



Veronika Pichl

Kuchen

aus dem Thermomix®

Über 50 süße Rezepte



riva

Unabhängig recherchiert, nicht vom Hersteller beeinflusst

Mohn-Quark-Streuselkuchen

Für 1 Backblech mit hohem Rand/ca. 24 Stücke

Für den Teig:

400 g Weizenmehl
300 g Butter
200 g Zucker

Für den Belag:

100 g Butter
3 Eier
120 g Zucker
120 g Schmand
500 g Quark
200 g Mohn



1. Mehl, Butter und Zucker für den Teig in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 5** vermengen.
2. Die Hälfte des Teiges aus dem Mixtopf nehmen, mit den Händen noch mal kneten und in Frischhaltefolie eingewickelt mindestens 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
3. Die andere Hälfte des Teiges im Mixtopf **5 Sek./Stufe 6** zu Streuseln verarbeiten und kühl stellen.
4. Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen, Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen.
5. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen und auf das Backblech legen.
6. Für den Belag Butter in den Mixtopf einwiegen und **2 Min./60 °C/Stufe 1** schmelzen.
7. Eier und Zucker hinzufügen und **40 Sek./Stufe 5** aufschlagen.
8. Schmand, Quark und Mohn einwiegen und **1 Min./Stufe 3** zu einer glatten Masse verrühren.
9. Die Mohncreme auf den Teigboden streichen und mit den Streuseln belegen. Kuchen im Ofen 40–45 Min. backen.

Zitronenschnitten

Für 1 Blech/ca. 24 Stücke

Für den Teig:

1 Bio-Zitrone
280 g Zucker
1 TL Vanillezucker (siehe S. 10) oder
1 Päckchen Vanillinzucker
320 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
4 Eier
150 g neutrales Öl, z.B. Sonnenblumenöl
150 g Wasser mit Kohlensäure

Für den Zuckerguss:

200 g Zucker
15-25 g Zitronensaft



1. Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Zitrone waschen, Schale abraspeln und Frucht auspressen.
3. Zucker, Vanillezucker, Mehl und Backpulver in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 4 vermengen.
4. Eier, Öl, Wasser, Zitronenraspel und -saft hinzufügen und alles 45 Sek./Stufe 5 verrühren.
5. Teig auf dem Backblech verteilen und 30–35 Min. im Ofen backen. Mixtopf säubern.
6. Für den Guss Zucker in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren.
7. 15 g Zitronensaft hinzufügen und ohne Zeiteinstellung/Stufe 4 rühren, bis ein glatter Zuckerguss entsteht, evtl. noch etwas Zitronensaft hinzufügen. Danach Guss auf dem noch warmen Kuchen verteilen.

Mandel-Buttermilch-Kuchen

Für ein Blech/ca. 24 Stücke

2 Eier
1 Prise Salz
250 g Zucker
1 TL Vanillezucker (siehe S. 10) oder 1 Päckchen Vanillinzucker
500 g Buttermilch
400 g Weizenmehl
100 g Hartweizengrieß
1 ½ Päckchen Backpulver
100 g ganze Mandeln

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen, Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen.
2. Eier, Salz, Zucker, Vanillezucker und Buttermilch in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 5** verrühren.
3. Mehl, Hartweizengrieß und Backpulver **15 Sek./Stufe 4** unterrühren.
4. Den Teig auf das Backblech streichen, die Mandeln darauf verteilen und Kuchen im Ofen 30–35 Min. backen.



Kirsch-Schlupfkuchen

Für 1 Backblech/ca. 24 Stücke

700 g Sauerkirschen aus dem Glas (Abtropfgewicht, entsteint und gezuckert)
oder frisch
250 g Butter
200 g Zucker
1 TL Vanillezucker (siehe S. 10) oder
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Eier
50 g Milch
400 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen, Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen.
2. Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen.
3. Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier und Milch in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 5 aufschlagen.
4. Mehl und Backpulver dazugeben und 15 Sek./Stufe 5 vermischen.
5. Teig auf das Backblech geben und Kirschen großflächig auf dem Teig verteilen.
6. Kuchen in den Ofen schieben und 35–40 Min. backen.



Haferflocken-Nuss-Kuchen

Für 1 Blech/ca. 24 Stücke

150 g Nüsse, z. B. Walnüsse
2 Bananen
240 g Butter
200 g brauner Zucker
4 Eier
200 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
400 g Haferflocken

1. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen, Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen.
2. Nüsse in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** grob zerkleinern (evtl. auf **Stufe 8** mahlen, wenn man die Nüsse feiner möchte), in eine Schüssel umfüllen.
3. Bananen schälen und in groben Stücken in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 8** pürieren.
4. Butter, Zucker und Eier hinzufügen und **45 Sek./Stufe 5** verrühren.
5. Mehl und Backpulver dazugeben und **15 Sek./Stufe 5** vermischen.
6. Haferflocken und Nüsse hinzufügen und **15 Sek./Linkslauf/Stufe 2** untermischen.
7. Teig auf das Backblech streichen und ca. 35–40 Min. im Ofen backen.

