



Traumhafte  
Backrezepte – Schritt für Schritt erklärt



**BOSCH**  
Technik fürs Leben

# SIMPLY YUMMY

Sommer 2016

Soo süß!  
Kleine Küchlein  
mit Lemon Curd  
und Früchten



Gelingt immer! Backen  
mit dem Backsensor

## Backideen mit frischem Obst

Obstkuchen: Muffins, Tartes & Cheesecake – tolle Rezepte mit Beerenfrüchten

👩‍🍳 Küchenhelfer: So wird Backen ganz leicht 🧁 Torten: Sahnige Kunstwerke





**BOSCH**  
Technik fürs Leben

# Die coolste Kamera der Welt.

Dank Innenraum-Kameras und Home Connect App im Supermarkt schnell nachsehen, ob noch Joghurt im Kühlschrank ist. Mehr zu unseren vernetzten Geräten: [www.bosch-hc.de](http://www.bosch-hc.de)



home  
connect



# Kreativ und lecker Backen!



Liebe Leserin,  
lieber Leser,

Yippiee, gerade habe ich auf dem Wochenmarkt die ersten heimischen Beeren gekauft. Ich liebe es, damit leckere Törtchen, Muffins und Kuchen zu zaubern. Aber es gibt für mich

noch einen Grund zur Freude: Beim Backen habe ich ab sofort einen Profi an meiner Seite – den Sensor-Backofen von Bosch. Einfach unglaublich, wie perfekt meine Kreationen damit gelingen. Was mir an den Produkten der Serie 8 gut gefällt, findet Ihr in den Redaktionstipps auf den nächsten Seiten.

Habt Ihr jetzt auch Lust auf süße Leckereien? Dann probiert gleich die tollen Rezepte, die ich für Euch ausgewählt habe. Sie sind wirklich easy, machen viel auf dem Kaffeetisch her und sind simply yummy. Also schnappt Euch das Handrührgerät und los geht's!

Alles Liebe, Eure

*Amy*



Jetzt kostenlos herunterladen:

für iOS



für Android



DIE  
GRATIS  
BACK-APP



## INHALT



### 04 SÜSS & FRUCHTIG

Mit Beeren traumhaft backen  
und Obst richtig lagern



### 12 TORTENTRÄUME

Der Wow-Effekt für Deinen  
nächsten Madelskaffee

### 15 KÜCHENHELFER

Mit diesen Geräten,  
machst Du Backen  
noch mehr Spaß



## IMPRESSUM

[WWW.SIMPLY-YUMMY.DE](http://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), Jan Bockholt

**Grafik:** Anne Wasserstrahl

**Bildbearbeitung:** Marleen Osbahr

**Rezeptfotos:** Robert Bosch Hausgeräte GmbH/

Mike Hofstetter und Anna Gieseler

**Schlusslektorat:** Dörte Graul

**Produktionsmanagement/Druck:**

Impress Media, [www.impress-media.de](http://www.impress-media.de)

# SÜSS & FRÜCHTIG

Beerenkuchen mit Schmelz und Knusperknack. Karamell, Mandeln und Nüsse – davon bekommen wir nie genug!

## ZUTATEN

FÜR 10 STÜCKE

### Für den Teig:

- 150 g Mehl
- 2 EL Zucker
- 250 g kalte Butter in Stücken
- 1 Ei

### Für die Creme:

- 500 g Mascarpone
- 70 g Puderzucker
- 1 Bio-Zitrone (Schale)
- 500 g Blaubeeren, gewaschen

### Für den Karamell:

- 250 g brauner Zucker
- 100 g Butter
- 250 g Sahne
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz

### Außerdem:

- etwas Butter zum Fetten der Form

## 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.

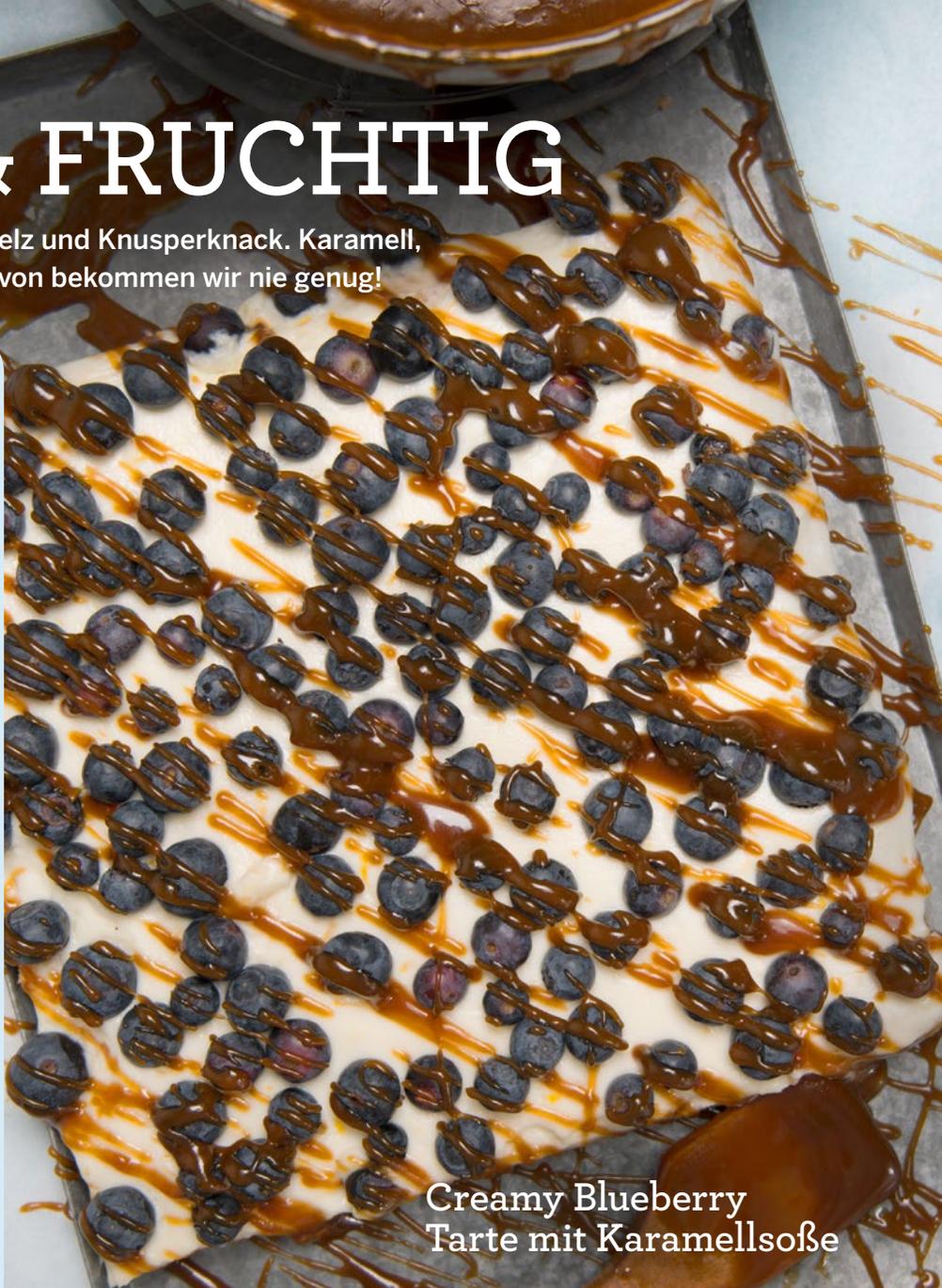
### Herkömmliche Beheizung:

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

**Backzeit: 25 Minuten**

## EXTRA-TIPP

Aktiviere für die Karamellsoße auf dem Induktionskochfeld von Bosch den PerfectFry Bratsensor und stelle Stufe 1 „sehr niedrig“ für eine perfekte Soße ein.



## Creamy Blueberry Tarte mit Karamellsoße

- 1 Verrühre Mehl, Zucker und Butter mit dem Handrührgerät zu einer krümeligen Mischung. Gib Ei und 1 EL kaltes Wasser dazu und verknete alles zu einem glatten Teig. Wickel den Teig in Frischhaltefolie und stelle ihn für eine Stunde in den Kühlschrank.
- 2 Rolle den Teig aus. Lege ihn dann in eine eckige Tarteform (22 x 22 cm). Den Boden stichst Du mit einer Gabel mehrmals ein. Dann gibst Du ihn in den Ofen (siehe Backofeneinstellung links) und backst den Boden goldbraun. Lasse ihn auf dem Rost abkühlen.
- 3 Vermische Mascarpone, Puderzucker und Zitronenschale und gib die Creme auf den Boden. Verteile die Blaubeeren darüber.
- 4 Lasse den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Gib alle weiteren Zutaten dazu und koche die Masse unter Rühren zu einer dickflüssige Soße. Verteile sie über der Tarte.



## REDAKTIONSTIPP RICHTIG KÜHLEN

Du bist ein Frischejunkie und möchtest Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch länger, knackig und nährstoffreich aufbewahren? Dann vertrau der maßgeschneiderten Technik der Frischesysteme VitaFresh pro der Serie 8 von Bosch.

Die individuelle Klimakontrolle hält empfindliche Lebensmittel bis zu dreimal länger frisch. Wie das funktioniert? Ganz einfach:

Du wählst für zwei Schubladen die Temperatur zwischen minus eins und plus drei Grad exakt aus. Im Obst- und Gemüsefach lässt sich zudem die Luftfeuchtigkeit separat einstellen. Die zweite Schublade eignet sich optimal für Fleisch und Fisch. Eine niedrigere Temperatur verlangsamt die Abbauprozesse und verhindert das Keimwachstum. Durch die hohe Luftfeuchtigkeit im Gemüsefach bleibt der Wassergehalt in Salaten, Früchten und Gemüse länger erhalten – und somit auch die wasserlöslichen Vitalstoffe. Alles schmeckt wie frisch vom Markt und sieht toll aus – besser geht's nicht!

Verstau ganz easy den Wocheneinkauf, denn der Kühlschrank bietet Dir super viel Platz und eine gute Aufteilung. So hast Du alles im Blick und nix versteckt sich. Praktischerweise kannst Du die Schübe variabel einsetzen und teilweise sogar herausnehmen. Und, da die neuen Bosch Kühl-Gefrier-Kombinationen eine Full NoFrost Technik enthalten, brauchst Du sie nicht einmal abtauen. Den VitaFresh pro gibt es auch in den Einbau-Kühlgeräten der Serie 8. Perfekt, oder was meinst Du?

Ein echter Hingucker! So einfach kannst Du Deine empfindlichen Lebensmittel optimal aufbewahren.





Kleine Küchlein mit  
Lemon Curd und Früchten

**1** Wasche den Rosmarin, trockne ihn und hacke die Nadeln. Erwärme die Milch, gib die Butter dazu und lasse sie darin schmelzen. Lasse die Milch lauwarm abkühlen. Gib Mehl, Hefe, alle anderen Zutaten für den Teig sowie den Rosmarin dazu. Vermenge erst alles mit dem Handrührgerät, dann verknetest Du alles mit den Händen zu einem glatten Teig. Lasse ihn mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Ort 60 Minuten gehen.

**2** Fette die 12 Mulden des Muffinblechs. Knete den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durch und teile ihn in 12 Stücke. Lege jedes Stück in eine Mulde. Gib die Form in den Ofen (siehe Backofeneinstellung rechts) und backe die Küchlein.



**3** Wasche die Zitrone heiß ab und reibe die Schale fein ab, Anschließend presst Du den Saft aus.



**4** Gib die Zitronenschale und -saft mit Zucker, Eiern, Butter und Salz in einen Topf. Erhitze alles langsam und rühre es mit dem Schneebesen durch. Koche den Lemon Curd unter gelegentlichem Rühren 10–15 Minuten cremig ein.



**5** Lasse die Küchlein auskühlen. Löse sie aus den Formen und richte sie mit Lemon Curd und den Beeren an. Bestäube die Küchlein mit Puderzucker.



## ZUTATEN

FÜR 12 STÜCK

### Für den Teig:

- 1 Zweig Rosmarin
- 100 ml Milch
- 80 g weiche Butter
- 280 g Mehl
- 1 Pck. Trockenhefe
- 35 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 2 EL Orangenlikör

### Für den Lemon Curd:

- 1 große Bio-Zitrone
- 180 g Zucker
- 2 Eier
- 100 g Butter
- 1 Prise Salz

### Für die Garnitur:

- 150 g gemischte Beeren

### Außerdem:

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

## BACKOFENEINSTELLUNG

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

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

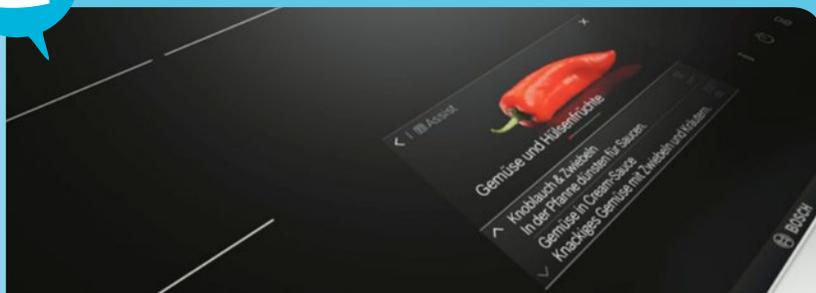
### Herkömmliche Beheizung:

Heize den Backofen auf 180°C Heißluft vor.

**Backzeit: 15–20 Minuten**

### EXTRA-TIPP

Die Beeren sind übrigens im VitaFresh pro bis zu 3-mal länger frisch. Du kannst sie also vorm Wochenende kaufen und sonntags hübsch auf das Lemon Curd streuen.



## REDAKTIONSTIPP KOCHFELD

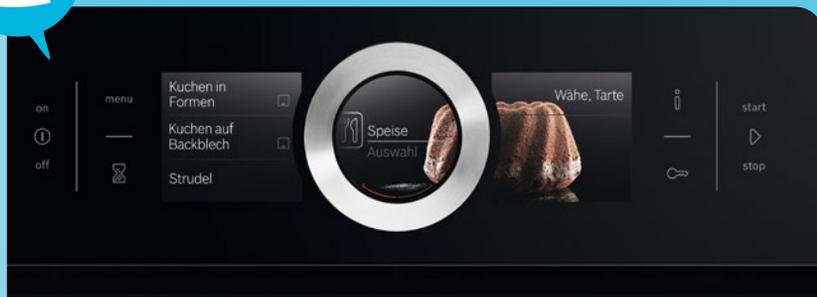
Kochen und Braten ist total easy? Ja natürlich, wenn Du die richtige Unterstützung hast! Vertrau den Induktions-Kochfelder der Serie 8 von Bosch. Mit dem PerfectCook Kochsensor und dem PerfectFry Bratsensor gelingt Dir alles spielend einfach. Wie ein Heinzelmännchen reguliert der Kochsensor die Hitze: Du klebst den flachen, magnetischen Ring außen an den Topf. Dann befestigst Du den PerfectCook Kochsensor daran und aktivierst ihn. Wähle noch die passende Stufe zwischen 1

und 5, dann kann nix mehr anbrennen oder überkochen. Die Temperatur regelt sich ganz automatisch. Auch ein Steak gelingt super easy. Nutze den PerfectFry Bratsensor. Wähle dafür am Kochfeld den Sensor aus, stelle die Temperaturstufe 5 „high“ ein und brate Dein Steak bei optimaler Hitze. Da die Induktions-Kochfelder die Hitze direkt im Topfboden erzeugen, kannst Du außerdem schneller und energiesparender kochen.

Weitere Infos: [www.bosch-home.de](http://www.bosch-home.de)



Raspberry Cheesecake



## REDAKTIONSTIPP BACKSENSOR

Wenn Du Dir unsicher bist, was den richtigen Garpunkt Deiner Leckerei angeht, vertrau in die Technik der Serie 8 Sensor-Backöfen von Bosch. Mit dem PerfectBake Backsensor misst Dein Ofen permanent den Feuchtigkeitsgehalt im Backofen und regelt so den Backvorgang automatisch. Du brauchst weder Heizart, Temperatur noch Zeit einstellen. Klingt easy, ist es auch: Du wählst einfach die Gerichte-Kategorie,

wie zum Beispiel „Kuchen“, aus, stellst die passende Kuchenart, wie zum Beispiel „Kuchen in Form“, ein und Dein Ofen sagt Dir, wann der Teig perfekt gegart ist – nicht mehr teigig und schön saftig. Der Ofen schaltet sich von selbst aus und nix kann mehr schief gehen. Super praktisch und einfach zu bedienen. Perfekt für Profibäcker und alle, die es werden wollen.

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

## ZUTATEN

FÜR 1 KUCHEN (12 STÜCKE)

### Für den Teig:

- 300 g Vollkornkekse
- 3 EL Zucker
- 1 TL Zimt
- 80 g Butter, geschmolzen

### Für die Füllung:

- 200 g Himbeeren
- 1 Bio-Zitrone (Saft und Schale)
- 110 g Zucker
- 1,1 kg Frischkäse
- ¼ TL Vanilleextrakt
- 2 EL Mehl
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 1 Eigelb
- 60 g Sahne

## 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 200°C Ober-/Unterhitze vor, nach 5-8 Minuten Backzeit reduzierst Du die Temperatur auf 150 °C.

**Backzeit: 45-55 Minuten**

### EXTRA-TIPP

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

**1** Gib die Kekse in einen Gefrierbeutel und zerbröle sie mit dem Nudelholz. Vermische sie mit dem Zucker und dem Zimt in einer Schüssel. Verrühre alles mit der flüssigen Butter. Die Bröselmischung gibst Du dann in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26 cm) und drückst sie fest. Forme dabei einen kleinen Rand. Stelle die Form für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank.



**2** Wasche die Himbeeren und tupfe sie trocken. Gib dann Zitronensaft und 1 EL Zucker in einen Topf und lasse alles langsam aufkochen. Rühre so lange, bis sich der Zucker gelöst hat. Nimm dann den Topf vom Herd und püriere die Himbeeren. Streiche das Püree durch ein feines Sieb, um die Kerne zu entfernen. Lasse die Himbeeren abkühlen.

**3** Schlage jetzt den Frischkäse mit dem Mixer schaumig. Gib dann Vanilleextrakt und Zitronenschale da-

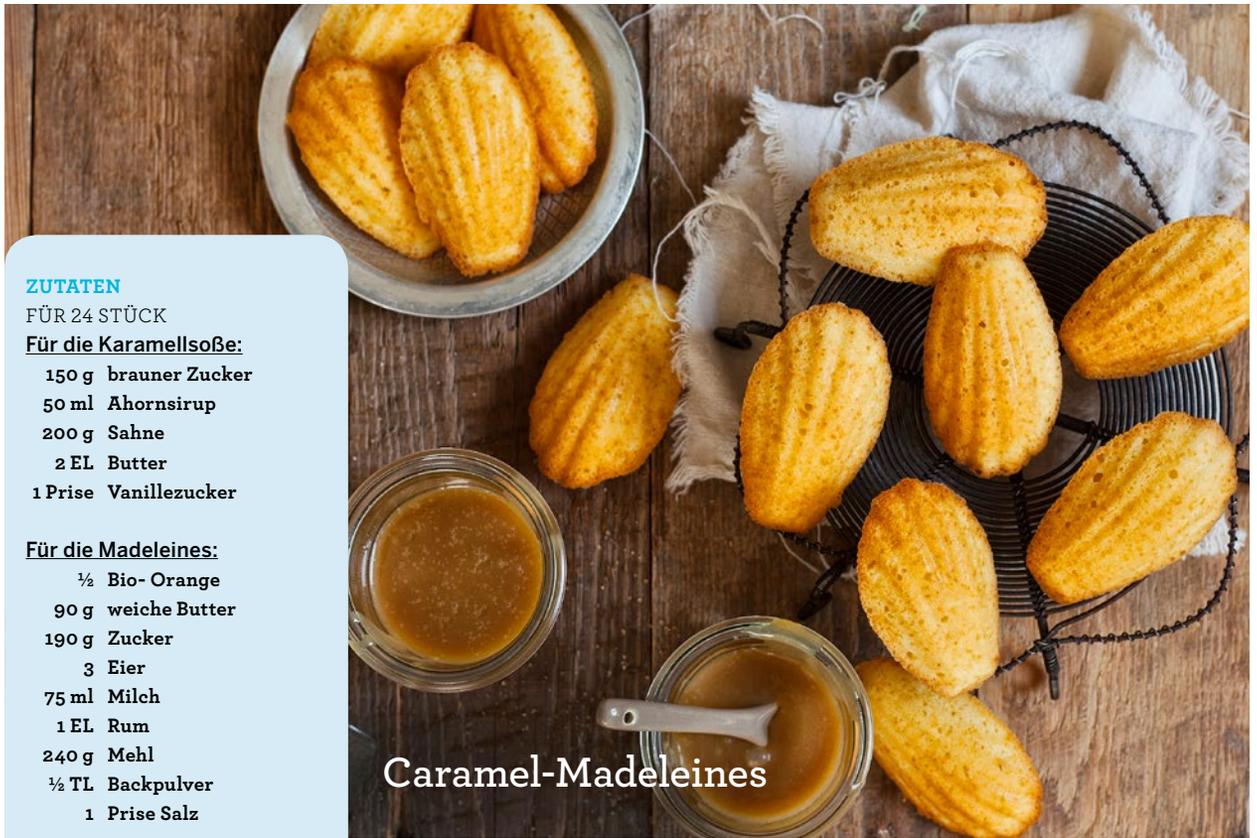


zu und vermische es gut miteinander. Vermische außerdem den restlichen Zucker mit Mehl und Salz und rühre die Mischung nach und nach unter den Frischkäse. Mische Eier mit Eigelb und gib die Mischung ebenfalls nach und nach zur Frischkäsemasse und vermische nochmals alles gründlich. Rühre die Sahne unter.

**4** Nun verteilst Du die Mischung auf dem Boden und verstreichst sie gleichmäßig. Gib das Fruchtpüree darauf und mische es mit einer Gabel mit dem Frischkäse. So entsteht ein Marmoreffekt.



**5** Gib den Kuchen in den Ofen (siehe Backofeneinstellung rechts, beachte die Temperaturreduzierung bei der herkömmlichen Beheizung) und backe den Cheesecake. Nicht wundern – die Frischkäsemasse ist nach der Backzeit noch nicht ganz fest. Schalte den Ofen aus und lasse den Kuchen bei leicht geöffneter Tür ca. 1 Stunde ruhen. Stelle den Cheesecake bis zum Verzehr noch 2 Stunden in den Kühlschrank. Dann löst Du den Kuchen aus der Form.



## Caramel-Madeleines

### ZUTATEN

FÜR 24 STÜCK

#### Für die Karamellsoße:

- 150 g brauner Zucker
- 50 ml Ahornsirup
- 200 g Sahne
- 2 EL Butter
- 1 Prise Vanillezucker

#### Für die Madeleines:

- ½ Bio- Orange
- 90 g weiche Butter
- 190 g Zucker
- 3 Eier
- 75 ml Milch
- 1 EL Rum
- 240 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 1 Prise Salz

#### Außerdem:

- etwas Butter für die Form

### BACKOFENEINSTELLUNG

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

Du aktivierst den Bosch Assist und wählst die Zubereitungsart „Muffin“. 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: jeweils 15 Minuten**

### EXTRA-TIPP

Wenn Du die Bleche nicht nacheinander backen möchtest, kannst Du mit der 4D Heißluft der Sensor-Backöfen mehrere Bleche gleichzeitig backen bei einem perfekten Ergebnis.

**1** Gib Zucker, Sirup, Sahne, Butter und Vanillezucker in einen Topf und bringe alles langsam zum Kochen. Köchele alles unter ständigem Rühren je nach gewünschter Konsistenz ca. 5 Minuten. Lasse die Soße abkühlen.



**2** Wasche die Orange mit heißem Wasser ab. Dann trocknest Du sie und reibst die Schale in feinen Stücken ab. Stelle die Schale für den Teig beiseite. Fette die 12 Mulden des Madeleine-Blechs.



**3** Schlage Butter mit Zucker und Orangenabrieb in einer Schüssel cremig auf. Rühre die Eier nach und



nach unter. Anschließend schlägst Du Milch und Rum unter. Mische Mehl mit Backpulver und Salz und hebe diese Mischung unter den Teig.

**4** Fülle je 1 EL des Teigs in die Mulden. Gib die Madeleines in den Ofen (siehe Backofeneinstellung links) und backe sie. Stürze sie dann sofort aus der Form auf ein Kuchengitter. Fülle nun die Mulden nochmals mit dem restlichen Teig und wiederhole den Backvorgang. Lasse die Madeleines auf dem Kuchengitter auskühlen.



**5** Gib die abgekühlten Madeleines auf eine Platte und serviere sie mit der Karamellsoße. Tipp: Die Soße schmeckt besonders gut, wenn Du sie noch einmal kurz erwärmst.



**1** Nimm Dir sieben feuerfeste Förmchen (Durchmesser 7,5 cm). Schneide Backpapier in sieben ca. 10 cm breite Streifen und lege die Förmchen damit aus. Das Papier soll nach oben über den Rand ragen und am Ende Deine Muffins umschließen. Stelle die Förmchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech.

**2** Wasche die Blaubeeren vorsichtig, entferne die kleinen Stiele und tupfe die Beeren mit einem Küchenpapier trocken.

**3** Gib Butter, 120 g Zucker und den Honig in eine Schale und schlage alles mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig. Gib die Eier

einzelnd zu und verrühre alles gut. Mische Mehl mit Maismehl, Backpulver und Salz und gib die Mischung mit der Milch zur Buttermasse. Hebe die Blaubeeren vorsichtig unter.

**4** Fülle den Teig in die Formen und bepinsel die Oberfläche mit etwas Wasser. Dann streust Du den restlichen Zucker darauf. Gib die Muffins in den Ofen (siehe Backofeneinstellung rechts) und backe sie.

**5** Lasse die Muffins etwas abkühlen und löse sie aus der Form. Wickel Küchengarn oder anderes Band um jeden Muffin, sodass das Backpapier befestigt wird.

#### ZUTATEN

FÜR 7 STÜCK

- 350 g Blaubeeren**
- 250 g weiche Butter**
- 140 g Zucker**
- 3 EL Honig**
- 2 Eier**
- 300 g Mehl**
- 120 g gelbes Maismehl**
- 2 TL Backpulver**
- 1 Prise Salz**
- 120 ml Milch**

#### BACKOFENEINSTELLUNG

##### Perfekte Einstellung für den

##### Sensor-Backofen von Bosch:

Du aktivierst den Bosch Assist und wählst Zubereitung: „Muffin“. Der PerfectBake Backsensor regelt dann den Backvorgang von ganz alleine. Somit entfällt für Dich die Einstellung von Heizart, Temperatur und Zeit.

##### Herkömmliche Beheizung:

Heize den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vor.

**Backzeit: 30 Minuten**

#### EXTRA-TIPP

Kuchen anstatt Muffins. Gib den Teig in eine Kuchenform, aktiviere den Bosch Assist und wähle die Zubereitungsart „Kuchen in Form“ aus.

## Blueberry-Cornmuffins



### REDAKTIONSTIPP BEEREN

Wahnsinnig lecker und super gesund. Die heimischen Früchte bekommst Du von Juni bis August. Himbeeren, Brombeeren und Blaubeeren kannst Du gut mitbacken. Erdbeeren mögen die Hitze eher nicht. Sie sind super für Tortenfüllung. Für die sauren Johannis- und Stachelbeeren nimm etwas mehr Zucker. Himbeeren brauchst Du übrigens gar nicht waschen. Vitamin-schonend aufbewahren kannst Du die Beeren im Kühlschrank mit VitaFresh pro. Durch die Feuchtigkeitsregulierung und Temperatur bleiben sie bis zu 3-mal länger frisch und saftig.

Rich Chocolate  
Blackberry Cake



# TORTENTRÄUME

Wow! Diese Kunstwerke aus Sahne, Schokolade und Früchten sehen nicht nur klasse aus – sie gelingen easy und schmecken fantastisch

**1** Gib die Nüsse mit dem Zucker in eine Pfanne und lasse sie karamellisieren. Gib sie zum Auskühlen auf ein Backpapier. Hacke 200 g der Nüsse mit dem Multizerkleinere fein. Lege die restlichen Nüsse beiseite.

**2** Lege 2 Springformen (Durchmesser 15 cm) mit Backpapier aus. Gib die weiche Butter und den braunen Zucker in eine Rührschüssel und schlage beides mit dem Mixer schaumig. Dann rührst Du die Eier unter. Mische Mehl, Kakaopulver und Backpulver miteinander und gib alles mit den zerkleinerten Nüssen zum Teig. Verrühre alles gut miteinander. Verteile den Teig auf beide Formen.

**3** Gib die Böden nacheinander in den Ofen (siehe Backofeneinstellung rechts) und backe sie. Lasse die Kuchen auskühlen.

**4** Wasche die Brombeeren und lasse sie gut abtropfen. Gib sie mit 3 EL Zucker in einen Topf und köchele sie 10 Minuten, bis sie zerfallen. Lasse sie ein wenig abkühlen und streiche sie dann durch ein feines Sieb, um die Kerne zu entfernen. Lasse das Püree auskühlen.

**5** Halbiere die Kuchen jeweils quer, sodass 4 Tortenböden entstehen. Schlage die Sahne steif und stelle sie kalt. Die Gelatine weichst Du in etwas kaltem Wasser ein. Dann verrührst Du Quark, Mascarpone, 5 EL Zucker und das Vanillemark in einer Schüssel.

**6** Erhitze die Milch und löse die ausgedrückte Gelatine darin auf. Gib einen kleinen Teil der Quarkmasse zur Gelatine und

verrühre sie gründlich. Diese Mischung verrührst Du gut mit der restlichen Quarkcreme und dem Brombeerpüree. Gib die Lebensmittelfarbe dazu und verrühre sie gleichmäßig. So bekommt die Creme eine knalligere Farbe. Hebe anschließend die Sahne unter.

**7** Stelle einen Tortenring auf eine Tortenplatte. Da die Torte sehr hoch wird und der Tortenring nicht ausreicht, brauchst Du eine Erhöhung. Halbiere dafür ein Blatt Backpapier der Länge nach und stelle beide Streifen von innen in den Tortenring. Fixiere die Streifen mit Büroklammern am oberen Rand.

**8** Lege vorsichtig den ersten Boden in den Ring. Verteile  $\frac{1}{3}$  der Brombeercreme darauf. So machst Du es auch mit den restlichen Böden und der übrigen Creme, bevor Du alles mit dem vierten Teigboden abschließt. Stelle die Torte über Nacht kalt.

**9** Für die Ganache hackst du Schokolade klein und gibst sie in eine Schüssel. Koche die Sahne auf und übergieße die Schokolade damit. Lasse die Mischung 2 Minuten stehen, verrühre sie dann. Während die Ganache abkühlt, rührst Du sie gelegentlich gut durch. Lasse sie über Nacht bei Zimmertemperatur ruhen.

**10** Entferne am nächsten Tag den Tortenring und das Backpapier. Rühre die Ganache noch mal durch und streiche die Torte damit großzügig ein. Stelle sie bis zum Servieren kalt. Vor dem Anschneiden garnierst Du die Torte mit den übrigen Nüssen und einigen Brombeeren. Bestäube sie mit etwas Puderzucker.

## ZUTATEN

FÜR 1 TORTE (14 STÜCKE)

### Für den Teig

250 g Nussmischung  
4 EL Zucker  
250 g weiche Butter  
100 g brauner Zucker  
4 Eier  
150 g Mehl  
4 EL Kakaopulver  
1 Pck. Backpulver

### Für die Brombeercreme

500 g Brombeeren  
120 g Zucker  
100 g Sahne  
8 Blatt Gelatine  
500 g Magerquark  
250 g Mascarpone  
1 Vanilleschote (Mark)  
3 EL Milch  
 $\frac{1}{2}$  TL pinke, intensive Lebensmittelfarbe

### Für die Ganache

375 g Zartbitterschokolade  
450 g Sahne

### Außerdem

einige Brombeeren zum Garnieren  
etwas Puderzucker zum Bestäuben

## 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 entfallen die Einstellung von Heizart, Temperatur und Zeit und auch die Stäbchenprobe entfällt.

### Herkömmliche Beheizung:

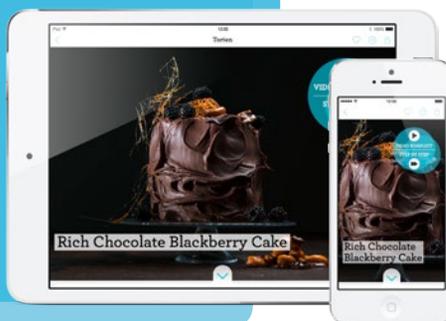
Heize den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor.

**Backzeit: je 25–30 Minuten**



## REDAKTIONSTIPP APP

Viele leckere und gelingsichere, süße Kreationen inklusive Step-by-Step-Fotos und anschaulichen Videos findest Du in der kostenlosen App „Simply Yummy“, die wir in Kooperation mit Robert Bosch Hausgeräte GmbH entwickelt haben. Erhältlich im App Store sowie im Google Play Store. Du kannst sie auf allen mobilen Endgeräten verwenden. Worauf wartest Du?



**ZUTATEN**

FÜR 1 TORTE (16 STÜCKE)

**Für den Teig:**

- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- 220 g Zucker
- 200 g Mehl
- 75 g Stärke
- 50 g Kakao
- 2 TL Backpulver

**Für den Belag:**

- 9 EL Kirschwasser
- 1 Glas Kirschen (Abtropfgewicht 350 g)
- 35 g Stärke
- 1 EL Zucker
- 1 Bio-Zitrone (Schale)
- 1 kleine Zimtstange
- 1 kg Sahne
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Sahnefestiger
- 50 g Zartbitterschokolade

**Außerdem:**

- etwas Butter zum Fetten

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

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

**Herkömmliche Beheizung:**

Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**Backzeit: 40–45 Minuten****EXTRA-TIPP**

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

**Schwarzwälder Kirschtorte**

- 1 Lege den Boden einer Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier aus. Fette die Ränder der Form mit etwas Butter.
- 2 Trenne die Eier und schlage das Eiweiß mit 6 EL kaltem Wasser und Salz steif. Lasse dabei den Zucker einrieseln. Gib das Eigelb nach und nach zum Eischnee und verrühre alles vorsichtig zu einer fluffigen Masse.
- 3 Mische Mehl mit Stärke, Kakao und Backpulver und siebe es auf die Eiermasse. Hebe die Zutaten vorsichtig unter.
- 4 Streiche den Teig in die vorbereitete Form. Gib die Form in den Ofen (siehe Backofeneinstellung links) und backe den Boden. Lasse den fertigen Boden 3 Stunden in der Form auskühlen.
- 5 Löse den Boden und teile ihn waagrecht in 3 gleich dicke Böden. Lege einen der Böden auf eine Tortenplatte, stelle einen Tortenring herum und tränke jeden Boden mit 3 EL Kirschwasser.
- 6 Lasse die Kirschen abtropfen, fange den Saft auf. Miss 100 ml Saft ab und verrühre die Stärke damit. Erhitze den übrigen Kirschsafte mit 1 EL Zucker, der Zitronenschale und der Zimtstange in einem Topf. Sobald der Saft kocht, kannst Du die angerührte Stärke mit einem Schneebesen einrühren. Lasse den Saft so ca. 1 Minute kochen.
- 7 Ziehe den Topf vom Herd und entferne die Zitronenschale und die Zimtstange. Nimm 16 Kirschen für die Garnitur ab und stelle sie beiseite. Die restlichen Kirschen hebst Du nun unter den angedickten Saft. Streiche das Kirschkompott auf den unteren Boden und lasse es ca. 30 Minuten abkühlen.
- 8 In der Zwischenzeit kannst Du die Sahnefüllung zubereiten. Schlage dazu die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnefestiger mit den Quirlen des Handrührgeräts steif. Teile die Sahne in 4 Portionen.
- 9 Nimm ¼ der steif geschlagenen Sahne und streiche sie auf den unteren Boden, auf den Du schon das Kirschkompott gestrichen hast. Setze einen zweiten Boden darauf und bestreiche ihn ebenfalls mit ¼ der Sahne. Setze abschließend den letzten Boden darauf.
- 10 Entferne den Tortenring und bestreiche die Torte rundherum mit einem weiteren Teil Sahne. Dazu nutzt Du am besten eine Palette und versiehst die Torte mit schönen Kanten.
- 11 Fülle die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle. Setze 16 Tupfen rundherum auf die Torte. Hobel die Schokolade in Röllchen und streue sie auf die Torte. Gib die beiseite gestellten Kirschen auf die Sahnetupfen. Stelle die Torte bis zum Servieren kalt und schneide sie dann in 16 Stücke.



Mit diesem **ALLROUNDER** kannst Du mühelos rühren, kneten und schlagen. In die große, schicke Edelstahlschüssel passen locker bis zu 2,7 kg Rührteig. **MUM 5 CreationLine** Küchenmaschine, in mehreren Farben und Ausstattungsvarianten, ab ca. 399,-Euro

Mit seinen innovativen Fine-Creamer-Turbobesen ein echter **SCHAUMSCHLÄGER**. Teige und Cremes werden locker und besonders fluffig. **Handrührer MFQ4030**, ab ca. 69,99 Euro



# KÜCHENHELFER

Mit diesen Accessoires bist du bestens gerüstet. Viel Spaß in der Küche!



Du möchtest noch mehr leckere Ideen? Dann besuche mich auf dem **BLOG** „Simply Yummy“ oder lade Dir einfach die kostenlose App mit Step-by-Step Anleitungen auf deine mobilen Endgeräte. Du bekommst sie im AppStore oder Google Play Store. Eure

*Amy*



Es **DAMPFT** im Backofen. Aber keine Sorge, das ist gut für Braten, Brot & Brötchen. Wenn Du die Dampf-Funktion des Sensor-Backofen hinzuschaltest, wird es saftiger und krosser. Mit Hilfe des kontinuierlich zugeführten Wasserdampfes kannst Du auch Fisch und Gemüse perfekt dämpfen. **Sensor-Backofen der Serie 8 in Vulkan Schwarz**, ab 2.017 Euro, Infos: [www.sensor-backen.de](http://www.sensor-backen.de)

BOSCH

Einkaufszettel war gestern! Dieser Kühlschrank behält den **ÜBERBLICK**. Bei jedem Schließen des Kühlschranks nimmt eine Kamera Bilder des Inhaltes auf und sendet sie auf Dein Smartphone oder Tablet. So kannst Du per App prüfen, was Du im Supermarkt besser noch schnell in den Einkaufswagen legen solltest.

**Kühl-Gefrier-Kombination mit HomeConnect Funktion, VitaFresh und NoFrost**, ab ca. 1.299 Euro, Infos: [www.bosch-hc.de](http://www.bosch-hc.de)



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



**BOSCH**

Technik fürs Leben

# Der Backofen, der sich auf Ihren Kuchen einstellt.

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

