

VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Bildnachweis

Sämtliche Fotos stammen vom Studio Seiffe, Hamburg. Der Jan Thorbecke Verlag dankt für die freundliche Genehmigung zum Abdruck und die angenehme Zusammenarbeit, insbesondere dem Fotografen Arvid Knoll.

Die Autorin

Antje Kütke begann ihre Karriere 1978 in der Versuchsküche bei ESSEN & TRINKEN. Danach machte sie sich als Foodstylistin selbstständig – mit Schwerpunkt Werbung und PR. Sie arbeitete außerdem jahrelang als Redakteurin und Ressortleitung für diverse Zeitschriften und Verlage. Auf ihren vielen Reisen sammelt sie Ideen und Anregungen für neue Kochbücher, für die sie leidenschaftlich gerne Rezepte entwickelt.

Für die Schwabenverlag AG ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns.
Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© 2016 Jan Thorbecke Verlag der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung, Satz und Repro: Schwabenverlag AG, Ostfildern

Druck: Neue Süddeutsche Verlagsdruckerei, Ulm

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-1034-9 (Print)

ISBN 978-3-7995-1048-6 (eBook)

Inhalt

- Köstliche kleine Kuchen -
superschnell gemacht 6
- Süße Pause für Naschkatzen 8
- Leckerer für Festtage 32
- Pikanter Genuss 56

- Register 64



Köstliche kleine Kuchen – superschnell gemacht

Plötzlich ist er da, der spontane Kuchenhunger, oder die Freundin kommt unerwartet zu Besuch ... Kein Problem, denn Mug Cakes, die schnellen Tassenkuchen aus der Mikrowelle, liegen voll im Trend! Jetzt gibt es die kleinen blitzschnellen Minuten-Kuchen mit besonderem Dreh: Fantasivolle Toppings und besondere Zutaten zaubern uns und unseren Gästen ein Lächeln ins Gesicht. So werden die Mug Cakes in wenigen Minuten zu einem tollen Geburtstagskuchen, zu spontanen Leckereien, wenn Freundinnen kommen, oder zu hübschen selbst gemachten Geschenken.

Mug Cakes sind kinderleicht zu Backen: Einfach die Zutaten verrühren, in die Becher geben, kurz in die Mikrowelle, nach Wunsch dekorieren – fertig! Die Rezepte sind immer für zwei große Becher, die auch gleichzeitig in die Mikrowelle wandern können – so kann man blitzschnell zu zweit genießen.

Bitte immer Geschirr verwenden, das für die Mikrowelle geeignet ist. Quillt der Kuchenteig weit über den Tassenrand, dann ist der Becher zu klein oder es ist zu viel Butter im Teig. Dann einfach die Zutatenmengen anpassen und noch einmal probieren. Am besten schmecken die Mug Cakes nach einer kurzen Ruhezeit warm oder lauwarm direkt aus dem Becher.

Viel Spaß beim Loslöffeln!



Red-Velvet-Mug-Cakes

Zutaten für 2 Personen

30 g Butter
25 g Mehl
1 gehäufte TL Backpulver
40 g gemahlene Mandeln
2 TL Kakao zum Backen (8 g)
2 Eier (M)
65 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
6 EL Rote-Bete-Saft (Fertigprodukt)
2 TL Balsamicoessig
Butter für die Becher

Außerdem

25 g Zartbitter-Kuvertüre
50 g Frischkäse, 17 % Fett
1 TL Bourbon-Vanillezucker
1 Prise Kardamom

Zubereitung

1. Die Butter in der Mikrowelle bei 900 Watt 15 Sekunden schmelzen.
2. Das Mehl mit dem Backpulver, den Mandeln und dem Kakao mischen. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Das Mehl-Gemisch, den Rote-Bete-Saft und den Essig unterrühren. Die geschmolzene Butter unterziehen.
3. Die Becher mit Butter auspinseln. Den Teig einfüllen und in der Mikrowelle bei 900 Watt 4 Minuten zubereiten.
4. Die Zartbitter-Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. In der Mikrowelle bei 500 Watt etwa 15 Sekunden schmelzen und umrühren. Den Frischkäse mit dem Vanillezucker und dem Kardamom verrühren. In einen Spritzbeutel mit Zackentülle füllen. Einen Tupfen Frischkäse auf die Mug Cakes spritzen und mit Schokolade beträufeln. Frisch verzehren.





Tonka-Mug-Cakes Black & White

Zutaten für 2 Personen

40 g Butter
30 g Mehl
25 g Hartweizengrieß
1 gestrichener TL Backpulver
2 Eier (M)
70 g Zucker
50 g Vanillepudding (Fertigprodukt)
1 Messerspitze Vanille-Extrakt
6 EL Milch
6 Oreo-Kekse
Butter für die Becher

Außerdem

80 ml Schlagsahne
½ geriebene Tonkabohne
1 Oreo-Keks

Zubereitung

1. Die Butter in der Mikrowelle bei 900 Watt 15 Sekunden schmelzen.
2. Das Mehl mit dem Hartweizengrieß und dem Backpulver mischen. Die Eier mit dem Zucker, dem Vanillepudding, dem Vanille-Extrakt und der Milch schaumig rühren. Das Mehl-Gemisch und die geschmolzene Butter unterziehen.
3. Die Becher mit Butter auspinseln. Den Teig einfüllen und in jeden Becher 3 Oreo-Kekse geben. In der Mikrowelle bei 900 Watt 4 Minuten zubereiten. Etwas abkühlen lassen.
4. Die Schlagsahne steif schlagen und die geriebene Tonkabohne unterrühren. Auf jeden Mug Cake einen Klecks Tonka-Sahne geben. Den Oreo-Keks halbieren und daraufsetzen. Frisch verzehren.





Aprikosen-Popcorn- Mug-Cakes

Zutaten für 2 Personen

50 g Soft-Aprikosen
100 ml Mandeldrink
40 g Mehl
25 g gemahlene Mandeln
1 gehäufter TL Backpulver
2 Eier (M)
50 g Zucker
1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-
Zitrone
20 g Karamell-Popcorn
Butter für die Becher

Außerdem

30 g Puderzucker
4 TL Zitronensaft
Karamell-Popcorn

Zubereitung

1. Die Aprikosen klein schneiden. Zusammen mit dem Mandeldrink in einem elektrischen Zerkleinerer pürieren.
2. Das Mehl mit den Mandeln und dem Backpulver mischen. Die Eier mit dem Zucker und der Zitronenschale schaumig schlagen. Die Aprikosen-Mandel-Mischung und das Mehl-Gemisch unterrühren. Das Popcorn hacken und untermengen.
3. Die Becher mit Butter auspinseln. Den Teig einfüllen. In der Mikrowelle bei 900 Watt 4 Minuten zubereiten.
4. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem Guss verrühren. Die Mug Cakes damit bepinseln und das Popcorn daraufgeben. Frisch verzehren.





Register

A

Aprikosen-Popcorn-Mug-Cakes 40

B

Birthday Mug Cakes mit
Profiteroles 36

C

Christmas-Caramel-Mug-Cakes 54

F

Fürst-Pücker-Mug-Cakes 10

J

Johannisbeer-Mug-Cakes 16

K

Kürbis-Mug-Cakes 46

L

Lemon Mug Cakes 38

M

Marzipan-Mug-Cakes 52

Mug Cakes Caramel-Coffee 26

Mug Cakes „Carbonara“ 56

Mug Cakes „Fisherman“ 62

Mug Cakes „Hot Lumumba“ 18

Mug Cakes „Leipziger Allerlei“ –
für Kinder 58

Mug Cakes Marone-Apfel 22

Mug Cakes Matcha-Wasabi 24

Mug Cakes mit Ziegenkäse und
Walnüssen 20

Mug Cakes „My Valentine“ 32

Mug Cakes nach bayerischer Art 60

Mug Cakes „Peanut Butter Crunch“ 30

Mug Cakes „Piña Colada“ 28

N

New York Cheesecake Mugs 42

P

Pecannuss-Birnen-Mug-Cakes 44

R

Red-Velvet-Mug-Cakes 12

Rübli-Mug-Cakes 34

S

Schokomüsli-Mug-Cakes 8

Schwarzwälder-Mug-Cakes mit
Vanille-Eis 48

Stollen-Mug-Cakes 50

T

Tonka-Mug-Cakes Black & White 14



