



BOSCH
Technik fürs Leben

Traumhafte Rezepte mit innovativer Technik

SIMPLY YUMMY

*Einfach
himmlisch!*

Schokotörtchen &
Lebkuchenplätzchen



Zauberhafte Winterzeit

Feine Naschereien mit Zimt, Vanille und Schokolade

Entspannt kochen & backen mit modernsten Hausgeräten

Das Beste zum Fest: fantastische Torten für Weihnachten

PerfectBake

Gelingt perfekt!
Backen mit dem
Backsensor

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

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 wie die Profis!

Liebe Leserin, lieber Leser,

wir freuen uns riesig auf die Winterzeit. Geht es Dir genauso? Es duftet nach selbst gebackenen Keksen, Bratäpfeln und Kuchen. Einfach zauberhaft. Ganz egal was auf den Kaffeetisch kommt – mit unseren unkomplizierten und raffinierten Rezepten versüßen wir Dir und Deinen Lieben die gemütlichen Nachmittage. Damit unsere Kreationen easy und super gelingen, verlassen wir uns auf die Sensortechnik der Hausgeräte der Serie 8 von Bosch. Was das Besondere darin ist, liest Du auf den nächsten Seiten. Haben wir Dich neugierig gemacht? Freu Dich auf tolle Inspirationen und leg gleich los. Viel Spaß beim Entdecken, Backen und Genießen!

FOTOS: Ira Leoni (1. Titel); Anna Gieseler (1)



Deine Simply Yummy-Redaktion



EASY BAKING

Simply Yummy-App

Für Zuckerbäckerinnen und solche, die es werden möchten: Leckere, gesunde und gelingsichere Kreationen findest Du in der kostenlosen App „Simply Yummy“, die wir mit Robert Bosch Hausgeräte entwickelt haben. Einfach erklärte Rezepte, Step-by-Step-Fotos und -Videos. Besonders praktisch: Du kannst Deinen Backofen mit Home Connect direkt aus der App steuern. Erhältlich im App Store sowie im Google Play Store. Worauf wartest Du? [Weitere Infos: www.simply-yummy.de](http://www.simply-yummy.de)



Jetzt kostenlos herunterladen:



Laden im App Store



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/Anna Gieseler, Katharina Küllmer, Ira Leoni, Désirée Peikert | **Schlusslektorat:** Gabi Hagedorn
Produktionsmanagement/Druck: Impress Media, www.impress-media.de

Echtes Prachtstück

ZIMTTORTE MIT VANILLESAHNE

Für 12 Stücke | 1 1/2 Stunden Zubereitungszeit • 30 Minuten Kühlzeit

ZUTATEN

- > 120 g Zartbitterschokolade
- > 125 ml frisch gebrühter Kaffee
- > 50 g gehackte Mandeln
- > 275 g Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten der Form
- > 300 g brauner Zucker
- > 2 EL Zimtpulver
- > 300 g Mehl
- > 2 TL Backpulver
- > 3 Eier
- > 2-3 EL Apfelgelee
- > 1 gehäufter EL Kakao-pulver
- > 3 TL Milch
- > 250 g Puderzucker
- > 400 g Sahne
- > 2 Pck. Sahnefestiger
- > 2 Pck. Vanillezucker

1 Zunächst 60 g Schokolade grob hacken, im heißen Kaffee unter Rühren schmelzen und abkühlen lassen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten und beiseitestellen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand fetten.

2 Für den Teig 200 g Butter mit Zucker und 1 EL Zimt mit dem Handrührgerät cremig rühren. Mehl, Backpulver, Mandeln miteinander vermischen. Mehlmischung nacheinander mit den Eiern und dem Kaffee-Schokoladen-Mix unterrühren. Den Teig in die Springform füllen, darin glatt streichen und ca. 1 Stunde backen.

3 Den Boden aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und aus der Form lösen. Das Backpapier vorsichtig abziehen und den Kuchen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Anschließend den Boden waagrecht in 2 Tortenböden schneiden.

4 Den unteren Boden auf eine Platte legen und einen Tortenring darum-

stellen. Den Boden gleichmäßig mit dem Apfelgelee bestreichen, Gelee ca. 10 Minuten einziehen lassen.

5 Inzwischen die restliche Butter (75 g) in einem kleinen Topf schmelzen. Den Kakao mit Milch, restlichem Zimt (1 EL) und Puderzucker vermischen. Anschließend unter die flüssige Butter rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Die Buttermischung leicht abkühlen lassen und ebenfalls auf dem unteren Boden verteilen. Den oberen Boden darauflegen, etwas andrücken und anschließend die halb fertige Torte ca. 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

6 Die Sahne mit Sahnefestiger und Vanillezucker steif schlagen. Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen. Den Tortenring entfernen. Anschließend den Tortenrand mit zwei Dritteln der Vanillesahne bestreichen. Mit der übrigen Sahne die Oberfläche glatt einstreichen. Die übrige Schokolade mit einem Sparschäler zu Röllchen schneiden. Die Tortenoberfläche mit den Schokoröllchen verzieren. Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Zimttorte mit Vanillesahne

GUT ZU WISSEN

Damit die Tortenböden gleichmäßig dick werden, den Boden mit dem Messer zunächst rundherum 1 cm tief einschneiden. Dann mit einem langen Messer durchschneiden.

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



PerfectBake – der Backexperte

Der Sensor-Backofen der Serie 8 mit dem PerfectBake Backsensor weiß genau, wann Dein Gebäck fertig ist – nicht zu trocken oder zu feucht. Die hoch entwickelten Sensoren messen die Feuchtigkeit im Innenraum und passen den Backvorgang laufend automatisch an. Einfach großartig!



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

PROFI-TIPP

GUT ZU WISSEN

Damit der Zuckerguss unfallfrei in den Spritzbeutel kommt, diesen in einen hohen Becher stellen und den Rand des Beutels nach außen klappen. So hast Du beide Hände frei zum Befüllen.

Lebkuchenhäuschen & -figuren

Schokotörtchen mit flüssigem Kern

Süßes Winterwunderland

SCHOKOTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN

Für 4 Stück | 45 Minuten Zubereitungszeit

ZUTATEN

- > 60 g Zartbitterschokolade
- > 60 g Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten der Förmchen
- > 2 Eier
- > 75 g Zucker
- > 35 g Mehl
- > 1 EL Kakaopulver
- > Puderzucker zum Bestäuben

1 Die Schokolade grob hacken und mit der Butter in eine Schale geben. Die Schale auf ein siedendes Wasserbad setzen und Schokolade und Butter unter Rühren langsam schmelzen lassen.

2 4 ofenfeste Porzellanförmchen (ca. Ø 9 cm) mit etwas Butter einfetten. Den Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Schlagen, bis die Masse hell und cremig ist.

3 Die warme Butter-Schoko-Mischung unter Rühren zur Eimasse geben und gleichmäßig unterrühren.

4 Mehl und Kakao mischen und auf die Schoko-Ei-Masse sieben. Nur so lange unterrühren, bis alles gut vermischt ist. Den Teig in die vorbereiteten Förmchen geben und im vorgeheizten Ofen 8–10 Minuten backen. Törtchen aus dem Ofen nehmen, lauwarm mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben beispielsweise winterlich verziert servieren.

LEBKUCHENHÄUSCHEN & -FIGUREN

Für 50 Stück | 1 1/2 Stunden Zubereitungszeit • 4 Stunden Kühlzeit

ZUTATEN

- > 100 ml Orangensaft
- > 100 g Honig
- > 60 g dunkler Rübensirup
- > 150 g Zucker
- > 1 TL Zimtpulver
- > 1/2 TL Nelkenpulver
- > 1/2 TL Muskatpulver
- > 1 Msp. Kardamompulver
- > 250 g Butter
- > 80 g gemahlene Mandeln
- > 600 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- > 2 TL Backpulver
- > 1 Eiweiß
- > 200 g Puderzucker

1 Orangensaft mit Honig, Sirup, Zucker und Gewürzen aufkochen. Mix in eine Schale füllen und die Butter in Stücken unterrühren. Alles abkühlen lassen.

2 Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse kneten. Teig in Folie gewickelt 4 Stunden kühlen.

3 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig portionsweise auf bemehlter Arbeitsfläche 1/2 cm dick ausrollen. Teile fürs Lebkuchenhäuschen und Motive aus dem Teig ausstechen, auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Jeweils 10 Minuten backen.

4 Eiweiß mit Puderzucker sehr steif schlagen. Damit Plätzchen verzieren und Häuschenteile zusammensetzen.

PROFI-TIPP

OptiMUM – Teigprofi

Die Küchenmaschine verarbeitet Teige hervorragend mit ihrem bis zu 1500 Watt extra-starken Motor. Dank dem intelligenten Smart dough Sensor bleibt die Rührgeschwindigkeit konstant hoch. Und selbst schwere Teige und große Mengen sind ein Leichtes und werden im Nu geknetet.





PROFI-TIPP

PerfectFry – lässt nichts anbrennen

Der Bratsensor des Induktionskochfelds sorgt dafür, dass Fleisch oder die Mandeln der Apfelfüllung in der Pfanne nicht anbrennen. Er kontrolliert permanent die Temperatur der Pfanne und passt sie automatisch an. Stelle Stufe 4 zum Rösten der Mandeln ein für eine optimale Bräunung.



BRATÄPFEL MIT MARZIPAN

Für 4 Personen | ca. 1 Stunde Zubereitungszeit

ZUTATEN

- > 40 g gehackte Mandeln
- > 50 g weiche Butter
- > 2 Pck. Vanillezucker
- > 1 TL Zimtpulver
- > 80 g Marzipanrohmasse
- > 40 g Rosinen
- > 6 EL Amaretto
- > 4 säuerliche Äpfel
- > 150 ml Apfelsaft
- > Saft von 1 Zitrone

1 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett goldbraun rösten und beiseitestellen.

2 Butter mit Vanillezucker und Zimt verrühren. Marzipan in 4 Stücke teilen. Rosinen mit Mandeln und 4 EL Amaretto mischen. Äpfel waschen und einen Deckel abschneiden. Aus dem unteren Teil der Äpfel das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen.

3 Die Äpfel in eine Auflaufform stellen und mit je 1 Marzipanstückchen und der Rosinen-Mandel-Mischung füllen. Die Zimtbutter auf die Äpfel geben. Übrigen Amaretto mit Apfel- und Zitronensaft mi-

schen, in die Form gießen. Äpfel im Backofen 35 Minuten backen. Ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Deckel aufsetzen und mitbacken. Bratäpfel aus dem Ofen nehmen und mit Sud servieren.

GUT ZU WISSEN

Du magst keine Rosinen? Die Füllung lässt sich nach Lust und Laune variieren. Einfach andere Trockenfrüchte oder Nüsse verwenden. Für Kinder den Amaretto durch Apfelsaft ersetzen.

FOTOS: Katharina Küllmer (1); Bosch Hausgeräte GmbH (2)

KOCHEN WIE DIE PROFIS

Mit einzigartigen Sensoren und innovativer Technik gelingt Dir mit diesen Einbaugeräten einfach alles perfekt

Du liebst es, Familie und Freunde mit tollen Kreationen zu verwöhnen? Mit den Einbaugeräten der Serie 8 und dem Bosch Assist backst und kochst Du wie ein Profi. Dank der zahlreichen Funktionen sorgen die Sensoren des Backofens und des Kochfelds für perfekte Ergebnisse per Knopfdruck. Wie das geht? Natürlich ganz einfach! Du bist nicht sicher, wie lange Dein Kuchen backen muss oder wann Dein Fleisch auf den Punkt gebraten ist? Dann aktivierst Du den Assist und wählst aus den im Display angezeigten Vorschlägen das gewünschte Gericht aus, das Du backen oder kochen möchtest. Die entsprechenden Sensoren (siehe auch Abbildungen rechts) passen Temperatur, Zeit und Heizart dann automatisch an. Wie von Zauberhand regulieren die Koch- und Backsensoren den Garkvorgang. Dann schalten sie sich aus und das Ergebnis ist perfekt. Und Du kannst einfach genießen.

Weitere Informationen findest Du unter accentline.de

Persönlicher Assistent

Der Bosch Assist weiß ganz genau, wie jedes Rezept perfekt zubereitet wird



So einfach geht's: Perfekte Wahl treffen – Dein Backofen und Dein Kochfeld kümmern sich um den Rest



PerfectBake

Backt Kuchen, Tartes, Törtchen und Brot automatisch perfekt



PerfectRoast

Gart Fleisch auf den Punkt, nicht zu trocken, sondern schön saftig



Dampf-Funktion

Macht Brot und Fleisch saftig und kross und gart Fisch und Gemüse



PerfectCook

Verhindert das Überkochen und kontrolliert die Temperatur



PerfectFry

Perfekte Bratergebnisse, da die Temperatur gehalten wird



PerfectAir

Steuert automatisch die passende Abzugsleistung

Beschwipste Glühweinfrüchte



GUT ZU WISSEN

Je dunkler Schokolade ist, desto weniger Milch und Zucker sind enthalten. Zartbitterschokolade schmeckt herber, intensiver und hat einen Kakaanteil von 50 Prozent und mehr.

Schokotorte mit Rotwein-Äpfeln

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

SCHOKOTORTE MIT ROTWEIN-ÄPFELN

Für 12 Stücke | 2 Stunden Zubereitungszeit • 3 Stunden Kühlzeit

ZUTATEN

- > 50 g Zartbitterschokolade
- > 200 g weiche Butter
zzgl. etwas mehr zum Fetten der Form
- > 220 g Zucker
- > 5 Eigelb
- > 240 g Mehl
- > 1 EL Kakaopulver
- > 1 EL Backpulver
- > 1 Prise Salz
- > 150 g saure Sahne
- > 550 ml Rotwein
- > 300 g Nuss-Nougat
- > 200 g Zartbitterkuvertüre
- > 500 g Sahne
- > 500 ml Kirschsafft
- > 2 Sternanis
- > 1 Zimtstange
- > 2 Äpfel

1 Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Butter und 150 g Zucker mit dem Handrührgerät cremig schlagen und nach und nach die Eigelbe untermischen. Mehl mit Kakao, Backpulver und Salz mischen. Mischung mit saurer Sahne, 50 ml Rotwein und der geschmolzenen Schokolade zur Eimasse geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 24 cm) am Boden mit Backpapier belegen und den Rand einfetten. Teig in der Form glatt streichen, im unteren Drittel des vorgeheizten Ofens 45–50 Minuten backen. Evtl. mit Alufolie abdecken, sollte er drohen, zu dunkel zu werden. Boden in der Form auskühlen lassen.

3 Für die Creme Nougat und Kuvertüre hacken und beides zusammen über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Mischung etwas abkühlen lassen. Inzwischen die Sahne nicht ganz steif schlagen. Dann unter die lauwarme Nougatmasse heben. Nougatmasse abkühlen lassen und etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

4 Schokoboden waagrecht in 3 gleich dicke Böden schneiden, 1 davon auf eine Tortenplatte setzen, mit einem Tortenring umspannen. Ein Drittel der Creme auf dem Boden verteilen. Zweiten Boden aufsetzen, mit der gleichen Menge Creme bestreichen und mit letztem Boden bedecken. Restliche Creme darauf verteilen. Die Torte abgedeckt 2 Stunden kalt stellen.

5 Für die Äpfel restlichen Zucker (70 g) in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen, mit restlichem Rotwein (500 ml) und Kirschsafft auffüllen. Anis und Zimt hinzugeben, alles kurz kochen lassen. Äpfel waschen, halbieren, mit der Schnittfläche nach oben in den Sud geben. Bei mittlerer Hitze 5–8 Minuten garen. Äpfel aus dem Sud heben, etwas abkühlen lassen und in feine Spalten schneiden. Den Sud bei starker Hitze 5–10 Minuten sirupartig einkochen und anschließend abkühlen lassen.

6 Tortenring entfernen. Äpfel in der Mitte der Torte dekorativ anrichten und mit 1–2 EL des Sirups beträufeln. Torte in Stücke schneiden, servieren. Den restlichen Sirup dazureichen.

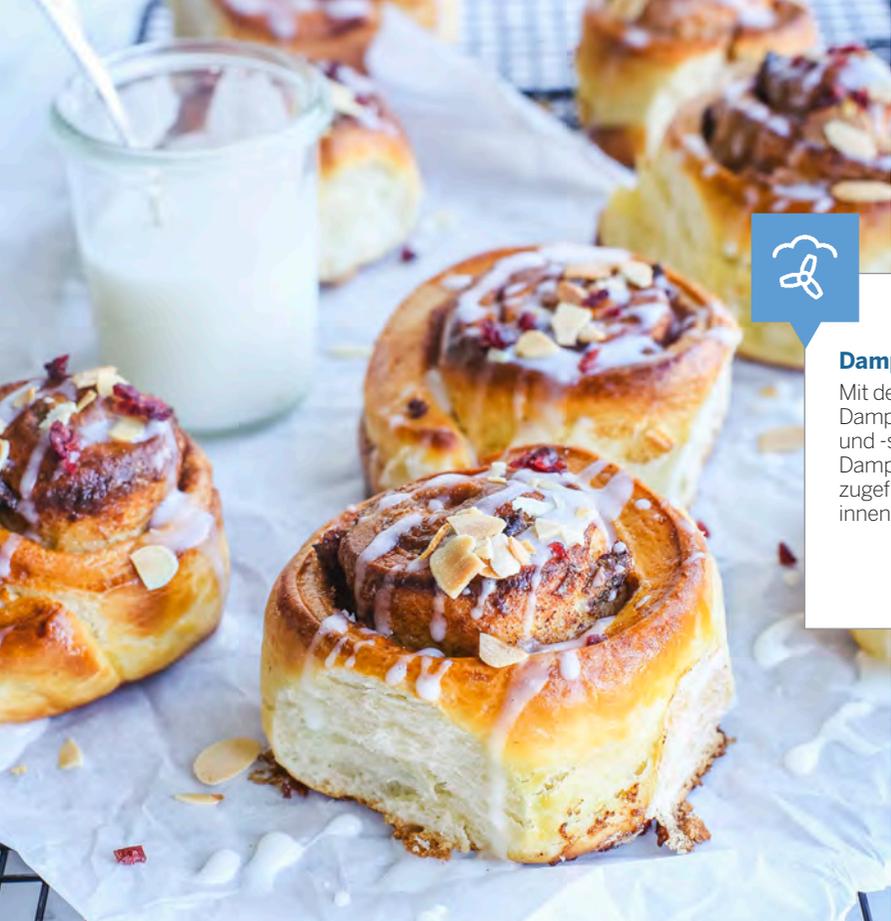


PerfectCook – alles im Griff

Der Kochsensor des Induktionskochfelds sorgt dafür, dass Deine Äpfel saftig im Sud garen und nichts mehr überkocht oder anbrennt, da er permanent die Temperatur des Topfs kontrolliert und automatisch anpasst. Der integrierte Dunstabzug mit PerfectAir saugt dabei automatisch direkt den entstehenden Kochdunst ab.



PROFI-TIPP



PROFI-TIPP

Dampfstoß-Funktion – heiße Luft

Mit dem Sensor-Backofen der Serie 8 mit Dampfstoß gelingen Deine Hefekuchen und -schnecken immer perfekt. Dank des Dampfes, der von Zeit zu Zeit automatisch zugeführt wird, werden Deine Gebäcke innen besonders fluffig und außen kross!



ZIMTSCHNECKEN MIT CRANBERRYS

Für 12 Stück | 1 Stunde Zubereitungszeit • 1 Stunde 20 Minuten Gehzeit

ZUTATEN

- > 2 EL getrocknete Cranberrys
- > 2 EL Apfelsaft
- > 20 g frische Hefe
- > 175 ml lauwarme Milch
- > 2 Eier
- > 100 g Butter
- > 500 g Dinkelmehl (Type 630)
- > 150 brauner Zucker
- > 4 EL Zimtpulver
- > 75 g Zuckerglasur
- > 2 EL geröstete Mandelblättchen

1 Cranberrys grob hacken und im Apfelsaft einweichen. Hefe mit Milch in einer Schüssel verrühren. 1 Ei trennen und Eigelb für später beiseitelegen. Butter schmelzen und mit der Hefemilch verrühren. Mehl, Eiweiß, übriges Ei und 25 g Zucker zugeben und alles in ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

2 Den Teig erneut durchkneten. Abdecken und weitere 30 Minuten ruhen lassen. Cranberrys abtropfen lassen. Teig zu einem Rechteck (40x60 cm) ausrollen und mit etwas Wasser einstreichen. Übrigen Zucker, Cranberrys und

Zimt darauf verteilen. Teig von der langen Seite her einrollen.

3 Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigrolle mit einem Messer in 12 Scheiben schneiden. Scheiben mit der Schnittfläche auf das Backblech legen und abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

4 Das Eigelb mit 2 EL Wasser verquireln. Zimtschnecken damit bestreichen und im Ofen ca. 30 Minuten backen, auskühlen lassen. Zuckerglasur auf den Zimtschnecken verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen.

FOTOS: Désirée Peikert (1); Bosch Hausgeräte GmbH (3)



PerfectBake

Beeindrucke Deine Gäste mit perfektem Gebäck

BACKEN KANN SO EINFACH SEIN!

Herrlich saftigen Kuchen oder feine Törtchen kannst Du ganz einfach für Deine Freunde und Deine Familie zaubern

Mit dem Sensor-Backofen von Bosch mit PerfectBake überlässt Du nichts dem Zufall. Denn der Backofen weiß genau, wann Dein Gebäck perfekt ist – nicht zu trocken oder zu feucht. Wie das geht? Du wählst über das Display einfach den Bosch Assist, suchst dann die Speise aus, z. B. „Kuchen“, und stellst die passende Kuchenart ein, z. B. „Kuchen auf Backblech“. Und dann ist der PerfectBake Backsensor an der Reihe. Du brauchst weder Heizart noch Temperatur oder Backdauer auszuwählen – Dein Backofen sagt Dir, wann das Gebäck fertig ist, und schaltet sich aus. Wie ein Profi messen die hoch entwickelten Sensoren die Feuchtigkeit im Innenraum und passen dann den Backvorgang laufend automatisch an. Du brauchst weder auf die Uhr zu schauen, noch musst Du eine Garprobe machen. Klingt easy, oder? Ist es auch.

Weitere Informationen findest Du unter sensor-backen.de



So einfach geht's: Bosch Assist anwählen – Dein Backofen kümmert sich um Dein Gebäck



1

ASSIST-FUNKTION

Lass Dir vom praktischen Bosch Assist bei der Auswahl der Kategorie helfen.

2

SPEISE-AUSWAHL

Was darf es sein? Du hast die Wahl zwischen Kuchen, Kleingebäck, Plätzchen und mehr.

3

KUCHENART-AUSWAHL

Wähle aus, ob Du den Kuchen z. B. in der Form oder auf dem Blech backen möchtest.

süß, die Kleinen



Profiteroles mit Schokoladensofse

GUT ZU WISSEN

Brandteig schmeckt gefüllt nur frisch. Du kannst die Profiteroles aber ungefüllt einfrieren. Dann langsam in der Verpackung auftauen und bei Backtemperatur ca. 5 Minuten aufbacken.

PROFITEROLES MIT SCHOKOLADENSOSSE

Für 32 Stück | 1 Stunde Zubereitungszeit • 1 Stunde Kühlzeit

ZUTATEN

- > 165 ml Milch
- > 60 g Butter
- > 1 Prise Salz
- > 200 g Mehl
- > 3 Eier
- > 2 Blatt weiße Gelatine
- > 1 Vanilleschote
- > 130 g Sahne
- > 150 g Mascarpone
- > 2 EL Zucker
- > 100 g Zartbitterschokolade

1 Für den Brandteig 125 ml Milch mit 125 ml Wasser, Butter und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl auf einmal dazugeben und alles kräftig verrühren, bis der Teig sich als Kloß vom Topfboden löst und sich dort eine weiße Schicht gebildet hat.

2 Den Topf vom Herd nehmen. Nach und nach die Eier mit den Knethaken des Handrührgeräts unterrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3 Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben und mit Abstand jeweils 16 walnussgroße Teighäufchen auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche spritzen. Diese nacheinander 20–25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Den Ofen während der Backzeit nicht öffnen. Die Profiteroles aus dem Ofen nehmen und mit einer Schere quer einschneiden, um sie nach dem Auskühlen füllen zu können.

4 Für die Füllung die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs hal-

bieren und das Mark herausschaben. 100 g Sahne steif schlagen und kalt stellen. Mascarpone und Zucker mit dem Vanillemark glatt rühren.

5 Die eingeweichte Gelatine in einem kleinen Topf mit übriger Milch unter Rühren auflösen. Zuerst 1 EL der Mascarpone Mischung unter die Gelatine Mischung rühren. Dann die angegliche Gelatine nach und nach unter Rühren zum Mascarpone geben und die Creme sorgfältig glatt rühren.

6 Die geschlagene Sahne unter die Mascarpone-Gelatine-Mischung heben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben und die Profiteroles durch den Schnitt damit vorsichtig befüllen. Die Profiteroles ca. 1 Stunde kalt stellen.

7 Die Profiteroles pyramidenförmig auf einer großen Platte oder auf zwei Etagern anrichten. Zartbitterschokolade hacken und langsam unter Rühren in der übrigen Sahne über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Schokoladensofse am Tisch über die Profiteroles träufeln und diese sofort servieren.



4D Heißluft – für Vielbäcker

Mit der Heißluft des Sensor-Backofens der Serie 8 kannst Du Deine Kreationen ganz einfach auf bis zu vier Ebenen gleichzeitig backen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers gleichmäßig im Garraum und liefert dadurch beste Backergebnisse auf allen Blechen. Du sparst außerdem Zeit und Energie.



PROFI-TIPP

Bosch vereint das Beste aus beiden Welten – ohne Kompromisse.



BOSCH

Technik fürs Leben

Unsere neuen Sensor-Kochfelder mit integriertem Dunstabzug* vereinen die besten Technologien unserer Induktionskochfelder und Dunstabzugshauben in einem Gerät.

www.accentline.de

* Lieferbar ab Frühjahr 2020

Q8ABEA1219