelhupf mit
Haselnüssen und
Marzipan





REDAKTIONSTIPP DAMPFSTOSS

Brote und Brötchen, Hefekuchen, Blätterteiggebäck und auch der Sonntagsbraten: Wenn Du perfekte Ergebnisse auf Deinem Teller möchtest, dann ist der Sensor-Backofen der Serie 8 von Bosch mit zusätzlicher Dampfstoß-Funktion genau Dein Ding. Saftige Kuchen, krosse Brote und saftige Braten mit perfekter Kruste gelingen Dir darin ganz einfach. Was Du dafür machen musst? Nicht viel! Du wählst an Deinem Backofen die

Heizart, zum Beispiel Heißluft, stellst dann die Temperatur, die Dampfzugabe sowie deren Stufe und Dauer ein – fertig! Sogar ein komplettes Menü dämpfst Du locker auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig – ganz ohne Geschmackvermischung. Auch zubereitete Gerichte kannst Du ganz schonend aufwärmen, sie schmecken so gut wie frisch gekocht. Einfach herausnehmbaren Wassertank befüllen und los geht's. *Weitere Infos: www.bosch-home.de*

ZUTATEN

FÜR 12 STÜCKE

- 100 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 2 Eigelb
- 1 Ei
- 500 g Mehl
- 2 Pck. Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 250 ml Milch
- etwas Bittermandelöl
- 2 EL Rum
- 1 TL Vanilleextrakt
- 50 g Rosinen
- 100 g Haselnusskerne
- 100 g kalte Marzipanrohmasse

Außerdem:

- etwas Butter zum Fetten der Form
- etwas Mehl zum Bearbeiten
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

BACKOFENEINSTELLUNG

Perfekte Einstellung für den Sensor-Backofen von Bosch mit Dampfstoß:

Du aktivierst die 4D Heißluft Deines Bosch Sensor-Backofens und stellst sie auf 180 °C ein. Für ein perfektes Ergebnis stellst Du die Dampfzugabe Stufe 1 ein und backst den Gugelhupf 60-70 Minuten.

Herkömmliche Beheizung:

Heize den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vor.

Backzeit: ca. 45 Minuten

EXTRA-TIPP

Der Teig geht schneller, wenn Du ihn bei 50 °C Ober-/Unterhitze im Ofen bei leicht geöffneter Backofentür gehen lässt.

- 1** Schlage die Butter mit Zucker schaumig. Gib Eigelb und Ei einzeln dazu. Mische Mehl mit



Hefe und Salz in einer weiteren Schale. Gib nun die Mehl-Mischung abwechselnd mit Milch, Bittermandelöl, Rum und Vanilleextrakt zu der Eimasse. Verknete alles kurz mit den Knethaken des Handrührgeräts.

- 2** Gib den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und verknete ihn mit den Händen 2-3 Minuten zu einem glatten Teig. Fülle den Teig zurück in die Schüssel, decke ihn mit einem Tuch ab. Lasse den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen, bis er sich fast verdoppelt hat.



- 3** Hacke Rosinen und Haselnusskerne in grobe Stücke, rasple das Marzipan auf einer Küchenreibe.



Knete nun Rosinen, Haselnusskerne und Marzipan auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche unter den Hefeteig. Lasse den Teig an einem warmen Ort weitere 15 Minuten gehen.

- 4** Fette nun eine Gugelhupfform (Durchmesser 24 cm) mit Butter ein. Gib den Teig in die Form und gib den Gugelhupf in den Ofen (Backofeneinstellung siehe rechts) und backe ihn. Lasse den Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen. Stürze den Gugelhupf und bestäube ihn mit Puderzucker.



ZUTATEN

FÜR CA. 14 STÜCKE

Für den Teig:

- 60 g Butter
- 2 Eier
- 270 g Zucker
- 160 g Mehl
- 35 g Kakao
- 1 1/2 TL Backpulver
- 160 ml Milch
- 10 Oreo-Kekse

Für die Füllung:

- 190 g Frischkäse
- 55 g Puderzucker
- 200 g Sahne
- 4 Oreo-Kekse
- 400 g Zartbitterschokolade

Für das Frosting:

- 420 g weiche Butter
- 225 g Puderzucker
- 100 g Kakao
- 1 TL Vanilleextrakt
- 50 g Sahne

Außerdem:

- 6 Oreo-Kekse

BACKOFENEINSTELLUNG

Perfekte Einstellung für BoschSensor-Backofen mit Dampfstoß:

Du aktivierst die 4D Heißluft Deines Bosch Sensor-Backofens und stellst sie auf 150 °C ein. Für einen saftigen fluffigen Biskuit stellst Du die Dampfzugabe Stufe 2 für die ersten 10 Minuten ein und backst jeden Boden 30–35 Minuten.

Herkömmliche Beheizung:

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

Backzeit: je ca. 30 Minuten

EXTRA-TIPP

Aktiviere für die Schokolade auf dem Bosch Induktionskochfeld den PerfectCook Kochensor und stelle Stufe 1 zum Schmelzen ein.



Oreo Cake

- 1 Lege zwei Springformen (Durchmesser 18 cm) mit Backpapier aus.
- 2 Für den Teig gib Butter in einen kleinen Topf, lasse sie schmelzen und dann etwas abkühlen. Schlage die Eier und den Zucker mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät schön schaumig, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
- 3 Vermische Mehl, Kakaopulver und Backpulver und rühre es abwechselnd mit der Milch und der geschmolzenen Butter unter die Ei-Zucker-Mischung.
- 4 Zerbrich die Oreo-Kekse grob und hebe sie unter den Teig. Teile den Teig dann auf die beiden Formen auf und backe die Böden nacheinander (Backofeneinstellung siehe links). Lasse die Böden auskühlen und halbiere sie jeweils waagrecht.
- 5 Für die Füllung rührst Du Frischkäse und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig. Schlage in einer weiteren Rührschüssel die Sahne steif und hebe sie unter die Frischkäsemasse. Zerhacke die Kekse mit einem Messer und hebe sie ebenfalls unter die Crememassee.
- 6 Zerkleinere die Schokolade und lasse sie über einem heißen Wasserbad schmelzen. Dann lässt Du sie etwas abkühlen.
- 7 Für das Frosting schlage die Butter mit Puderzucker in der Küchenmaschine schaumig. Rühre dann Kakaopulver, Vanilleextrakt und die Schokolade unter. Nun gibst Du die Sahne dazu und verarbeitest alles zu einem glatten Frosting.
- 8 Lege einen der Böden auf eine Tortenplatte und bestreibe ihn gleichmäßig mit einem Drittel der Füllung. Verfahre mit den weiteren Böden und der restlichen Füllung ebenso und schließe mit einem Boden ab. Streiche die Torte rundherum dünn mit dem Frosting ein. Das restliche Frosting gibst Du in einen Spritzbeutel. Verziere die Torte damit nach Belieben. Dekoriere die Torte mit den Oreo-Keksen und stelle sie bis zum Servieren in den Kühlschrank.



Ist Zuhause alles in Ordnung, während Du unterwegs bist? Diese Kamera hat den **RUNDUMBLICK**. Dank lokaler und verschlüsselter Aufzeichnung verpasst Du keine relevanten Ereignisse mehr – außer Du willst es und stellst die Kamera zum Schutz Deiner Privatsphäre ganz aus. Du bedienst die Kamera entweder per App oder automatisch durch Sensoren. *Smart Home 360° Innenkamera, UPE 249,95 Euro*

Du hast vergessen, die Spülmaschine anzustellen? Mit der praktischen Home Connect App kannst Du Deinen **SPÜLPROFI** ganz leicht per Klick von unterwegs starten. Mit Easy Start wird automatisch das passende Programm gewählt. Das Geschirr wird nicht nur perfekt sauber, sondern auch optimal trocken – ganz ohne Nachtrocknen. Nur Ausräumen musst Du die Maschine noch selbst! *Geschirrspüler mit Home Connect Funktion, mit Zeolith und PerfectDry, ab UPE 1.399 Euro*



SMART HOME

Mit dem Smartphone oder Tablet hast Du alles im Griff – einfach und bequem!



Einkaufszettel war gestern! Dieser Kühlschrank behält den **ÜBERBLICK**. Eine Kamera nimmt bei jedem Schließen Bilder des Inhaltes auf und sendet sie auf Dein Smartphone oder Tablet. So weißt Du jederzeit, was Du noch einkaufen musst.

Kühl-Gefrier-Kombination mit Home Connect Funktion, VitaFresh und NoFrost, UPE 1.299 Euro

Eine für alles: Mit dem Bosch SMART HOME

System, der übergreifenden und interoperablen Plattform, kannst Du Dein Zuhause komplett vernetzen und per Smart Home App für Tablet oder Smartphone bedienen. Ausgewählte Hausgeräte mit Home Connect aus dem Bereich Spülen, Waschen und Trocknen werden schon im ersten Quartal 2017 ebenso über die App steuerbar sein wie Heizung oder Licht, dank des zentralen Steuerungselements Smart Home Controller. Weitere werden folgen. Dein Zuhause wird komfortabler, sicherer und ökonomischer.



Wenn Du noch mehr tolle Rezepte möchtest, 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





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

