



BOSCH
Technik fürs Leben

Traumhafte Rezepte mit innovativer Technik

SIMPLY YUMMY

Süße Überraschung!

Schoko-Kirsch-Muffins



PerfectBake plus

Der Backsensor sagt, wann Dein Gebäck perfekt ist!

Backen mit Superfoods

Feine Naschereien mit Kirschen, Nüssen und Haferflocken

Tolle Neuigkeiten bei den innovativen Hausgeräten

Knusprige Frühstück-Hits, die auch zum Kaffee schmecken



Glück kann man nicht kaufen. Aber backen.

MUM zum Selbermachen: mit dem Küchenmaschinen-Testsieger MUM 5 von Bosch

Mehr unter www.mum-zum-selbermachen.de



TESTSIEGER
Stiftung Warentest
test
1

BEFRIEDIGEND (2,6)
Bosch MUM58L20
Im Test:
8 Küchenmaschinen mit Schwenkarm von oben
5x befriedigend
1x ausreichend
2x mangelhaft
Ausgabe 12/2018
www.test.de

18PN07

Backen mit Superfoods!



Liebe Leserin, lieber Leser,

Blaubeeren, Johannisbeeren, Kirschen – überall leuchten reife Früchte, die darauf warten, zu leckeren Kuchen, Muffins und Törtchen verarbeitet zu werden. Und das Beste: Sie punkten mit gesunden Inhaltsstoffen und sind echte Superfoods. Unsere unkomplizierten und raffinierten Rezepte versüßen Dir und Deinen Lieben den Spätsommer. Großartige Neuheiten gibt es auch von Bosch: Der integrierte Glas-Dunstabzug, ein Geschirrspüler mit noch besserer Reinigung und Trocknung sowie Sensor-Backöfen mit PerfectBake plus – mit denen unsere Kreationen easy und super gelingen – überzeugen mit Design und innovativer Sensortechnik. Was das Besondere an den Hausgeräten der Serie 8 von Bosch ist, liest Du auf den nächsten Seiten. Freu Dich auf tolle Inspirationen. Viel Spaß beim Entdecken, Backen und Genießen!

Deine Simply Yummy-Redaktion

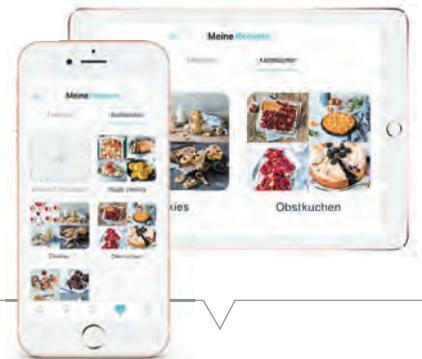


EASY BAKING

Simply Yummy-App

Jetzt noch besser! Unsere kostenlose App „Simply Yummy“, die wir mit Robert Bosch Hausgeräte entwickelt haben, ist noch übersichtlicher und strukturierter. So findest Du schneller leckere Rezepte, ob süß oder herzhaft, legst Dir Dein Kochbuch an und kannst Deine individuelle Einkaufsliste erstellen. Natürlich findest Du weiterhin Step-by-Step-Anleitungen sowie praktische Tipps und Infos. Deinen Backofen mit Home Connect kannst Du direkt aus der App steuern. Erhältlich im App Store sowie im Google Play Store.

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 | Grafik: Anne Wasserstrahl | Bildbearbeitung: Heike Reinke
Rezeptfotos: Robert Bosch Hausgeräte GmbH/Frauke Anholz, Tina Bumann, Anna Gieseler, Katharina Küllmer, Kathrin Knoll, Ira Leoni, Désirée Peikert, Shutterstock | Schluslektorat: Gabi Hagedorn | Produktionsmanagement/Druck: Impress Media, www.impress-media.de

JOHANNISBEER-MARZIPAN-TARTELETTES

Für 6 Stück | 1 Stunde Zubereitungszeit + 1 Stunde Kühlzeit

ZUTATEN

- > 180 g Dinkelmehl Type 630 zzgl. etwas Mehl zum Verarbeiten
- > 120 g Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten der Formen
- > 1 Eigelb
- > 1 Prise Salz
- > 50 g Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Bestäuben
- > 200 g Speisequark
- > 200 g Schmand
- > 60 g Zucker
- > 2 Eier
- > 100 g Marzipan
- > 120 g Johannisbeeren
- > 25 g Mandelblättchen

1 Mehl, Butter, Eigelb, Salz und Puderzucker in einer Schüssel zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 6 Tarteletteformen (Ø ca. 10 cm) mit etwas Butter einfetten. Den Teig in 6 Portionen auf der Arbeitsfläche etwas größer als die Förmchen ausrollen, in die Förmchen legen, am Rand etwas hochdrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

3 Quark mit Schmand, Zucker und Eiern verrühren. Marzipan reiben und unterrühren. Masse auf die Förmchen verteilen. Johannisbeeren daraufgeben. Alles mit Mandelblättchen bestreuen.

4 Tartelettes ca. 35 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen. Etwas oder komplett auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

SUPERFOOD JOHANNISBEEREN

Sauer macht schlau und fit. Rote und Schwarze Johannisbeeren sind das Brainfood unter den heimischen Superfoods. Sie enthalten reichlich sekundäre Pflanzenstoffe, viel Vitamin C und A sowie Mineralstoffe wie Eisen und Magnesium. Damit steigern sie bei regelmäßigem Verzehr die Kombinationsfähigkeit und die Gedächtnisleistung. Nebenbei helfen Johannisbeeren gegen Müdigkeit und Antriebslosigkeit. Ihr hoher Anteil an Antioxidantien, Nähr- und Mineralstoffen schützt vor einer frühen Hautalterung.

Süß, diese Kleinen

FOTOS: Ira Leoni (1); Robert Bosch Hausgeräte GmbH (1)



PerfectBake plus – intelligenter Bäcker

Der PerfectBake plus Backsensor misst permanent den Feuchtigkeitsgehalt im Backofen und passt den Backvorgang automatisch an. Heizart, Temperatur und Dauer regelt Dein Backofen ganz von selbst. Und dank der künstlichen Intelligenz im neuen Sensor-Backofen weißt Du genau, wann Kuchen & Co. fertig sind. So bekommst Du auf Knopfdruck Dein perfektes Ergebnis.

PROFI-TIPP



NEU

Perfekte Einstellung für die Törtchen: Du aktivierst den Bosch Assist, wählst die Zubereitungsart „Kuchen in Form“. Der PerfectBake plus Backsensor regelt den Backvorgang einfach automatisch. Die Stäbchenprobe entfällt für Dich.

Cremitig und frisch

Veganer Käsekuchen
mit Beeren



VEGANER KÄSEKUCHEN MIT BEEREN

Für 12 Stücke | 1 Stunde Zubereitungszeit + 12 Stunden Einweichzeit + 12 Stunden Kühlzeit

ZUTATEN

- > 200 g Cashewnusskerne
- > 80 g Margarine zzgl. etwas mehr zum Fetten der Form
- > 40 g Zucker
- > 1 Pck. Vanillezucker
- > 140 g Mehl
- > 1 TL Backpulver
- > Hülsenfrüchte zum Blindbacken
- > 70 g Kokosfett
- > 50 ml Zitronensaft
- > 60 g Agavendicksaft
- > 1 Prise Salz
- > 250 g frische Beeren oder gemischte TK-Beeren

1 Am Vorabend Cashewkerne in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag eine Springform (Ø ca. 22 cm) am Boden mit Backpapier belegen und den Rand mit Margarine einfetten.

2 Für den Teig Margarine, Zucker, Vanillezucker, Mehl und Backpulver mit dem Handrührgerät zum glatten Teig verkneten. Teig in die Springform drücken, dabei einen 2 cm hohen Rand formen. Form ca. 30 Minuten kalt stellen.

3 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Form aus dem Kühlschrank nehmen. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen, mit einem Stück Backpapier bedecken und mit Hülsenfrüchten beschweren. Im vorgeheizten Backofen 20–25 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist. Boden heraus-

nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Hülsenfrüchte mit dem Backpapier entfernen.

4 Für die Füllung Cashewnüsse in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abbrausen. Das Kokosfett in einem kleinen Topf schmelzen. Cashewnüsse mit Zitronensaft, Agavendicksaft, Kokosfett und Salz in einen Standmixer geben und so fein wie möglich pürieren.

5 Die Cashewnussmasse auf den Kuchenboden geben und glatt streichen. Den Käsekuchen am besten über Nacht kalt stellen. Die frischen Beeren verlesen und ggf. waschen, tiefgekühlte Beeren antauen lassen. Den Kuchen aus der Form lösen und anschließend mit den Beeren garnieren. Den Käsekuchen servieren.



PROFI-TIPP

VitaFresh pro – hält länger frisch

Mit dem Frischesystem VitaFresh pro der Kühl-Gefrier-Kombinationen bleiben all Deine Lebensmittel bis zu dreimal länger frisch. Niedrige Temperaturen zwischen -1 °C und +3 °C sowie die optimal geregelte Luftfeuchtigkeit erhalten perfekt den Geschmack und auch alle wichtigen Nährstoffe und Vitamine. Salate bleiben prall. Lebensmittel wie Fleisch und Fisch werden in der dafür vorgesehenen Schublade perfekt gelagert und halten sich optimal. So sieht alles top aus und schmeckt viel länger wie frisch vom Markt.





Wunderbar
knusprig

ZWETSCHGEN-CROSTATATA MIT MANDELN

Für 8 Stücke | 1 Stunde 40 Minuten Zubereitungszeit

ZUTATEN

- > 150 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- > 50 g gemahlene Mandeln
- > 50 g weißer Zucker
- > 1 Prise Salz
- > 100 g kalte Butter in Stückchen
- > 600 g Zwetschgen (oder Pflaumen)
- > 1 TL Zimt
- > 1 EL Speisestärke
- > 1 Eigelb
- > 2 EL brauner Zucker
- > 50 g Amarettini
- > 200 g Sahne
- > 1 Pck. Vanillezucker
- > 2-3 EL Amaretto

1 Mehl mit Mandeln, weißem Zucker, Salz, kalter Butter sowie 5-6 EL eiskaltem Wasser in einer Schüssel rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 45 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2 In der Zwischenzeit die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen, dann in einer Schüssel mit dem Zimt vermischen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick rund ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

3 Den Teig mit Stärke bestäuben und mit den Zwetschgen belegen, dabei einen ca. 3 cm breiten Rand frei lassen. Den Teigrand ringsum ein Stück über die

Zwetschgen klappen und dabei leicht andrücken.

4 Das Eigelb verquirlen und den Teigrand damit bestreichen. Rand und Zwetschgen mit dem braunen Zucker bestreuen. Crostata im heißen Ofen in 25-30 Minuten goldbraun backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden.

5 Die Amarettini mit den Händen grob zerbröckeln. Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen, dann den Amaretto unterheben. Zwetschgen-Crostata aus dem Ofen nehmen und nach Belieben auf einem Kuchengitter kurz abkühlen oder vollständig auskühlen lassen. Mit Sahne und Amarettinibröseln anrichten und sofort servieren.

SUPERFOOD MANDELN

Vor allem für Vegetarier, Veganer und sportlich Aktive sind Mandeln geradezu ideal, denn sie punkten mit viel pflanzlichem Eiweiß. Mit ihrem hohen Gehalt an Vitamin E, Magnesium und Niacin bringen sie Nerven und Gehirn in Topform. Mandeln bestehen mehr als zur Hälfte aus hochwertigem Fett, das durch seine günstige Zusammensetzung den Stoffwechsel aber nicht belastet, sondern hilft, ihn zu regulieren. Die ungesättigten Fettsäuren schützen sowohl das Herz als auch die Gefäße. Ob pur als Snack oder im Gericht: Um die vielen wertvollen Inhaltsstoffe optimal verwerten zu können, solltest Du Mandeln immer gut kauen oder gemahlen essen.

FOTOS: Tina Bümann (1); Robert Bosch Hausgeräte GmbH (1)

ADVERTORIAL

NEU

GLASKLAR Als optisches Highlight passt der integrierte Glas-Dunstabzug perfekt in Deine Küche und zu den Bosch Kochfeldern. Die Farbe der LED-Beleuchtung kannst Du jederzeit nach Deinem Geschmack verändern. Der PerfectAir Luftgütesensor kontrolliert kontinuierlich die Luft und passt die Abzugleistung über alle Leistungsstufen hinweg automatisch und präzise dem Kochdunst und den Gerüchen an – besonders leise und effizient. Ist der Abzug nicht in Betrieb, wird er fast unsichtbar in die Arbeitsplatte versenkt.

► Weitere Informationen unter [accentline.de](https://www.accentline.de)



Leuchtendes Design
besonders effizient

Extra fein gemacht



Schoko-Kirsch-Muffins

FOTOS: Anna Gieseler (1); Robert Bosch Hausgeräte GmbH (1)

SCHOKO-KIRSCH-MUFFINS

Für 12 Stück | 45 Minuten Zubereitungszeit

ZUTATEN

- > 350 g Zartbitterschokolade
- > 4 Eier
- > 150 g weiche Butter
- > 200 g Zucker
- > 100 g Mehl
- > 2 TL Kakao
- > 1 Prise Salz
- > 1 TL Backpulver
- > 100 g gemahlene Haselnusskerne
- > 1 TL Zimt
- > 370 g Schattenschmorellen (Glas)
- > 3 Eiweiß
- > 1 EL Rapsöl

1 Für den Teig 100 g Zartbitterschokolade grob hacken. Dann über einem heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Eier trennen.

2 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen.

3 Butter mit 70 g Zucker cremig rühren. 4 Eigelb und die gehackte Schokolade unterrühren. Mehl mit Kakao, Salz, Backpulver, Haselnüssen sowie Zimt mischen und kurz unter die Masse rühren. Nur so lange rühren, bis gerade ein Teig entsteht.

4 Dann 4 Eiweiß mit 50 g Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. Kirschen abtropfen lassen.

5 Teig in die Papierförmchen geben. Kirschen darauf verteilen. Muffins im

heißen Ofen 20–25 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

5 Für die Haube 3 Eiweiß mit restlichem Zucker (80 g) über einem Wasserbad unter Rühren erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. Wenn sich der Zucker gelöst hat, Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die Eiweißmischung sehr fest aufschlagen.

6 Eiweißmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben, auf die Muffins spritzen, Muffins 30 Minuten kalt stellen. Rest Schokolade (250 g) hacken und mit Öl über dem Wasserbad schmelzen.

7 Schokolade in eine Tasse geben. Muffins mit Haube kopfüber in die Schokolade tauchen, kurz abtropfen lassen und sofort umgedreht hinstellen. Schokolade fest werden lassen, und Muffins bis zum Verzehr kalt stellen.



MUM 5 – rührt, knetet und wiegt perfekt

Eine für alles: Süße Muffins, lockerer Pizzateig oder zarte Cremes – mit der Küchenmaschine mit Timer und integrierter Waage wird Backen und Kochen viel entspannter. Du kannst die Zutaten in die Rührschüssel geben und darin gleichzeitig abmessen. So sparst Du extra Schüsseln und Geschirr. Mit kraftvollem 1.000-Watt-Motor verarbeitet die Maschine spielend einfach auch große Mengen. Sinnvolles Zubehör macht sie noch vielseitiger.



PROFI-TIPP



BROMBEERKUCHEN MIT STREUSELN

Für 10 Stücke | 1 Stunde Zubereitungszeit

ZUTATEN

- > 400 g Mehl
- > 100 g gemahlene Mandeln
- > 100 g gehackte Mandeln
- > 250 g Zucker
- > 400 g Butter
- > 2 Pck. Vanillepuddingpulver
- > 750 ml Milch
- > 500 g Brombeeren
- > 2 EL Speisestärke

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl, Mandeln, 200 g Zucker und Butter zu einem Streuselteig verkneten. Zwei Drittel vom Teig auf das Backblech drücken, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Den restlichen Teig beiseitestellen.

2 Puddingpulver mit 20 g Zucker und 75 ml Milch verrühren. Restliche Milch aufkochen, Puddingpulver unterrühren, 1 Minute köcheln lassen. Brombeeren verlesen und mit restlichem Zucker (30 g) und Speisestärke mischen.

3 Den Pudding, dann die Brombeeren auf dem Boden verteilen. Restlichen Teig als Streusel darübergeben. Kuchen im heißen Ofen ca. 40 Minuten backen. Auskühlen lassen und servieren.

SUPERFOOD BROMBEEREN

Kleine, gesunde Prachtstücke mit großer Wirkung. Die dunkle Farbe der Brombeeren hemmt Bakterien, Viren sowie Pilze und lindert Entzündungen. Aber nicht nur das: Brombeeren enthalten mehr Vitamin C als Äpfel. Zudem sind sie kalorien- und fettarm. Brombeeren gehören zu den effektivsten natürlichen Anti-Aging-Mitteln: Ihr hoher Anteil an Antioxidantien, Vitamin E und A wirken vorzeitigen Alterserscheinungen entgegen.

Experte mit Köpfchen

NEU

WIE EIN PROFI Herrlich saftige Kuchen und knusprige, zarte Braten: Der Sensor-Backofen mit künstlicher Intelligenz macht sich die gesammelten Erfahrungen von Tausenden Bäckern und Köchen weltweit zunutze und weiß deshalb ganz genau, wann Dein Kuchen oder Dein Braten fertig ist. Der PerfectBake plus Backsensor misst permanent den Feuchtigkeitsgehalt im Backofen und passt den Backvorgang mit Heizart, Temperatur und Dauer automatisch an. Auch ein Braten braucht Erfahrung. Das Braten-thermometer PerfectRoast plus misst mithilfe seiner drei Sensoren, wann die passende Kerntemperatur im Fleisch erreicht und Dein Braten auf den Punkt perfekt ist – nicht zu trocken, sondern supersaftig und kross. Du kannst Deine Zeit perfekt planen und bekommst ohne große Arbeit optimale Brat- und Backergebnisse.

► Weitere Informationen unter [accentline.de/backen](https://www.accentline.de/backen)

GENAUE ZEITANGABE

Wann ist der Kuchen fertig? Die exakte Backzeit findest Du hier:



FOTOS: Désirée Peikert (1); Robert Bosch Hausgeräte GmbH (2)

Klein und knusprig

Hafertörtchen mit
Beerenkompott

HAFERTÖRTCHEN MIT BEERENKOMPOTT

Für 6 Stück | 1 Stunde Zubereitungszeit

ZUTATEN

- > 50 g Mandelkerne
- > 25 g kernige Haferflocken
- > 50 g Butter
- > 50 g Zucker
- > 1 Prise Salz
- > 70 g Mehl
- > 2 EL Amaretto
- > 2 EL Orangensaft
- > 250 g Himbeeren
- > 100 g Rote Johannisbeeren
- > 100 g Heidelbeeren
- > 150 g rote Stachelbeeren
- > 30 g Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Bestäuben
- > 100 g Sahne
- > 1 Pck. Vanillezucker
- > 100 g Crème fraîche

1 Die Mandeln grob hacken und in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett anrösten. Die Haferflocken dazugeben und kurz mit anrösten. Anschließend die Butter, den Zucker und das Salz hinzufügen und alles langsam erwärmen. Sobald die Butter geschmolzen ist, Mehl, Amaretto und Orangensaft dazugeben. Die Masse etwas abkühlen lassen.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Mandelmasse in 6 Portionen teilen und mit Abstand zueinander auf das vorbereitete Blech geben. Mit einem Esslöffel oder den Händen zu kleinen Törtchen formen. Diese im unteren Drittel des heißen Backofens 12–15 Min. backen. Dann aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

3 Die Beeren nur bei Bedarf vorsichtig waschen und trocken tupfen, dann

putzen. Die Hälfte der Himbeeren mit der Hälfte der Johannisbeeren und dem Puderzucker in ein hohes Rührgefäß geben und fein pürieren. Die übrigen Beeren unter das Fruchtpüree mischen.

4 Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Anschließend die Crème fraîche vorsichtig unter die Sahne heben. Zunächst die Beeren auf den Törtchen verteilen, dann mit etwas Sahnemischung garnieren. Die Hafertörtchen nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

TIPP Süßes auf Vorrat für den Nachmittagskaffee. Bereite einfach die doppelte oder dreifache Teigmenge zu. Backe daraus 12 oder 18 Haferkekse. Die Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und dann in eine gut schließende Dose geben. Die Kekse sind so etwa zwei Wochen haltbar.

FOTOS: Katharina Küllmer (1); Robert Bosch Hausgeräte GmbH (1)



PerfectFry – lässt nichts anbrennen

Der PerfectFry Bratsensor des Induktionskochfelds sorgt dafür, dass Fleisch oder die Mandeln für den Teig in der Pfanne nicht anbrennen. Wie das geht? Ganz einfach! Der Temperaturexperte kontrolliert permanent die Temperatur der Pfanne und passt sie automatisch an. So gelingen Steaks, Gemüse und Nüsse immer perfekt. Zum Rösten der Mandeln stelle Stufe 4 ein und Du erhältst eine optimale Bräunung.



PROFI-TIPP



Besonders
saftig

BLAUBEERKUCHEN MIT SCHMAND

Für 8–12 Stücke | 1 Stunde Zubereitungszeit

ZUTATEN

- > 300 g Blaubeeren
- > 250 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Bestäuben
- > 1 Bio-Zitrone
- > 125 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten der Form
- > 200 g Zucker
- > 1 Pck. Vanillezucker
- > 3 Eier
- > 250 g Schmand
- > 1 TL Backpulver
- > 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- > 1 Prise Salz
- > Puderzucker zum Bestäuben

1 Die Blaubeeren vorsichtig waschen und trocken tupfen. Zwei Drittel der Beeren rundherum in etwas Mehl wenden, vorsichtig abklopfen und beiseite stellen. Die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Dann die Frucht auspressen.

2 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø ca. 26 cm) einfetten. Butter mit Zucker, Zitronenschale und Vanillezucker cremig rühren. Die Eier nacheinander einzeln unterrühren. Schmand und 1 EL Zitronensaft unterheben.

3 Mehl mit Backpulver, Puddingpulver und Salz vermischen. Dann zur Eierschmand-Masse geben und nur kurz damit verrühren. Zum Schluss die in

Mehl gewendeten Blaubeeren vorsichtig unter den Teig heben.

4 Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Im heißen Backofen ca. 45 Minuten backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren den Kuchen mit den restlichen Blaubeeren garnieren und mit etwas Puderzucker bestäuben. Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

TIPP Der Schmand macht den Teig besonders frisch und supersaftig. Stattdessen kannst Du auch Crème fraîche oder Joghurt unter den Teig heben. Für ein tolles nussiges Aroma kannst Du die Hälfte des Weizenmehls durch Dinkel- oder Buchweizenmehl ersetzen.

SUPERFOOD BLAUBEEREN

So klein, so wertvoll. Blaubeeren, auch Heidelbeeren genannt, sind gesund und haben kaum Kalorien. Sie liefern viele Gerb- und Ballaststoffe und enthalten von Natur aus Myrtillin. Das ist ein natürlicher Farbstoff, der freie Radikale neutralisiert und Herz- und Kreislauferkrankungen vorbeugen kann. Außerdem wirken Blaubeeren antioxidativ und können so Zellschäden abwenden. Der beachtliche Gehalt an Vitamin C und E in Blaubeeren sorgt ebenfalls für eine zellschützende Wirkung und stärkt außerdem das Immunsystem. Dank der Kombi aus Eisen und Vitamin C fördern die Beeren effektiv die Blutbildung und den Sauerstofftransport im Blut.

FOTOS: Frauke Antholz (l); Robert Bosch Hausgeräte GmbH (r)

ADVERTORIAL

Noch mehr Platz für große Frische



NEU

FRISCHE-TRESOR Du möchtest Deinen Wocheneinkauf optimal aufbewahren? Mit den Kühl-Gefrier-Kombinationen VitaFresh im XXL-Format gelingt das perfekt. Die Geräte mit einer Breite von 70 cm haben viel mehr Platz, um Lebensmittel übersichtlich und perfekt zu lagern. So bleiben sie länger frisch und geschützt. Dank PerfectFit kannst Du Dein Gerät direkt an die Wand oder an Deine Möbel stellen. Die Tür öffnet im 90-Grad-Winkel – so kommst Du an alles gut heran.

► Weitere Informationen unter [bosch-xxl.de](https://www.bosch-xxl.de)

Frisch aus dem Tortenhimmel

Apfel-Walnuss-Torte



FOTOS: Color/shutterstock.com (1); Robert Bosch Hausgeräte GmbH (1)

APFEL-WALNUSS-TORTE

Für ca. 14 Stücke | 2 Stunden Zubereitungszeit • 2 Stunden Kühlzeit

ZUTATEN

- > 7 Eier
- > 1 Prise Salz
- > 300 g Zucker
- > 150 g Weizenmehl
- > 100 g Stärke
- > 1/2 Pck. Backpulver
- > 100 g gemahlene Walnusskerne
- > Saft von 1 1/2 Bio-Zitronen
- > 350 ml Weißwein
- > 1,4 kg Äpfel
- > 8 Blatt weiße Gelatine
- > 100 g Walnusskerne
- > 400 g Sahne
- > 4 Pck. Vanillezucker

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Tortenring (Ø 28 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen. Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, unter Rühren 200 g Zucker einrieseln lassen, bis er sich gelöst hat. Eigelb unterziehen.

2 Mehl mit Stärke und Backpulver mischen. Portionsweise auf die Ei-Mischung sieben und unterheben. Gemahlene Walnüsse dazugeben. Teig in den Tortenring füllen, glatt streichen und 30–35 Minuten backen. Biskuit aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Tortenring entfernen.

3 Inzwischen den Saft von 1 Zitrone mit Weißwein und übrigem Zucker (100 g) aufkochen. 1 Apfel beiseitelegen, die restlichen Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. In den Weißweinsud geben, aufkochen und noch etwa 10 Minuten bei geringer Hitze kochen. Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Die gekochten Äpfel pürieren, die ausge-

drückte Gelatine ins heiße Apfelpüree rühren und darin auflösen. Etwas abkühlen lassen.

4 Den Biskuit waagrecht in 3 Böden schneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen, den Tortenring darumstellen. Die Hälfte der Apfelmasse auf dem Boden verteilen. Anschließend den mittleren Boden daraufsetzen und mit der übrigen Apfelmasse bedecken. Den dritten Boden daraufsetzen und leicht andrücken.

5 Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten. Herausnehmen und auskühlen lassen. Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und gleichmäßig auf dem oberen Boden verstreichen. Die Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.

6 Übrigen Apfel waschen, Kerngehäuse ausstechen. Apfel in dünne Scheiben hobeln, mit übrigem Zitronensaft bepinseln. Die Torte mit Apfelscheiben und Walnüssen garniert servieren.



PerfectCook – alles im Griff

Der Kochsensor des Induktionskochfelds sorgt dafür, dass Deine Apfelfüllung perfekt gelingt und nichts überkocht oder anbrennt. Denn der Sensor kontrolliert permanent die Temperatur des Topfs und passt sie automatisch an. Der integrierte Dunstabzug mit PerfectAir saugt dabei automatisch direkt den entstehenden Kochdunst ab.



PROFI-TIPP

Süße Frühstücksideen

Hafer-Kürbis-Muffins



FOTOS: Tina Bumann (D), Robert Bosch Hausgeräte GmbH (D)

HAFER-KÜRBIS-MUFFINS

Für 12 Stück | 55 Minuten Zubereitungszeit

ZUTATEN

- > 250 g kernige Haferflocken
- > 2 reife Bananen
- > 250 ml Buttermilch
- > 80 ml Rapsöl zzgl. etwas mehr zum Fetten der Form
- > 2 TL Backpulver
- > 1 TL Zimt
- > 30 g getrocknete Cranberrys oder Rosinen
- > 10 g Leinsamen
- > 20 g Kürbiskerne zzgl. etwas mehr zum Garnieren

1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Haferflocken in einen Multizerkleinerer geben und zu Mehl mahlen. Bananen schälen und mit Buttermilch und Öl in eine Rührschüssel geben. Mit einem Mixstab pürieren.

2 Hafermehl, Backpulver, Zimt sowie Cranberrys, Leinsamen und 20 g Kürbiskerne hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

3 Die Mulden eines Muffinblechs großzügig fetten. Den Teig einfüllen, mit Kürbiskernen garnieren und 30 Minuten im Ofen backen. Mindestens 15 Minuten abkühlen lassen. Nach Belieben mit Quark und Früchten servieren.

TIPP Aus dem Teig kann man auch ein Brot backen. Dafür eine Kastenform (ca. 24 cm lang) fetten und den Teig darin ca. 40 Minuten backen.

SUPERFOOD HAFERFLOCKEN UND LEINSAMEN

Klein, aber oho. Die beiden haben es in sich. Sie enthalten wichtige Nährstoffe für eine gesunde Ernährung und geben ganz nebenbei viel Geschmack für Muffins, Salate, Smoothies. Haferflocken und Leinsamen liefern pflanzliches Eiweiß für mehr Energie. Ihre Ballaststoffe regen die Verdauung an, sie machen lange satt und senken den Cholesterinspiegel. Mineralstoffe wie Magnesium und Eisen schützen die Zellen und das Herz-Kreislauf-System.



4D Heißluft – für Vielbäcker

Ob Muffins, Kekse oder Pizza für die ganze Familie – mit der Heißluft des Sensor-Backofens der Serie 8 von Bosch kannst Du all Deine Kreationen ganz einfach auf bis zu vier Ebenen gleichzeitig backen. Denn der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers gleichmäßig im gesamten Garraum und liefert dadurch beste Backergebnisse auf allen Blechen. So sparst Du nicht nur eine Menge Zeit, sondern außerdem auch noch Energie. Einfach großartig.



PROFI-TIPP



BEEREN-NUSS-AUFLAUF

Für 4 Personen | 1 Stunde Zubereitungszeit

ZUTATEN

- > 40 g Walnusskerne
- > 40 g Mandelkerne
- > 2 Bananen
- > 400 g gemischte Beeren (z. B. Himbeeren, Heidelbeeren)
- > 200 g gemischte Flocken (z. B. Hafer-, Dinkel-, Roggen-)
- > 75 g Rosinen
- > 1 TL Backpulver
- > 1 TL Zimt
- > 1 Prise Salz
- > 30 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten der Form
- > 100 g flüssiger Honig
- > 500 ml Milch
- > 1 Ei
- > 300 g Joghurt

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Walnüsse und Mandeln grob hacken. Bananen schälen, in Scheiben schneiden. Beeren verlesen, ggf. waschen und vorsichtig trocken tupfen.

2 Flocken, Rosinen, Backpulver, Zimt, Salz und die Hälfte der Nüsse und Kerne in einer Schüssel vermengen. Butter schmelzen. 50 g Honig, die Hälfte der Butter, Milch und Ei verquirlen.

3 Eine Auflaufform mit etwas Butter fetten. Die Hälfte der Bananenscheiben und etwa ein Drittel der Beeren in die Form geben. Die Flockenmischung darauf verteilen und die Milchmischung darübergießen. Übrige Bananenscheiben, ein Drittel der Beeren, übrige Nüsse, restliche Kerne und übrige Butter daraufgeben und alles im heißen Ofen etwa 45 Minuten backen.

4 Inzwischen Joghurt mit übrigem Honig und den restlichen Beeren verrühren. Auflauf aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Mit dem Joghurt anrichten, dann servieren.

SUPERFOOD WALNÜSSE

Mehrfach ungesättigte Fettsäuren, Kalium, Vitamine B und C sowie Ballaststoffe: Walnüsse sind die Toplieferanten unter den Nüssen. Sie wirken stressmindernd, stärken Herz, Muskeln sowie Nerven und fördern die Konzentration. Eine Handvoll Walnüsse am Tag ist ideal.

FOTOS: Kathrin Knoll (1); Robert Bosch Hausgeräte GmbH (2)

Energiesparendes Raumwunder



NEU

DER REINIGUNGSPROFI Eintrocknete Reste in Schalen oder Auflaufformen werden in diesem Geschirrspüler von Bosch garantiert sauber. Die völlig neue Extra Clean Zone im Oberkorb entfernt mit drei rotierenden Wasserdüsen und erhöhtem Wasserdruck jede noch so hartnäckige Verschmutzung. Außerdem bietet der Spüler dank eines dritten Korbs – ebenfalls eine absolute Weltneuheit – bis zu 25 Prozent mehr Beladungskapazität. Endlich kannst Du Kleinteile, bei denen man oft nicht so genau weiß, wohin damit, sicher verstauen. Und nach dem Spülgang sorgt PerfectDry mit patentierter Zeolith-Technologie für perfekte Trocknungsergebnisse, auch von schwer zu trocknendem Plastikgeschirr. Alle Körbe kannst Du flexibel einstellen. Durch praktische Silikonhalterungen schützen sie Deine Gläser vor Verrutschen und Bruch. Und mit Home Connect-Funktion kannst Du den Geschirrspüler sogar per App steuern.

► Weitere Informationen unter [bosch-home.de](https://www.bosch-home.de)



MEHR KAPAZITÄT
Der dritte Korb bietet 25 Prozent mehr Platz und ist ideal für kleinere Teile



BOSCH

Technik fürs Leben

Genial kombiniert. Perfekt integriert.

Die neuen Kochfelder mit integriertem
Dunstabzug von Bosch. Empfohlen von
Deutschlands Food-YouTuberin Nr. 1.

Vom 01.08. bis
30.11.2020 mit
Sallys Gusseisen-
Pfanne Samira!*



Q8ABEA3220

* Weitere Informationen zur Aktion sowie die Teilnahmebedingungen
unter www.bosch-genial-kombiniert.de

accent | line