

Hagen Gnote

REZEPTHEFT
Nr. 32

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



Feine Kuchen

aus exklusiven Backformen

AVOCADO-LIMETTEN-KUCHEN IN LILIENBLÜTEN-BACKFORM

Zutaten

Avocado-Limetten-Kuchen

60 g gehackte Pistazien
75 g gemahlene Mandeln
400 g Mehl
22 g Backpulver
2 Bio-Limetten
270 g weiche Butter
(plus etwas zum Einfetten; alternativ
Back-Trennspray Art. 489Z01)
220 g Zucker
1 Prise Salz
5 Eier Klasse M
2 reife Avocados
7 EL Milch
80 g Puderzucker

Zubereitung

Avocado-Limetten-Kuchen

1 40 g Pistazien fein mahlen. Mit Mandeln, Mehl und Backpulver mischen.
2 Von den Limetten die Schale abreiben und 7 EL Saft auspressen. Limettenschale, Butter, Zucker und 1 Prise Salz mindestens 8 Minuten sehr cremig rühren. Eier einzeln mit je 1 EL Mehlmischung jeweils 1/2 Min. gut unterrühren.
3 Avocados halbieren, den Kern entfernen. Avocadofleisch mit einem Löffel aus der Schale heben, in einem Messbecher mit 4 EL Limettensaft fein pürieren. Mit der restlichen Mehlmischung und Milch zur Butter-Ei-Masse geben und kurz unterrühren.
4 Teig in die gefettete Lilienblüten-Backform füllen und im 170 Grad (Umluft 150 Grad) heissen Ofen auf der untersten Schiene ca. 50-60 Minuten backen. Garprobe mit Zahnstocher oder Backthermometer machen. In der Form auf einem Gitter 15 Minuten abkühlen, vorsichtig aus der Form lösen und ganz erkalten lassen.
5 Puderzucker und 2-3 EL Limettensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Restliche Pistazien in einer beschichteten Pfanne rösten. Kuchen mit dem Guss garnieren und mit gerösteten Pistazien bestreut servieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Lilienblüten-Backform
(2,35 l Inhalt)
Superleitfähiger
Alu-Gussbackform
Nr. 359K08
Fr. 47,95



KitchenAid Handmixer
Nr. 724W015
Fr. 159,95



Feinreibe
Schnelles und
sicheres Arbeiten
Nr. 329F03
Fr. 59,95



HIMBEER-QUARK-KUCHEN GELINGEN IN SPIRALBLÜTEN-BACKFORM

Zutaten

Himbeer-Quark-Kuchen

3 Eier Klasse M
1 Prise Salz
40 g weiche Butter
(plus etwas zum Einfetten; alternativ
Back-Trennspray Art. 489Z01)
130 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
330 g Sahnequark
330 g Hartweizengriess
3 TL Backpulver
260 g frische Himbeeren,
alternativ TK Himbeeren
70 g Haselnusskrokant
Puderzucker

Zubereitung

Himbeer-Quark-Kuchen

1 Eier trennen. Eiweiss und 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelb, Butter, Zucker und Vanillezucker 8 Min. cremig rühren. Sahnequark hinzufügen. Hartweizengriess und Backpulver mischen und unterrühren. Eischnee vorsichtig unterheben.
2 Die Hälfte des Teigs in die gefettete Spiralblüten-Backform füllen, 130 g Himbeeren darauf verteilen und den restlichen Teig einfüllen. Mit 130 g Himbeeren belegen und mit Haselnusskrokant bestreuen.
3 Im 170 Grad (Umluft 150 Grad) heissen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 45-50 Minuten backen.
Garprobe mit Zahnstocher oder Backthermometer machen. In der Form auf einem Kuchengitter 15 Minuten abkühlen, vorsichtig stürzen und ganz erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Spiralblüten-Backform
(1,93 l Inhalt)
Superleitfähiger
Guss-Backform
Nr. 359K07
Fr. 47,95



Backthermometer
Zeigt in Sekunden
den Backfortschritt
Nr. 524X07
Fr. 19,95



Rührschüssel-Set 3-tlg. Rot
Unverwüstliche Melamin-
Rührschüsseln
Nr. 568U05
Fr. 74,95



MOHN-ORANGEN-KUCHEN ALS DAHLIENBLÜTENFORM

Zutaten

Mohn-Orangen-Kuchen

2 Bio-Orangen
200 g Zucker
250 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
3 Eier Klasse M
200 g Sahnequark
80 ml Olivenöl
60 g gemahlener Mohn
plus etwas Butter zum Einfetten der Form, alternativ Backtrennspray Art. 489Z01
80 g Puderzucker

Zubereitung

Mohn-Orangen-Kuchen

1 Orangen gründlich abwaschen, trocken tupfen, Schale abreiben und ca. 70 ml Saft auspressen. Zucker und die Hälfte der Orangenschale in einer Schüssel gründlich vermengen, bis der Zucker gefärbt ist und kräftig nach Orangen duftet.
2 Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen. Orangenzucker, Eier, Quark und 50 ml Orangensaft glattrühren, zur Mehlmischung geben und zügig unterheben. Olivenöl einrühren. Den Teig so wenig wie möglich rühren, sonst wird der fertige Kuchen eher zäh als locker.
3 Die Hälfte des Teiges in die gefettete Dahlienblüten-Backform füllen. Mohn in den restlichen Teig rühren und in die Form geben. Die Masse mit einer Gabel marmorieren und im 180 Grad (Umluft 160 Grad) heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten ca. 50-60 Minuten backen. Garprobe mit Zahnstocher oder Backthermometer machen. In der Form auf einem Kuchengitter 15 Minuten abkühlen, vorsichtig stürzen und ganz erkalten lassen.
4 1-2 EL Orangensaft und Puderzucker glattrühren. Den ausgekühlten Kuchen mit dem Zuckerguss und der restlichen Orangenschale verzieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Dahlienblüten-Backform

(2,60 l Inhalt)
Superleitfähige
Dahlienblüten-
ackform
Nr. 359K09
Fr. 47,95



Natives Olivenöl extra virgen

0,75 Liter Flasche
Nr. 981H06
Fr. 36,95
(33,27 CHF/1 l)



Zitruspresse

Leistungsstarke
Elektro- Zitrus-
presse
Nr. 927K025
Fr. 99,95



SCHOKOLADEN-BIRNEN-KUCHEN ALS DETAILREICHE DAHLIENBLÜTE

Zutaten

Schokoladen-Birnen-Kuchen

4 Eier Klasse M
285 g Zucker
285 g Mehl
3 ½ EL Kakaopulver
½ TL Zimt
18 g Backpulver
60 ml Milch
140 ml neutrales Öl (z. B. Rapsöl)
400 g feste Birnen (alternativ eignen sich auch 250 g entsteinte Kirschen aus dem Glas)
140 g gehackte Mandeln
etwas Butter zum Einfetten
200 g dunkle Kuchenglasur

Zubereitung

Schokoladen-Birnen-Kuchen

- 1 Eier und Zucker 3 Minuten cremig rühren.
- 2 Mehl, Kakaopulver, Zimt und Backpulver mischen. In die Eier-Zuckermischung abwechselnd Mehlmischung, Milch und Öl unterrühren.
- 3 Birnen schälen, vierteln, entkernen und in 1,5 cm grosse Würfel schneiden. Birnen und 100 g Mandeln unter den Teig heben.
- 4 Den Teig in die gefettete Dahlienblüten-Backform füllen. Im heissen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der unteren Schiene ca. 50-60 Min. backen. 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.
- 5 40 g Mandeln in einer beschichteten Pfanne rösten und abkühlen lassen. Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen, über dem Kuchen verteilen, geröstete Mandeln darüberstreuen und fest werden lassen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Dahlienblüten-Backform

(2,60 l Inhalt)
Superleitfähige
Dahlienblüten-
ackform
Nr. 359K09
Fr. 47,95



Pendelschäler

Extra scharfer
Klingenstahl
mit Spezialschliff
Nr. 169H09
Fr. 29,95



Beschichtete Pfanne

Geeignet für alle
Herarten
Nr. 248U04
Fr. 240,00



EIERLIKÖR-KUCHEN ALS KUNSTVOLLE SPIRALE

Zutaten

Eierlikör-Kuchen

180 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
230 ml Eierlikör
180 g weiche Butter
(plus etwas zum Einfetten; alternativ
Back-Trennspray Art. 489Z01)
380 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
Puderzucker

Zubereitung

Eierlikör-Kuchen

1 Zucker, Vanillezucker und Eier cremig schlagen. Eierlikör und Butter hinzufügen und unterrühren.
2 Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls unter die Masse rühren.
3 Teig in die gefettete Spiralblüten-Backform füllen und im 170 Grad (Umluft 150 Grad) heissen Ofen auf der untersten Schiene ca. 45-50 Minuten backen. Garprobe mit Zahnstocher oder Backthermometer machen. Kuchen 15 Minuten in der Form abkühlen lassen und anschliessend auf ein Kuchengitter stürzen. Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

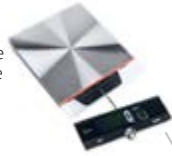
Spiralblüten-Backform
(1,93 l Inhalt)
Superleitfähiger
Guss-Backform
Nr. 359K07
Fr. 47,95



Eierlikör
22 % Vol., 0,5 l
Nr. 067R14
Fr. 32,95
(65,9 CHF/1 l)



**Küchenwaage mit herauszieh-
barem Display**
Herausziehbare,
immer sichtbare
Display-Anzeige
Nr. 017K16S
Fr. 59,95



GLÜHWEIN-KUCHEN ALS HARMONISCHE LILIENBLÜTEN

Zutaten

Glühwein

1 Bio-Orange
1 Bio-Zitrone
750 ml Rotwein
250 ml Wasser
100 g Zucker
2 Nelken
1 Zimtstange

alternativ fertiger Glühwein oder
Blossa Glögg Art. 029E01

Kuchen

3 EL getrocknete Cranberries
3 EL Rosinen
45 ml brauner Rum
4 ½ EL Pistazienkerne
450 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Bio-Orange
1 Bio-Zitrone
280 g Zucker
280 g zimmerwarme Butter
plus etwas zum Einfetten; alternativ
Back-Trennspray Art. 489Z01
1 Prise Salz
6 Eier Klasse M
140 ml Milch
220 g Puderzucker

Zubereitung

Glühwein

1 Für den Glühwein Orange und Zitrone gründlich abspülen und ungeschält in Scheiben schneiden. Rotwein mit 250 ml Wasser, Zucker, Orangen- und Zitronenscheiben, Nelken und Zimt in einen Topf geben. Ohne zu kochen 20 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Sobald der Glühwein erkaltet ist, Orangenscheiben, Zitronenscheiben, Zimt und Nelken entfernen.

Kuchen

1 Für den Kuchen Cranberries und Rosinen 20 Minuten in Rum einweichen. Pistazienkerne grob hacken. Mehl und Backpulver mischen. Orange und Zitrone gründlich abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben.

2 Den Zucker mit der Butter und 1 Prise Salz ca. 10 Minuten schaumig rühren. Nacheinander die Eier zugeben und gut unterrühren. Mehl, Pistazienkerne und Milch hinzufügen. Orangen- und Zitronenabrieb sowie die Rosinen und Cranberries mit dem Rum zugeben und unterrühren.

3 Teig in die gefettete Lilienblüten-Backform füllen und im 170 Grad (Umluft 150 Grad) heissen Ofen auf der 2. Schiene von unten ca. 50-60 Minuten backen. Garprobe mit Zahnstocher oder Backthermometer machen.

4 Kuchen 10 Minuten in der Form abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen. In eine Schale setzen und noch warm mit 250-300 ml Glühwein tränken. Der Glühwein soll ganz von dem Kuchen aufgesogen sein. Den Kuchen in der Schale auskühlen lassen.

5 6 EL Glühwein in einem Topf erhitzen, den Puderzucker zugeben und glattrühren. Kuchen mit der Glasur überziehen. Restlichen Glühwein erwärmen und zum Kuchen servieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Lilienblüten-Backform
(2,35 l Inhalt)
Superleitfähiger
Alu-Gussbackform
Nr. 359K08
Fr. 47,95



6 Flaschen Rotwein aus Mallorca
6 Flaschen à
0,75 l
Nr. 503X14
Fr. 72,95
(16,21 CHF/1 l)



Ceylon Zimt aus Sri Lanka
4 - 7 Stk.
Nr. 029Z36
Fr. 12,95



Feine Mini Kuchen

aus exklusiven Mini-Backformen



FEINER MARMORKUCHEN IN DEN MINI-SPIRALBLÜTEN-BACKFORMEN

Zutaten für 4 Mini Backformen

70 g Butter
90 g Zucker
2 Eier
5 g Backpulver
160 g Weizenmehl
40 ml Milch
½ Fläschchen Bittermandelaroma

Für den Schokoladenteig

10 g Kakao
15 g Zucker
2 TL Rum
Nach Bedarf etwas Milch

Außerdem

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Marmorkuchen

1 Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, nach und nach das mit dem Backpulver gemischte und gesiebte Mehl und zuletzt die Milch und Bittermandel dazu rühren.

2 2/3 des Teiges in die gefetteten Spiralblüten-Backformen geben. Dem letzten Drittel den gesiebten Kakao, Zucker und Rum beifügen. Diesen Schokoladenteig über den Hellen verteilen und mit einer Kuchengabel spiralartig darunterziehen. So entsteht ein Marmormuster.

3 Im 170 Grad (Umluft 150 Grad) heißen Ofen auf der untersten Schiene ca. 25 – 30 Minuten backen. Garprobe mit Zahnstocher oder Backthermometer machen. Kuchen 15 Minuten in den Formen abkühlen lassen und anschließend auf ein Kuchengitter stützen.

4 Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Mini-Backformen 2er Set Spiral- und Lilienblüte-Kuchen

Robustes, dickwandiges
Material
Nr. 150L01
Fr. 29,95



Rutschfestes Küchen- und Passiersieb

Hochwertige
Verarbeitung
Nr. 108Z02727
Fr. 36,95



Handmixer: Kraftvolle Küchenpo- werner mit Stehvermögen

Umfangreiches
Zubehör
Nr. 339K02
Fr. 127,95



HASELNUSS-KIRSCHKUCHEN IN DEN MINI LILIENBLÜTE-BACKFORMEN

Zutaten für 4 Mini Backformen

140 g Zucker
70 g Butter
3 Eier
1 Prise Salz
2 El Rum
70 g Mehl
70 g gemahlene Haselnüsse
1 gestrichener TL Backpulver
1 Prise Zimt
40 g dunkle Kuvertüre gerieben,
alternativ geraspelte Schokolade
20 Kirschen aus dem Glas abgetropft,
alternativ TK-Kirschen

Außerdem

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Haselnuss-Kirschkuchen

- 1 Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier mit Salz gründlich untermengen. Rum hinzugeben. Mehl, Haselnüsse, geriebene Kuvertüre, Backpulver, Zimt mischen, nach und nach unterheben.
- 2 Teig in die eingefetteten Lilienblüte-Backformen geben. Die abgetropften Kirschen darauf verteilen und leicht in den Teig drücken.
- 3 Im 180 Grad (Umluft 160 Grad) heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen. Garprobe mit Zahnstocher oder Backthermometer machen. Kuchen 10 Minuten in den Formen abkühlen lassen und anschließend auf ein Kuchengitter stürzen.
- 4 Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

**Mini-Backformen 2er Set
Spiral- und Lilienblüte-Kuchen**
Robustes, dickwandiges
Material
Nr. 150L01
Fr. 29,95



Valrhona Kuvertüre
Edelste Kakaosorten Criollo und
Trinitario
Nr. 969X08
Fr. 19,95



Backthermometer
Zeigt in Sekunden den
Backfortschritt
Nr. 524X07
Fr. 19,95



JOGHURT-LIMETTENKUCHEN IN DEN MINI-SPIRALBLÜTEN-BACKFORMEN

Zutaten für 4 Mini Backformen

100 g helles Sonnenblumenöl
1 Bio-Limette
65 g Zucker
5 Eier
130 g Mehl
80 g Griechischer- Joghurt, 10%
1 Prise Salz
10 g Backpulver

Außerdem

80 g Puderzucker
Einige Tropfen Limettensaft
½ Bio-Limette

Zubereitung

Joghurt-Limettenkuchen

- 1 Zucker, Eier und Abrieb 1 Limette gut vermischen. Danach Öl, Mehl, Joghurt Salz und Backpulver zufügen und 1-2 Minuten durchrühren.
- 2 Teig in die eingefetteten Spiralblüten-Backformen geben und ca. 30 Minuten bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) im vorgeheizten Ofen backen. Stäbchenprobe machen. Den Kuchen noch ca. 10 Minuten in der Form auskühlen lassen.
- 3 Puderzucker und Limettensaft glattrühren. Die ausgekühlten Küchlein mit dem Zuckerguss und Abrieb ½ Limette verzieren.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

**Mini-Backformen 2er Set
Spiral- und Lilienblüte-Kuchen**
Robustes, dickwandiges
Material
Nr. 150L01
Fr. 29,95



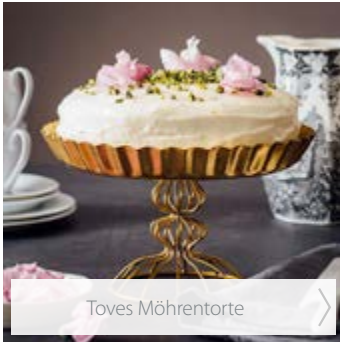
Profi-Feinreibe
Langlebige,
messerscharfe Reiben
Nr. 329F03
Fr. 59,95



Mason Cash Rührschüssel
Standfestes, stoßfestes Steingut
Nr. 339K03LR
Fr. 59,95



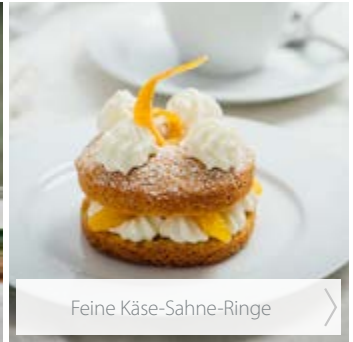
PROBIEREN SIE AUCH



Toves Möhrentorte >



Schoko-Rumtorte mit Vanillecreme und Erdbeeren >



Feine Käse-Sahne-Ringe >



Charlotte au chocolat mit Biskuits Roses de Reims >



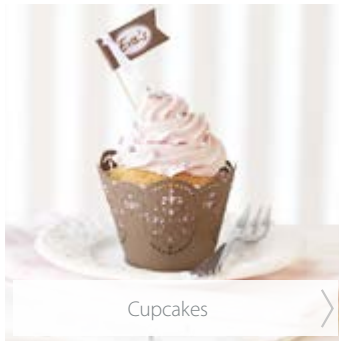
Winter Wonderland-Torte mit Cranberries >



Mango-Haselnuss-Hopfen-Blätterteigkuchen >



Brandteig-Mandel-Ringe mit Schokoladencreme >



Cupcakes >



Aprikosen-Tarte mit Honig und Lavendel >

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf [hagengrote.ch](https://www.hagengrote.ch)