

*Gut gerührt...*

*... ist halb gebacken*



*Betty Bossi*

## Der Mixmeister

Gut gerührt, ist halb gebacken, denn ein starkes Handrührgerät nimmt Ihnen so viel Arbeit ab, dass gleich alles doppelt so schnell geht.

Sie haben sich für unseren Testsieger, den Krups Handmixer 3 Mix 5000, entschieden und werden bestimmt lange damit Freude haben. Am besten Sie probieren den Mixer gleich an Hand unserer kleinen Rezeptsammlung aus. Sie werden sehen, dass er unglaublich vielseitig eingesetzt werden kann und immer die perfekte Leistung erbringt.

Viel Vergnügen und gutes Gelingen wünscht Ihre

*Bella Bossi*



Handmixer KRUPS 3 Mix 5000

Gehäuse aus Kunststoff und Edelstahl. Zubehörteile (Schwingbesen, Knethaken, Schneebesen) aus Edelstahl und Kunststoff. Farben: Weiss, Grau und Silber. Masse (B×H×T): 9,6×14,7×20,6 cm. Leistung: 350 W. Zubehörteile spülmaschinengeeignet. Bestell-Nr. 24761

### Inhalt

Artischocken mit Thonsauce	4
Kräuter-, Steinpilz-, Oliven- und Minzebutter	6
Schinken im Teig	8
Spinat-Gratin	10
Toêché jurassien	12
Baumnuß-Mousse	14
Blaubeer-Streuselkuchen	16
Toblerone-Mousse, dunkel und hell	18
Warmes Schokolade-Küchlein	20
Salzburger Nockerln mit Rhabarberkompott	22

## Schokolade-Muffins (Titel\*)

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 17 Min.

Für ein Muffins-Blech mit 12 Vertiefungen von je ca. 7 cm Ø, gefettet

---

**100 g dunkle Schokolade,**  
zerbröckelt

---

**80 g Butter**

---

**130 g Zucker**

**1 Päckli Vanillezucker**

**1 Prisen Salz**

**2 Eier**

---

**1 dl Milch**

---

**270 g Mehl**

**1½ TL Backpulver**

**1 TL Natron**

---

**1½ EL Zucker**

1. Schokolade und Butter in einer dünnwandigen Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schmelzen, glatt rühren, etwas abkühlen.

2. Zucker und alle Zutaten bis und mit Milch mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist, Schokolade darunterühren.

3. Mehl, Backpulver und Natron mischen, daruntermischen, Teig ins vorbereitete Blech füllen, mit Zucker bestreuen.

4. **Backen:** ca 17 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

**Dazu passt:** süsser Schlagrahm.

**Haltbarkeit:** Muffins in einen Tiefkühlbeutel verpacken, tiefkühlen. Haltbarkeit ca. 1 Monat. Im Kühlschrank auftauen, ca. 30 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

**Stück:** 242 kcal, E 3 g, Kh 36 g, F 9 g

\* Die Joghurt-Muffins vom Titelbild sind im neuen Backbuch «Kuchenduft liegt in der Luft» auf Seite 60 zu finden.



# Artischocken mit Thonsauce

Vor- und zubereiten: ca. 1¼ Std.

**Thonsauce** (ergibt ca. 4 dl)

**2 frische Eigelbe**

**1 TL milder Senf**

**1 Knoblauchzehe**, gepresst

**wenig Pfeffer aus der Mühle**

**1½ dl Olivenöl**, nicht kaltgepresst

**1 Dose Thon im Salzwasser** (ca. 200g), abgetropft, zerpfückt

**1 EL Weissweinessig**

**2 EL Basilikumblätter**, fein geschnitten

**Salz, Pfeffer**, nach Bedarf

**Artischocken**

**ca. 3 l Salzwasser**

**1 Zitrone**, nur Saft

**1 EL Butter**

**4 grosse Artischocken**

**Basilikumblätter** zum Garnieren

1. Eigelbe mit Senf, Knoblauch und Pfeffer gut verrühren.
2. Öl tropfenweise unter Rühren mit den Schwingbesen des Handrührgerätes begeben, bis eine dickliche Masse entsteht. Rest nach und nach darunterühren.
3. Thon mit Essig fein pürieren, mit dem Basilikum unter die Sauce mischen, würzen.
4. Salzwasser und Zitronensaft mit Butter in einer grossen Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren.
5. Von den Artischocken Stiel direkt unter dem Blütenansatz abbrechen, die untersten 3–4 Reihen Blätter des Blütenkopfes entfernen, restliche Blattspitzen mit einem Messer um ca. ⅓ kürzen. Artischocken sofort in den Sud geben, mit einem etwas kleineren Pfannendeckel beschweren, sodass sie vollständig mit dem Sud bedeckt sind, ca. 1 Std. kochen. Garprobe: mit spitzem Messer Stielansatz einstechen; er muss weich sein. Artischocken kopfüber auf einem Gitter abtropfen.
6. **Servieren:** Herzblätter mit leichter Drehung herauslösen, beiseite legen, «Heu» mit einem Teelöffel herauslösen. Artischocken mit Thonsauce füllen, mit den Herzblättern auf vorgewärmten Tellern anrichten, garnieren.

**Portion:** 437 kcal, E 15g, Kh 3g, F 41g



## Kräuterbutter

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

- 100g Butter**, weich
- 1 TL Sojasauce**
- 1 Lorbeerblatt**, fein zerkrümelt
- 1 EL Majoranblättchen**, fein gehackt
- wenig Pfeffer**

Alle Zutaten mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist. Kräuterbutter in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (12 mm Ø) geben, Rosetten auf ein Backpapier spritzen, im Tiefkühler ca. 20 Min. fest werden lassen, anschliessend im Kühlschrank aufbewahren.

**Passt zu:** Grilladen oder Teigwaren.

## Olivenbutter

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

- 100g Butter**, weich
- ¼ TL Salz**
- wenig Pfeffer**
- je ca. 6 entsteinte grüne und schwarze Oliven**, abgetropft, fein gehackt
- 1 TL Oreganoblättchen**, fein gehackt

Alle Zutaten mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist, ca. 20 Min. im Tiefkühler fest werden lassen. Mit einem in heisses Wasser getauchten kleinen Glacelöffel Kugeln formen, kühl stellen.

**Passt zu:** Lamm, Rind, Schwein, Kartoffeln, Brot.

## Steinpilzbutter

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

- 100g Butter**, weich
- 10g getrocknete Steinpilze**, eingeweicht, abgetropft, fein gehackt
- ¼ TL Salz**
- wenig Pfeffer**

Alle Zutaten mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist. Steinpilzbutter mit einem Spachtel (z. B. zwischen 2 Teighölzchen) ca. 1cm dick auf einem Backpapier ausstreichen, ca. 20 Min. im Tiefkühler fest werden lassen. Pilze ausstechen, kühl stellen.

**Passt zu:** Kalb, Rind, Schwein.

## Minzebutter

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

- 100g Butter**, weich
- ½ unbehandelte Zitrone**, Saft und abgeriebene Schale
- 3 EL Pfefferminze**, fein geschnitten
- ¼ TL Salz**
- wenig Pfeffer**

Butter, Zitronenschale und -saft mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist. Pfefferminze, Salz und Pfeffer darunterrühren. Butter auf eine Klarsichtfolie geben, zu einer Rolle formen, ca. 30 Min. kühl stellen.

**Passt zu:** Rind, Lamm, Schwein, grillierten Maiskolben.



# Schinken im Teig

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Aufgehen lassen: ca. 1¼ Std.

Backen: ca. 1 Std.

Für 6 Personen

## Pizzateig

**700 g Mehl**

**2 TL Salz**

**¾ Würfel Hefe** (ca. 30 g),  
zerbröckelt

**3 EL Olivenöl** oder Sonnen-  
blumenöl

**ca. 4 dl lauwarmes Wasser**

## Schinken

**1 gekochter Rollschinken**  
(ca. 1½ kg)

**1 Eigelb**, verdünnt

**1 Eiweiss**, verklopft

1. Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Öl und Wasser beigeben, mit einer Kelle oder den Knethaken des Handrührgeräts mischen. Zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1¼ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

2. Netz des Schinkens entfernen, allfällige Schwarte kreuzweise mit einem Messer einschneiden.

3. **Formen:** Teig zu einer Kugel formen. Mit einem Messer ein tiefes Kreuz einschneiden. Die 4 entstandenen Ecken nach aussen klappen, auswallen, Schinken in die Mitte legen. Ausgewallte Teigplatten mit Eiweiss bestreichen, locker über den Schinken legen, gut andrücken, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Nähte nach unten. Oberfläche mit Eigelb bestreichen, mit Messer mehrmals schräg und kreuzweise leicht einschneiden.

4. **Backen:** ca. 1 Std. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

5. **Garprobe:** Fleischthermometer durch den Teig in den Schinken stecken. Bei ca. 70 Grad ist er gar. Das bedeutet: Schinken schon bei ca. 65 Grad aus dem Ofen nehmen und durch die im Teig gestaute Hitze nachgaren lassen.

6. **Servieren:** Schinken im Teig in Tranchen schneiden oder Teigdeckel ringsum mit spitzem Messer oder mit einer Schere aufschneiden, dann abheben. Schinken herausnehmen, allfällige Flüssigkeit abgiessen, Fleisch in Scheiben schneiden, in die Teighülle zurücklegen. Teigdeckel in Portionen schneiden und dazu servieren.

**Dazu passt:** Salat.

**Portion (1/6):** 437 kcal, E 15 g, Kh 3 g, F 41 g



# Spinat-Gratin

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.  
Gratinieren: ca. 20 Min.  
Für eine weite ofenfeste Form von  
ca. 2½ Litern, gefettet

## Omeletten

200g Mehl

½ TL Salz

4 dl Milchwasser (½ Milch/  
½ Wasser)

4 frische Eier

Öl zum Backen

## Füllung

1 kg Spinat, tropfnass

1 EL Butter

1 Zwiebel, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, gepresst

150g Rahmquark

50g geriebener Sbrinz

½ TL Salz

wenig Pfeffer und Muskat

4 Tranchen Schinken  
(ca. 120g), halbiert

50g geriebener Sbrinz

25g Butter, weich

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. 2 dl Milchwasser auf einmal dazugießen, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts glatt rühren. Eier darunter rühren, dann restliches Milchwasser begeben, zu einem glatten Teig rühren. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. stehen lassen.
2. **Backen:** wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. So viel Teig in die Pfanne geben, dass der Boden dünn überzogen ist, Hitze reduzieren. Ist die Unterseite gebacken und löst sie sich von selbst, Omelette wenden, fertig backen, auskühlen, beiseite stellen.
3. Spinat zugedeckt in einer grossen Pfanne bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen, abtropfen. Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen, Spinat begeben, kurz mitdämpfen, Pfanne von der Platte nehmen, abkühlen.
4. Alle Zutaten bis und mit Muskat begeben, mischen. Auf jede Omelette ½ Tranche Schinken legen, ⅙ der Füllung darauf verteilen, aufrollen, schräg halbieren, ziegelartig in die vorbereitete Form schichten.
5. Sbrinz und Butter in kleiner Schüssel mit einer Gabel mischen, bis die Masse krümelig ist, darauf verteilen.
6. **Gratinieren:** ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Portion: 674kcal, E 36g, Kh 43g, F 39g



# Toétché jurassien

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
Aufgehen lassen: ca. 1¼ Std.  
Backen ca. 25 Min.  
Für ein Backblech von ca. 30 cm Ø

## Hefeteig

400 g Mehl

15 g Hefe, zerbröckelt

5 EL Milch

1 TL Salz

30 g Butter, in Stücken, weich

1 dl Milch, lauwarm

1½ EL Kirsch

## Guss

2 Eier

3 dl Doppelrahm

½ TL Salz

1 Prise Safran

1. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken, Hefe und Milch in der Mulde zu einem dünnen Brei anrühren, mit wenig Mehl bestäuben, stehen lassen, bis der Brei schäumt (ca. 30 Min.).
2. Salz und alle Zutaten bis und mit Kirsch begeben. Mit den Knetbacken des Handrührgeräts zu einem weichen, glatten Teig kneten. Auf wenig Mehl rund (ca. 32 cm Ø) auswallen, in das mit Backpapier belegte Blech legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Bei Raumtemperatur zugedeckt ca. 5 Min. aufgehen lassen.
3. Für den Guss Eier mit Doppelrahm und Safran verrühren, auf dem Teig verteilen.
4. **Backen:** ca. 25 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.

**Tipp:** Der Toétché jurassien schmeckt lauwarm am besten.

**Stück (⅙):** 391 kcal, E 9g, Kh 37g, F 23g



# Baumnuss-Mousse

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Kühl stellen: ca. 2 Std.

---

**80g Baumnüsse**, fein gehackt

**4 EL Birnen- oder Apfelsaft**

---

**170g Zucker**

**1½ dl Birnen- oder Apfelsaft**

---

**3 Blatt Gelatine**, ca. 5 Min.  
in kaltem Wasser eingelegt,  
abgetropft

---

**150g Rahmquark**

**2 dl Rahm**, mit dem Schneebesen  
des Handrührgeräts steif  
geschlagen

---

**1 dl Birnen- oder Apfelsaft**

**2 EL Zitronensaft**

**4 kleine Birnen** (z. B. Gute Luise,  
Conférence; ca. 500g), geschält,  
halbiert, Kerngehäuse ausge-  
stochen

1. Baumnüsse in einem runden, mit Backpapier belegten Blech ca. 4 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens rösten, herausnehmen.
2. Birnensaft mit dem Zucker in einer weiten Chromstahlpfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis der Caramel schäumt und bernsteinfarben ist. Pfanne von der Platte ziehen, ca. die Hälfte des Caramels über die Baumnüsse aufs Blech gießen, sofort mischen, auskühlen.

3. Birnensaft zum restlichen Caramel gießen, auf ca. 1½ dl einköcheln.
4. Pfanne von der Platte nehmen, Gelatine begeben, ca. 2 Min. rühren. Kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist, glatt rühren.
5. Caramelisierte Nüsse fein hacken, 2 Esslöffel für die Verzierung beiseite stellen. Restliche Nüsse mit dem Quark unter die Caramelmasse rühren, Schlagrahm sorgfältig darunterziehen, im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen.
6. Birnen- und Zitronensaft aufkochen, Birnenhälften begeben, portionenweise zugedeckt ca. 6 Min. knapp weich köcheln, herausnehmen, abkühlen.
7. **Servieren:** Birnen auf Teller verteilen, Mousse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 16 mm Ø) geben, auf Birnen spritzen, verzieren.

**Lässt sich vorbereiten:** Mousse und Birnen 1 Tag im Voraus zubereiten. Beides separat zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

**Portion:** 646kcal, E 9g, Kh 73g, F 36g





# Blaubeer-Streuselkuchen

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 50 Min.

Für eine Springform von ca. 26 cm Ø,  
Boden mit Backpapier ausgelegt, Rand  
gefettet

## Streusel

**80g gemahlene geschälte  
Mandeln**

**3 EL Rohzucker**

**40g Butter**, kalt, in Stücken

## Rührteig

**150g Butter**, weich

**1 unbehandelte Zitrone**, wenig  
Schale und 2 Esslöffel Saft

**160g Rohzucker**

**1 Päckli Vanillezucker**

**1 Prise Salz**

**4 Eier**

**250g Mehl**

**1 TL Backpulver**

**350g Blaubeeren oder Heidelbeeren**

1. Mandeln und Zucker mischen. Butter begeben, mit den Händen zu einer krümeligen Masse verreiben, kühl stellen.
2. Für den Rührteig alle Zutaten bis und mit Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren. Ein Ei nach dem andern darunterühren, ca. 3 Min. weiterrühren.
3. Mehl mit dem Backpulver mischen, daruntermischen, Teig in der vorbereiteten Form verteilen. Beeren und Streusel darauf verteilen.
4. **Backen:** ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.

**Haltbarkeit:** in Folie verpackt ca. 2 Tage.

**Stück (1/2):** 335kcal, E 6g, Kh 35g, F 19g



## Dunkle Toblerone-Mousse

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.  
Kühl stellen: ca. 3 Std.

**150g dunkle Toblerone-Schokolade**  
(zartbitter), zerbröckelt

**Wasser**, siedend

**1 frisches Ei**

**1 EL Puderzucker**

**2 dl Vollrahm**, mit dem Schneebesen des Handrührgeräts steif geschlagen

1. Schokolade in eine Schüssel geben. Wasser darübergießen, ca. 2 Min. stehen lassen. Wasser sorgfältig bis auf ca. 1 Esslöffel abgiessen, Schokolade glatt rühren.

2. Ei und Puderzucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einer Schüssel gut verrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist, sofort gut mit der Schokolade verrühren.
3. Schlagrahm sorgfältig mit dem Gummischaber unter die Masse ziehen, zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen.
4. **Servieren:** Mousse mit 2 heiss abgespülten Esslöffeln abstechen, auf Tellern anrichten

**Hinweis:** Resten von Desserts mit rohen Eiern nicht aufbewahren.

**Portion:** 379kcal, E 5g, Kh 23g, F 30g

## Helle Toblerone-Mousse

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.  
Kühl stellen: ca. 3 Std.

**150g weisse Toblerone-Schokolade**, zerbröckelt

**Wasser**, siedend

**1 frisches Ei**

**1 EL Puderzucker**

**2 dl Vollrahm**, mit dem Schneebesen des Handrührgeräts steif geschlagen

1. Schokolade in eine Schüssel geben. Wasser darübergießen, ca. 2 Min. stehen lassen. Wasser sorgfältig bis auf ca. 1 Esslöffel abgiessen, Schokolade glatt rühren.

2. Ei und Puderzucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einer Schüssel gut verrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist, sofort gut mit der Schokolade verrühren.
3. Schlagrahm sorgfältig mit dem Gummischaber unter die Masse ziehen, zugedeckt ca. 3 Std. kühl stellen.
4. **Servieren:** Mousse mit 2 heiss abgespülten Esslöffeln abstechen, auf Tellern anrichten

**Hinweis:** Resten von Desserts mit rohen Eiern nicht aufbewahren.

**Portion:** 387kcal, E 5g, Kh 25g, F 30g



# Warmes Schokolade-Küchlein

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 15 Min.

Für 4 Espressotassen von je ca. 1 dl,  
gefettet, gezuckert

---

1 Ei

1 Eigelb

60g Zucker

1 Prise Salz

---

50g dunkle Schokolade (z. B.  
Crémant 64%), in Stücken

50g Butter, weich, in Stücken

---

50g Mehl

---

1. Ei, Eigelb, Zucker und Salz in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse heller ist.
2. Schokolade und Butter in einer dünnwandigen Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schmelzen, glatt rühren, darunter rühren.
3. Mehl unter die Masse mischen, in die vorbereiteten Tassen füllen. Tassen in ein Blech stellen.
4. **Backen:** ca. 15 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, sofort servieren.

**Lässt sich vorbereiten:** Schokolade-Küchlein ca. ½ Tag im Voraus ofenfertig zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Die Backzeit verlängert sich um ca. 7 Minuten.

**Dazu passt:** Vanilleglace oder flaumig geschlagener Rahm.

**Stück:** 297 kcal, E 5g, Kh 31g, F 17g



# Salzburger Nockerln mit Rhabarberkompott

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 10 Min.

Für eine ofenfeste Form von ca. 1½ Litern, gefettet

---

**500 g Rhabarber**, in Stücken  
(ergibt ca. 400 g)

**3 EL Zucker**

**2 EL Wasser**

---

**5 frische Eiweisse**

**1 Prise Salz**

**3 EL Zucker**

---

**3 frische Eigelbe**

**2 EL Zucker**

½ **Vanillestängel**, längs aufgeschnitten, nur ausgekrazte Samen

**30g Mehl**

---

**Puderrucker** zum Bestäuben

---

1. Rhabarber, Zucker und Wasser in einer Pfanne mischen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 5 Min. knapp weich köcheln, beiseite stellen.
2. **Vorbereiten:** Backblech auf der untersten Rille in den Ofen schieben. Ofen auf 200 Grad vorheizen.
3. Eiweisse mit dem Salz mit dem Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen, Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt.
4. Eigelbe, Zucker und Vanillesamen mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse heller ist. Ca. ⅓ des Eischnees daruntermischen, restlicher Eischnee mit dem Gummischaber darunterziehen. Mehl dazusieben und sorgfältig darunterziehen. Mit einem Esslöffel Nockerln abstechen, in die vorbereitete Form geben, sofort backen.
5. **Backen:** ca. 10 Min. auf dem Blech im vorgeheizten Ofen. Herausnehmen, mit Puderrucker bestäuben, sofort mit dem Kompott servieren.

**Portion:** 197 kcal, E 8g, Kh 30g, F 5g

