



Traumhafte
Backrezepte – Schritt für Schritt erklärt



BOSCH
Technik fürs Leben

SIMPLY YUMMY

Sommer 2017

Süßer Genuss
OHNE REUE!

Quark-
Erdbeer-Torte



Gelingt immer! Backen
mit dem Backsensor

-  Neues aus der Backstube – sündhaft leckere und gesunde Rezepte
-  Alternative Zutaten und hilfreiche Tipps
-  Leichte Küche: Healthy & easy



BOSCH

Technik fürs Leben

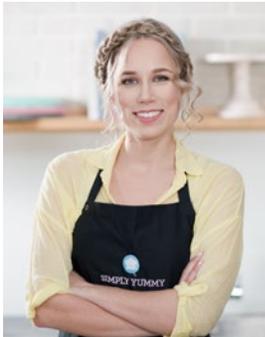
Das Schwerste am Backen ist ab sofort die Wartezeit.

 **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



Gesundes Backen



Liebe Leserin,
lieber Leser,

sicher kennst Du das auch:
Während Dein Bauch „Kuchen“
ruft, sagt Dein Kopf: „Nicht so viel

Süßes! ... Puh, verzwick? Nö, denn ich habe eine ganz einfache Lösung: Gesundes Backen! Leckere Törtchen, Kuchen und Muffins bereite ich mit vielen frischen Früchten und tollen Zutaten wie Chiasamen, Mandeln und alternativen Süßungsmitteln zu. Beim Backen verlasse ich mich voll und ganz auf den Sensor-Backofen von Bosch. Unglaublich, wie super meine Kreationen damit gelingen. Was mir an den Produkten der Serie 8 so gut gefällt und wie sie gesundes Leben unterstützen, liest Du in den Redaktionstipps auf den nächsten Seiten. Habe ich Dich neugierig gemacht? Dann probier gleich die Rezepte, die ich dieses Mal für Dich ausgewählt habe. Sie sind ganz easy und wirklich simply yummy. Also schnapp Dir das Handrührgerät und los geht's!

Alles Liebe, Deine

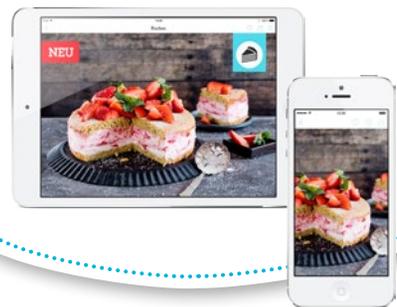
Amy



SIMPLY-YUMMY-APP

Für Zuckerbäckerinnen und solche, die es werden möchten: Leckere, gesunde und gelingsichere Kreationen findest Du auch in der kostenlosen App „Simply Yummy“, die wir in Kooperation mit Robert Bosch Hausgeräte GmbH entwickelt haben. Einfach erklärte Rezepte, inklusive Step-by-Step-Fotos und anschaulichen Videos. Erhältlich im App Store sowie im Google Play Store. Worauf wartest Du?

Weitere Infos: www.simply-yummy.de



Jetzt kostenlos herunterladen:

für iOS



Laden im
App Store

für Android



JETZT BEI
Google play

DIE
GRATIS
BACK-APP

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, Lisza Lange **Bildbearbeitung:** Marleen Osbahr
Rezeptfotos: Robert Bosch Hausgeräte GmbH/Frauke Antholz, Ira Leoni, Kathrin Knoll, Anna Gieseler
Schlusslektorat: Dörte Graul **Produktionsmanagement/Druck:** Impress Media, www.impress-media.de

Superfood-Alarm!



HEALTHY



Chiasamen eignen sich für die glutenfreie Ernährung. Sie sind reich an wertvollen Fettsäuren, Vitaminen und Mineralstoffen. Ebenfalls supergesund: Chiasamen durch Leinsamen ersetzen.



REDAKTIONSTIPP:

Vegane Alternativen

Mal ehrlich, es gibt Geschmäcker, die lassen sich gut nachahmen. Vegane „Milchprodukte“ sind das beste Beispiel dafür. Die Basis von Joghurt, Milch, Quark oder Crème fraîche ist dann Soja, Kokos, Reis, Lupine, Mandel oder Nuss. Vegane Produkte schmecken nicht nur lecker, sie haben zudem gesunde Inhaltsstoffe und sind laktosefrei. Du kannst sie 1:1 im Rezept austauschen. Wichtig: Achte beim Kauf auf die Zutatenliste, denn einige Produkte enthalten viel Zucker.

Vegane Chiamuffins mit Kokos

- 1 Lege die Mulden Deines Muffinblechs mit Papierförmchen aus.
- 2 Mische Mehl mit Haselnüssen, Chiasamen, Salz und Backpulver in einer Schüssel.
- 3 Schäle die Bananen, gib sie in eine Schale und zerdrücke sie fein mit einer Gabel.
- 4 Ahornsirup, Rapsöl, Joghurt sowie Limettensaft und die abgeriebene Schale zu den Bananen geben. Alles mit den Rührbesen des Rührgerätes gut miteinander verschlagen. Dann die trockenen Zutaten zugeben und gut miteinander vermengen.
- 5 Verteile den Teig gleichmäßig in die vorbereiteten Papierförmchen. Dann backe die Muffins im heißen Backofen (Backofeneinstellung siehe rechts) goldgelb.
- 6 Nimm die Muffins aus dem Ofen und lasse sie auf einem Kuchengitter abkühlen. Verrühre den Kokosjoghurt. Garniere die Muffins mit etwas Joghurt und serviere sie.



ZUTATEN

FÜR 12 STÜCK

- 150 g Mehl
- 80 g gemahlene Haselnüsse
- 2 EL Chiasamen
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Backpulver
- 2 reife Bananen
- 2 EL Ahornsirup
- 75 ml Rapsöl
- 180 g veganer Kokosjoghurt
- 1 Bio-Limette (Schale und Saft)

Außerdem:

- etwas veganer Kokosjoghurt zum Garnieren

BACKOFENEINSTELLUNG

Perfekte Einstellung für den Sensor-Backofen von Bosch:

Du aktivierst den Bosch Assist und wählst die Zubereitungsart „Muffins“. 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

Ganz easy: Der Sensor-Backofen von Bosch reinigt sich auf Knopfdruck. Die Pyrolyse verbrennt den in den Innenraum getropften Schmutz wie Teigreste, Obstsaft oder Fett. Du brauchst nur noch die Asche herauswischen und schon kannst Du wieder backen oder braten.



HEALTHY



Die leckere Erdbeertorte wird noch gesünder, wenn Du das Weizenmehl durch Dinkelmehl ersetzt. Anstatt des Gelierzuckers 2:1 nimmst Du einen Gelierzucker 3:1 für die Füllung.

Leichtes Erdbeertraum

Quark-Erdbeer-Torte

- 1 Fette den Boden der Springform (Ø 20 cm) mit Butter ein. Gib die Pistazienkerne in einen Universalzerkleinerer und zermahle sie sehr fein. Mische sie mit dem Mehl in einer Schale.
- 2 Schlage die Eier mit Zucker und Salz in 5–10 Minuten zu einer cremigen Masse auf. Hebe die Pistazienmischung mit einem Schneebesen kurz unter. Fülle den Teig in die Form und backe den Boden (Backofeneinstellung siehe rechts). Nimm den Boden heraus und lasse ihn auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen.
- 3 Bereite inzwischen das Frucht-püree vor. Wasche, putze und halbiere dazu die Erdbeeren. Gib sie mit dem Gelierzucker in einen Topf und ko-

che die Früchte auf. Lasse alles unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen. Püriere die Masse und fülle das Frucht-püree zum Abkühlen in eine Schale.

- 4 Löse den Biskuit aus der Form und halbiere ihn einmal waagrecht. Lege den unteren Boden auf eine Tortenplatte und umspanne ihn mit einem Tortenring.

- 5 Weiche für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser ein. Verrühre den Quark mit Zucker und Zitronenschale. Gib die Gelatine mit dem Zitronensaft in einen Topf und löse die Gelatine bei milder Hitze auf. Nimm ein paar Esslöffel der Quarkmasse ab und verrühre sie mit der aufgelösten Gelatine. Hebe nun diese Gelatine-Mischung unter die restliche

Quarkmasse. Stelle die Masse bis zur Verwendung kühl.

- 6 Schlage die Sahne steif und hebe sie unter die Quarkmasse. Streiche die Quarkmasse auf den Tortenboden. Nimm Dir nun das Erdbeerpüree und gib es esslöffelweise unter die Quarkmasse. Achte darauf, dass Du es nicht komplett unterhebst, denn so entsteht eine besonders schöne Marmorierung. Setze den zweiten Biskuitboden obenauf. Stelle die Torte 4 Stunden kalt.

- 7 Wasche die Erdbeeren, tupfe sie trocken und schneide sie je nach Größe in Viertel oder Hälften. Nimm die Torte aus dem Kühlschrank, entferne den Tortenring, verteile die Erdbeeren darauf und bestreue sie mit Zucker.

ZUTATEN

FÜR 10 STÜCKE

Für den Boden:

- 60 g Pistazienkerne
- 40 g Mehl
- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz

Für das Fruchtpüree:

- 150 g Erdbeeren
- 75 g Gelierzucker 2:1

Für die Füllung:

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 250 g Sahnequark
- 50 g Zucker
- ½ Bio-Zitrone
(Schale und Saft)
- 200 g Sahne

Für das Topping:

- 200 g Erdbeeren
- 2 EL Zucker

Außerdem:

- etwas Butter zum Fetten
der Form

BACKOFENEINSTELLUNG

Perfekte Einstellung für den Sensor-Backofen von Bosch:

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

Herkömmliche Beheizung:

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

Backzeit: 20–25 Minuten

EXTRA-TIPP

Aktiviere für das Fruchtpüree auf dem Bosch Induktionskochfeld den PerfectCook Kochsensor und stelle Stufe 3 zum Kochen ein.



REDAKTIONSTIPP:

Saftig, knusprig, gesund – backen mit Dampf

Du backst gerne Hefekuchen, Biskuits, Brote und Brötchen? Dann ist der Sensor-Backofen der Serie 8 von Bosch mit Dampf-Funktion genau Dein Ding! Saftige Kuchen, krosse Brote und Braten mit perfekter Kruste gelingen Dir darin garantiert. Für den Dampfkombibetrieb wählst Du an Deinem Backofen einfach die Heizart, zum Beispiel Heißluft, stellst die Temperatur, die Dampfzugabe sowie deren Stufe und Dauer ein – und erhältst das perfekte Ergebnis! Klingt easy? Ist es auch. Sogar ganze Menüs dämpfst Du mit reinem Dampf auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig. Ob Fisch, Gemüse oder Desserts – selbst unterschiedlichste Speisen gelingen Dir auf die Minute genau –, und das ganz ohne Geschmacksvermischung. Dafür aber mit viel Aroma und gesunden Inhaltsstoffen, denn durch den schonenden Wasserdampf behalten die Gerichte ihre natürlichen Vitamine und Aromen. Auch bereits zubereitete Gerichte kannst Du schonend aufwärmen, sie schmecken so gut wie frisch gekocht. Einfach den herausnehmbaren Wassertank befüllen und los geht's. Eine Entkalkertaste sorgt zudem dafür, dass das System hygienisch top ist.

Weitere Infos: www.bosch-home.de



Gesund! Gerichte werden durch Wasserdampf besonders aromatisch und nährstoffreich.





REDAKTIONSTIPP :

Sensor-Backofen – perfekt & einfach backen



Backen kann so einfach sein. Du liebst es, Freunde und Familie mit Kuchen und Törtchen zu verwöhnen? Dann ist der PerfectBake Backsensor der Sensor-Backöfen der Serie 8 von Bosch genau richtig für Dich. Damit überlässt Du nichts mehr dem Zufall, denn der Backofen weiß ganz genau, wann Dein Gebäck perfekt ist – nicht zu trocken oder zu feucht. Du wählst mit dem PerfectBake Backsensor einfach die Kategorie aus, z. B. „Kuchen“, dann stellst Du die passende Kuchenart, z. B. „Kuchen auf Backblech“ ein, und Dein Backofen sagt Dir, wann der Teig fertig ist. Du brauchst weder Heizart, noch Temperatur oder Backdauer auswählen. Die hochentwickelten Sensoren messen die Feuchtigkeit im Innenraum und passen den Backvorgang laufend automatisch an. Klingt easy? Ist es auch.

Weitere Infos: www.sensor-backen.de

ZUTATEN

FÜR CA. 16 STÜCKE

Für den Teig:

- 600 g reife Pfirsiche
- 60 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 150 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 75 g Schmand
- 1 Bio-Zitrone (Schale)
- 60 g gemahlene Mandeln
- 2 EL Mandelstifte

Für die Creme:

- 100 g Schmand
- ½ Bio-Zitrone (Schale und Saft)
- 1 EL Zucker

Außerdem:

- etwas Butter zum Fetten der Form
- etwas Zucker zum Bestreuen

BACKOFENEINSTELLUNG

Perfekte Einstellung für den Sensor-Backofen von Bosch:

Du aktivierst den Bosch Assist 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 175 °C Ober-/Unterhitze vor.

Backzeit: 35–40 Minuten

EXTRA-TIPP

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

Peach Cake

- 1 Fette eine eckige Backform oder eine Auflaufform (24x24 cm) an Boden und Rand mit Butter ein.
- 2 Wasche die Pfirsiche vorsichtig und tupfe sie gut trocken. Dann halbiere die Früchte und entferne die Steine. Stelle die Früchte beiseite.
- 3 Für den Teig Mehl mit Backpulver und Salz in eine kleine Schüssel sieben, dann vermischen und beiseitestellen. Schlage die Butter mit Zucker schön cremig, gib die Eier einzeln dazu. Schmand und Zitronenschale unterrühren, dann die Mehlmischung sowie die gemahlene Mandeln unterziehen und rühren, bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist.
- 4 Streiche den Teig in der Form glatt. Lege die Pfirsichhälften mit der Schnittfläche nach unten dicht an dicht darauf und drücke die Früchte leicht in den Teig. Bestreue sie dann mit etwas Zucker und den Mandelstiften.
- 5 Gib den Kuchen in den heißen Backofen (Backofeneinstellung siehe links). Bei Ober-/Unterhitze decke die Oberfläche des Kuchens ab, sollte sie drohen zu dunkel zu werden. Lasse den Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen.
- 6 Verrühre Schmand mit Zitronenschale, -saft sowie Zucker. Löse den Kuchen aus der Form und serviere ihn mit der Schmandcreme.

Unwiderstehlich saftig!



HEALTHY



Mit Birkenzucker anstatt
des Haushaltszuckers kannst
Du nicht nur Kalorien sparen,
sondern auch Kohlenhydrate.
Birkenzucker oder Xylit
bekommst Du im Bioladen
oder Supermarkt.



HEALTHY



So geht's auch: Wenn Du die Mandelcreme ein bisschen fettärmer zubereiten möchtest, verwende Schmand mit 24 % Fett anstatt Crème fraîche, die einen Fettgehalt von mindestens 30 % enthält.

Hey, ihr Süßen!



REDAKTIONSTIPP:

Länger frisch & knackig im Frische-Tresor

Du möchtest Deine Einkäufe länger und nährstoffreicher aufbewahren? Dann vertraue in das Frischesystem VitaFresh pro der Serie 8 von Bosch. Dank der 0°C-Temperatur in der Obst- und Gemüseschublade bleiben empfindliche Lebensmittel bis zu dreimal länger frisch. Durch die höhere Luftfeuchtigkeit in der Schublade wird der Wassergehalt in Gemüse und Früchten besser erhalten und somit auch die Nährstoffe.

Weitere Infos: www.bosch-home.de

Kleine Mandel-Erdbeer-Törtchen

1 Gib für die Creme das Mandelmus mit der Milch in einen Topf und erwärme alles lauwarm. Fülle die Stärke mit Zucker und Eigelb in einen zweiten Topf und schlage alles mit dem Schneebesen in einigen Minuten schön cremig auf. Gib dann Crème fraîche sowie die Mandelmus-Mischung dazu und lasse es unter ständigem Rühren aufkochen. Lasse es ca. 1 Minute kochen. Fülle die Creme in eine Schüssel und stelle sie bis zur Verwendung in den Kühlschrank.

2 Fette die Tarteletteförmchen (Ø 12 cm) mit etwas Butter ein.

3 Zerlasse für den Boden die Butter in einem Topf, lasse sie dann lauwarm abkühlen. Schlage das Eiweiß mit Salz steif. Mische Mehl mit Mandeln und siebe den Puderzucker zu dieser Mischung. Hebe diese Mischung dann portionsweise vorsichtig unter den Eischnee. Rühre die zerlassene Butter kurz unter.

4 Gib je 2–3 EL vom Teig in die Förmchen. Gib die Förmchen in den heißen Backofen (Backofeneinstel-

lung siehe rechts) und backe sie. Nimm die Böden aus dem Ofen und lasse sie auf einem Kuchengitter abkühlen.

5 Wasche die Erdbeeren ganz vorsichtig und tupfe sie trocken. Nimm nun 200 g der Erdbeeren, putze und halbiere sie. Gib sie mit dem Puderzucker und der Limettenschale in ein Rührgefäß und püriere sie zu einer feinen Soße.

6 Putze die übrigen Erdbeeren, lasse jedoch bei einigen das Grün stehen, das sieht nachher auf den Törtchen richtig toll aus! Wasche die Minze, tupfe sie trocken und zupfe sie in grobe Stücke.

7 Nimm die Creme aus dem Kühlschrank und schlage sie mit dem Handrührgerät etwas auf. Dann löse die kleinen Biskuitböden vorsichtig aus den Formen. Verstreiche je etwas Mandelcreme auf die Böden. Verteile die übrigen Erdbeeren darauf, beträufle alles mit etwas Erdbeersoße. Zum Garnieren zupfe die Minzblättchen ab und streue sie über die Törtchen. Reiche die restliche Erdbeersoße dazu.

ZUTATEN

FÜR 6 STÜCK

Für die Creme:

- 2 EL Mandelmus
- 200 ml Mandelmilch
- 20 g Stärke
- 50 g Zucker
- 2 Eigelb
- 150 g Crème fraîche

Für den Boden:

- 80 g Butter
- 4 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 50 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 100 g Puderzucker

Für den Belag:

- 500 g kleine Erdbeeren
- 30 g Puderzucker
- ½ Bio-Limette (Schale)
- 1 Stiel Minze

Außerdem:

- etwas Butter zum Fetten der Förmchen

BACKOFENEINSTELLUNG

Perfekte Einstellung für den Sensor-Backofen von Bosch:

Du aktivierst die 4 D Heißluft Deines Bosch Sensor-Backofens und stellst sie auf 180 °C ein. Für ein perfektes Ergebnis und eine gleichmäßige Bräunung backst Du die Törtchenböden ca. 12 Minuten.

Herkömmliche Beheizung:

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

Backzeit: 10–15 Minuten

EXTRA-TIPP

Die Erdbeeren für die Törtchen bleiben im VitaFresh pro bis zu 3-mal länger frisch. Du kannst sie in der Woche kaufen und am Wochenende verwenden.



REDAKTIONSTIPP: *Glutenfreie Mehle*

Backen mit einer Glutenunverträglichkeit ist nicht ganz einfach, aber möglich. Es gibt glutenfreie Mehlsorten und Grieß aus Hirse, Buchweizen, Reis, Amaranth, Mais, Soja, Kichererbsen oder Kastanien. Die Backeigenschaften sind jedoch durch das fehlende oder gering vorhandene Klebe-eiweiß nicht identisch. Buchweizenmehl kannst Du 1:1 gegen Weizenmehl ersetzen. Andere Mehle immer nach Rezept- oder Packungsangabe verwenden.

ZUTATEN

FÜR CA. 15 STÜCKE

Für den Teig:

- 100 g Macadamianüsse
- 130 g Maisgrieß
- 50 g Maisstärke
- 1 Pck. Backpulver
- 200 g weiche Butter
- 175 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone (Schale)
- 4 Eier
- 200 g Joghurt
- 200 g Kirschen aus dem Glas, abgetropft

Außerdem:

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

BACKOFENEINSTELLUNG

Perfekte Einstellung für den Sensor-Backofen von Bosch:

Du aktivierst die 4 D Heißluft Deines Bosch Sensor-Backofens und stellst sie auf 160 °C ein. Für ein perfektes Ergebnis backst Du den Kuchen zweimal 15 Minuten.

Herkömmliche Beheizung:

Heize den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vor.

Backzeit: insgesamt ca. 30 Minuten

EXTRA-TIPP

Muffins statt Kuchen. Gib den Teig in die Mulden eines Muffinblechs. Verteile die Kirschen darauf. Aktiviere den Bosch Assist und wähle die Zubereitungsart „Muffins“. Der PerfectBake Backsensor regelt den Backvorgang. Somit entfällt für Dich die Einstellung von Heizart, Temperatur und Zeit.

Glutenfreier Kirschkuchen

- 1 Lege eine eckige Backform (22x22 cm) mit Backpapier aus und fette den Rand mit Butter.
- 2 Die Nüsse in einen Universalzerkleinerer geben und fein zermahlen. Gemahlene Nüsse mit Grieß, Maisstärke und Backpulver mischen.
- 3 Butter mit Zucker und Zitronenschale verschlagen, die Eier einzeln zugeben, dann den Joghurt unterrühren. Die Mehlmischung unterheben.
- 4 Den Teig in die Form streichen und den Kuchen im heißen Backofen (Backofeneinstellung siehe links) ca. 15 Minuten backen.
- 5 Kirschen gut trocken tupfen und auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen für weitere 15 Minuten backen.
- 6 Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.





HEALTHY



Alle Nüsse und Samen
sind für glutenfreies Backen
gut geeignet. Anstelle von
Macadamianüssen kannst Du
auch Cashewkerne oder
Walnüsse für den Kuchen
verwenden.

Fruchtiges Verführer!

HEALTHY

Haferflocken, Ahornsirup und Heidelbeeren machen aus den Muffins gesunde Vitalpakete. Noch mehr Ballaststoffe gibt's, wenn das Weizenmehl durch Weizenvollkornmehl ausgetauscht wird.

ZUTATEN

FÜR 6 STÜCK

Für die Muffins:

- 150 g Heidelbeeren
- 50 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- ½ TL Zimt
- 1 Ei
- 150 ml Milch
- 100 ml Ahornsirup
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Für die Streusel:

- 20 g weiche Butter
- 20 g Zucker
- 2 EL zarte Haferflocken
- 1 Prise Zimt

Außerdem:

- etwas Butter zum Fetten der Förmchen
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

BACKOFENEINSTELLUNG

Perfekte Einstellung für den Sensor-Backofen von Bosch:

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

Herkömmliche Beheizung:

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

Backzeit: 30–35 Minuten

EXTRA-TIPP

Kuchen statt Muffins. Gib den Teig in die Springform (Ø 22 cm), aktiviere den Bosch Assist und wähle die Zubereitungsart „Kuchen in Form“.



Ahornsirup-Heidelbeer-Muffins mit Haferflocken

- 1 Fette die großen Mulden des Muffinblechs mit etwas Butter ein. Wasche die Heidelbeeren ganz vorsichtig und tupfe sie trocken.
- 2 Schlage die Butter mit Zucker und Zimt cremig auf, gib dann das Ei dazu und verschlage es. Gieße Milch und Ahornsirup dazu und verschlage alles sehr gut miteinander.
- 3 Mische Mehl mit Backpulver und Salz und ziehe diese Mischung unter den Teig. Hebe die Heidelbeeren ganz vorsichtig unter. Fülle den Teig in die Formen.
- 4 Mische alle Zutaten für die Streusel miteinander und verknete sie zu feinen Streuseln. Streue die Streusel auf die Muffins.
- 5 Gib die Muffins in den heißen Backofen (Backofeneinstellung siehe links) und backe sie ganz nach Belieben, je nachdem ob Du die Muffins eher etwas softer oder lieber etwas fester haben möchtest, 25–35 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen und lasse sie auf einem Kuchengitter auskühlen. Bestäube sie vor dem Servieren mit etwas Puderzucker. Die Muffins kannst Du im Sommer auch mit Vanilleeis servieren.

Healthy kitchen

So einfach war gesundes und nährstoffreiches Kochen & Backen noch nie – Genuss inklusive!



Wie ein Kuchen braucht auch ein gesunder Lebensstil gute Zutaten. Schau mal, was Deine Küche dazu beitragen könnte ...

Wenn Du mehr leckere Rezepte möchtest, besuche mich auf meinem Blog „Simply Yummy“ oder lade Dir die kostenlose App auf Deine mobilen Endgeräte. Deine

Amy



Temperatur-Experte

Kochen und Braten ist so easy! Mit dem PerfectCook Kochsensor und dem PerfectFry Bratsensor gehören Anbrennen oder Überkochen endlich der Vergangenheit an. Wie ein **KOCHPROFI** regulieren die beiden Sensoren der Induktionskochfelder die Hitze automatisch. So bilden sich nur leckere Röststoffe und kein schädliches Acrylamid. Da die Hitze direkt im Topfboden erzeugt wird, kannst Du schneller und energiesparender kochen. *Induktions-Kochfeld der Serie 8 mit PerfectCook und PerfectFry, ab UPE 1.914 Euro*



Aroma-Schützer

Gemüse, Fleisch und Fisch mögen es, wenn man ihnen ordentlich **DAMPF** macht. Durch den heißen Wasserdampf werden sie besonders schonend und fettarm zubereitet, so bleiben Aroma, Geschmack und Nährstoffe optimal erhalten. Neben allen klassischen Heizarten kann Dein Sensor-Backofen mit Dampf-Funktion im Dampfkombibetrieb auch braten und backen, so bekommst Du saftige Braten mit schöner Kruste und perfekt gebräunte Brote. Sogar komplette Menüs kannst Du auf 3 Ebenen gleichzeitig dämpfen – ganz einfach! *Sensor-Backofen mit Dampf-Funktion der Serie 8, ab UPE 2.118 Euro*

Weitere Infos findest Du unter www.bosch-home.de



VITALSTOFF-BEWÄHRER

In diesem Kühlprofil bringst Du locker Deine Einkäufe vom Wochenmarkt unter. Dank separatem 0°C-Kühlfach bleiben Deine empfindlichen Lebensmittel wie Salat, Gemüse und Früchte bis zu dreimal länger frisch, vitaminreich und knackig.

So kannst Du auch nach Tagen ganz frische Gerichte mit vielen Nährstoffen zubereiten und genießen. Kühl-Gefrierkombination mit Home Connect Funktion, VitaFresh Pro und NoFrost, UPE 1.189 Euro



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

