

MARTINA KITTLER • CORNELIA SCHINHARL • CHRISTA SCHMEDES • NICO STANITZOK

# MIX & FERTIG

# BACKVERGNÜGEN

DIE BESTEN GU-REZEPTE FÜR DEN THERMOMIX

FÜR TM 5  
UND TM 31

G|U





*Braucht auf dem Blech gebacken 8-10 Min.*

# FEINER BISKUIT

FÜR 1 SPRINGFORM (26 CM Ø, 12 STÜCKE)

4 Eier (M)  
130 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
100 g Mehl  
100 g Speisestärke

2 TL Backpulver

Zubereitungszeit: 25 Min. + 35 Min. Backzeit

Pro Stück ca. 145 kcal

3 g E

3 g F

26 g KH

1 Den Backofen auf 170° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier belegen. Den Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen. Eier, 40 g heißes Wasser, Zucker und Vanillezucker hineingeben und in 5 Min./Stufe 3 hellschaumig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver zugeben und 20 Sek./Stufe 4 unterrühren.

2 Den Teig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) 30-35 Min. backen. Herausnehmen und ca. 10 Min. ruhen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

3 Den Biskuitboden mit Pudding und Früchten belegen oder ein- bis zweimal waagrecht durchschneiden und die Lagen als Tortenböden verwenden.



# MÜRBETEIG SÜSS

FÜR 1 SPRINGFORM (26 CM Ø, 12 STÜCKE)

140 g kalte Butter  
300 g Mehl  
75 g Zucker  
5 g Vanillezucker  
Salz  
1 Ei (M)

Butter und Mehl für die Form  
Mehl zum Arbeiten

Zubereitungszeit: 25 Min. + 1 Std. Kühlzeit + 25 Min. Backzeit  
Pro Stück ca. 210 kcal

3 g E

10 g F

26 g KH

1 Die Butter in kleine Stücke schneiden. Mit Mehl, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 5 vermischen. Das Ei zufügen und alles in 20 Sek./Stufe 4 zu groben Streuseln verkneten. Die Streusel auf der Arbeitsfläche mit den Händen zusammenkneten. Den Teig dann zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Std. in den Kühlschrank legen.

2 Den Backofen auf 180° vorheizen, die Form mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche oder zwischen zwei Bögen Backpapier zu einem Kreis (ca. 30 cm Ø) ausrollen. In die Form legen und mit den Händen einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und je nach Rezept verwenden.



**EINFACHE KUCHEN FÜR JEDEN  
TAG**