

VÉRONIQUE CAUVIN

Mini-Zauberkuchen

1 Teig, 3 Schichten aus der Muffinform

AUS DEM FRANZÖSISCHEN VON KAREN GERWIG
FOTOS VON MARTIN BALME • FOODSTYLING LUCIE DAUCHY

JAN THORBECKE VERLAG

INHALT

DAS GRUNDREZEPT, SCHRITT FÜR SCHRITT

Mini-Zauberkuchen mit Vanille und Nektarine 6



GESCHMACKLICHE KINDHEITSERINNERUNGEN

Mini-Zauberkuchen mit Karamellbonbons . 8

Mini-Zauberkuchen für Schokosüchtige .. 10

Mini-Zauberkuchen mit ganz viel Nougat. . 12

Mini-Zauberkuchen Mokka 14

Mini-Zauberkuchen „Rocher“ 16

Mini-Zauberkuchen nach Tante Agathe ... 18

Mini-Zauberkuchen mit kandierten Früchten 20

Mini-Zauberkuchen „Birthday Party“ 22



TUTTI FRUTTI

Mini-Zauberkuchen „Banoffee Pie“ 24

Sommer-Mini-Zauberkuchen 26

Mini-Zauberkuchen mit Johannisbeere, Schlagsahne, Pistazie 28

Mini-Zauberkuchen Himbeere 30

Herbst-Mini-Zauberkuchen 32

Mini-Zauberkuchen Zitrone-Kokos 34

Doppelt erdbeeriger Mini-Zauberkuchen . . . 36
 Mini-Zauberkuchen mit Maracuja 38
 Mini-Zauberkuchen „Baba au Rhum“ 40
 Mini-Zauberkuchen „Crumble“ 42



BESONDERS FESTLICH

Mini-Zauberkuchen Mojito 44
 Mini-Zauberkuchen für den Valentinstag . . 46
 Mini-Zauberkuchen für den Muttertag . . . 48
 Mini-Zauberkuchen für Ostern 50
 Mini-Zauberkuchen für Halloween 52
 Mini-Zauberkuchen mit Nuss und
 Mandelkern 54



Mini-Zauberkuchen Schwarzwälder
 Kirsch 56
 Mini-Zauberkuchen für Weihnachten 58



**DAS REZEPT VON UNSEREM
 LIEBLINGSBLOG, 60**

TIPPS UND TRICKS, 63

GRUNDREZEPT



● Zauberkuchen, was ist das? Es ist ein Kuchen, der aus drei Schichten besteht. Dafür genügt ein ganz einfaches Grundrezept, einmal backen, in einer einzigen Form, und heraus kommt wie durch Magie ein köstlicher Kuchen, der aus drei Texturen besteht: eine feine Puddingschicht unten, eine weiche Cremeschicht in der Mitte und ein Biskuit obendrauf. Abrakadabra!

BISKUIT

CREME

PUDDING

DIE 7 WICHTIGSTEN WERKZEUGE

1. Eine kleine Schöpfkelle.
2. Ein Schneebesen und ein Teigschaber zum Vermischen.
3. Ein Topf, um die Milch zu erwärmen.
4. Zwei Rührschüsseln (eine große und eine mittelgroße) für die Vorbereitung des Teigs und zum Aufschlagen des Eischnees.
5. Eine elektrische Küchenwaage und Schalen für die Einwaage.
6. Eine Silikonbackform mit 12 Vertiefungen oder 12 Muffinförmchen aus Karton oder 12 Teflon-Muffinförmchen.
7. Ein Handrührgerät für den Eischnee oder die Schlagsahne.



TIPPS FÜRS GELINGEN



Die Zutaten

- Die Milch sollte Zimmertemperatur haben, solange es im Rezept nicht anders angegeben wird oder die Milch sowieso mit anderen Zutaten (Vanille, Schokolade) erhitzt wird. Die Rezepte sind für Vollmilch ausgelegt. Man kann die Mini-Zauberkuchen auch mit Milch mit 1,5 % Fett backen, dann wird der Teig aber fester und die Kuchen gehen schwerer aus der Form. In diesem Fall sollte man sie ein bisschen länger kühlen. Wenn die verwendete Milch direkt aus dem Kühlschrank kommt, verlängert sich die Backzeit um 1–2 Minuten.

- Ideal sind für diese Rezepte mittelgroße Eier. Das Eiweiß normal steif schlagen, nicht zu fest, nicht zu wenig. Das Eiweiß mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben, der Teig muss zur Hälfte flüssig sein und zur Hälfte aus dem Eiweiß bestehen, das wieder an die Oberfläche schwimmt. Das Eiweiß sorgt dafür, dass sich eine Biskuitschicht bildet. Das Mehl setzt sich unten in der Form ab und bildet die Puddingschicht. In der Mitte bildet sich eine Cremeschicht. Bei den Rezepten mit Schokolade ist die Cremeschicht manchmal weniger sichtbar, im Mund ist die Textur aber dennoch spürbar.

- Wer Gluten meiden möchte, kann das Weizenmehl durch eine Mehlmischung ohne Gluten ersetzen. Laktoseintolerante benutzen geklärte Butter.

Backen

- Den Ofen auf Ober- und Unterhitze vorheizen, ideal sind 160 Grad (Stufe 5-6), gebacken wird auf der mittleren Schiene. Die Backzeit beträgt je nach Backform 25–35 Minuten: Wenn man die Mini-Zauberkuchen direkt in der Silikonform backt, rechnet man mit 25 Minuten, wenn man zusätzlich Papierförmchen benutzt, etwas länger.

- Die Verwendung von saftigen Früchten ändert die Textur leicht, der Backvorgang und das Lösen aus den Formen wird (wegen der zusätzlichen Feuchtigkeit) etwas schwieriger. Die Flüssigkeitsmengen (Rum oder Saft) sollten genau beachtet werden, sonst werden die Kuchen zu flüssig. Am besten probiert man zunächst das Grundrezept aus, um ein Gefühl für Backzeit, Ofen und Form zu bekommen. Wenn die Kuchen viel Wasser abgeben, war die Backzeit zu lang oder der Ofen zu heiß.

Aus der Form lösen

- Die Mini-Zauberkuchen bestehen aus drei Schichten, was das Lösen aus der Form schwierig macht. Ratsam ist, sie 1 Stunde auf Zimmertemperatur abkühlen zu lassen und sie dann 1–2 Stunden in den Kühlschrank zu stellen. Zum Lösen aus der Form mit einem spitzen Messer am Rand der Form entlangfahren, dann vorsichtig von unten drücken. Die Mini-Zauberkuchen dann richtig herum oder auf dem Kopf auf einen Servierteller setzen.

MINI-ZAUBERKUCHEN FÜR SCHOKOSÜCHTIGE



einfach



günstig



für Kinder

FÜR 12 MINI-ZAUBERKUCHEN

VORBEREITUNG: 10 MIN

BACKZEIT: 25 MIN

RUHEZEIT: 1 STUNDE

KÜHLZEIT: 1 STUNDE

HALTBARKEIT: 2 TAGE

IM KÜHLSCHRANK

1 Silikonform mit
12 Vertiefungen

FRISCHE ZUTATEN

65 g Butter

250 ml Vollmilch

2 mittelgroße Eier

150 g Schlagsahne

AUS DEM VORRATSSCHRANK

70 g Zucker

50 g Kakaopulver

53 g Mehl

150 g gehackte Schokolade
(70%)

40 g Schokotropfen

1 VORBEREITUNGEN

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Die Butter schmelzen und beiseitestellen. Die Milch bei schwacher Hitze erwärmen. Eiweiß und Eigelb trennen.

2 DER TEIG

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die geschmolzene Butter zugeben, dann den Kakao, das Mehl in zwei Portionen und danach die Milch unterrühren. Das Eiweiß schlagen und unter die Mischung heben. Der Teig soll flüssig sein und das Eiweiß oben schwimmen. Den Teig mit der Schöpfkelle in die Formen füllen. Dabei darauf achten, dass sich in jeder Form sowohl Flüssigkeit als auch Eischnee befinden.

3 BACKEN

25 Minuten backen. Die Oberfläche soll leicht goldbraun sein. Aus dem Ofen nehmen, 1 Stunde bei Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann noch 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

4 ANRICHTEN

Die Ganache vorbereiten: die Schlagsahne aufkochen und die gehackte Schokolade darin schmelzen. Die Mischung in einen Spritzbeutel mit geriffelter Tülle füllen. Die Kuchen mit der Mischung und den Schokotropfen garnieren, solange die Ganache noch weich und glänzend ist.



MINI-ZAUBERKUCHEN ZITRONE-KOKOS



einfach



günstig



Länderküche

FÜR 12 MINI-ZAUBERKUCHEN

VORBEREITUNG: 10 MIN

BACKZEIT: 25 MIN

RUHEZEIT: 1 STUNDE

KÜHLZEIT: 2 STUNDEN

HALTBARKEIT: 2 TAGE

IM KÜHLSCHRANK

1 Silikonform mit
12 Vertiefungen

FRISCHE ZUTATEN

65 g Butter

250 ml Vollmilch

2 mittelgroße Eier + 1 Eiweiß

EINLAGE

2 Bio-Zitronen + 1 zum
Dekorieren

AUS DEM VORRATSSCHRANK

70 g Zucker

53 g Mehl

50 g Kokosraspeln

1 VORBEREITUNGEN

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Zesten von 2 Zitronen reiben. Die Butter schmelzen und beiseitestellen. Die Milch erwärmen und die Zitronenzesten einige Minuten darin ziehen lassen. 2 Eier trennen.

2 DER TEIG

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die geschmolzene Butter zugeben, das Mehl auf zwei Mal und danach die Zitronenmilch unterrühren. Die 2 Eiweiße schlagen und unter die Mischung heben. Der Teig soll flüssig sein und das Eiweiß oben schwimmen. Den Teig mit der Schöpfkelle in die Formen füllen. Dabei darauf achten, dass sich in jeder Form sowohl Flüssigkeit als auch Eischnee befinden.

3 BACKEN

25 Minuten backen. Die Oberfläche soll goldbraun sein. Aus dem Ofen nehmen und 1 Stunde bei Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4 ANRICHTEN

Das dritte Eiweiß zu Eischnee schlagen. Die Kuchen jeweils halb darin eintauchen und diese Hälfte dann in einem Teller mit den Kokosraspeln wälzen. Bis zum Servieren kühl aufbewahren. Mit Zitronenscheiben dekoriert servieren.

KEINE ZEIT, UM EIWEISS ZU SCHLAGEN?

Die Zauberkuchen direkt in Kokosraspeln wälzen. Dann bleibt zwar weniger Kokos hängen, doch durch die Feuchtigkeit der Kuchen immerhin etwas. Oder man taucht die Kuchen statt in Eiweiß in Kokosmilch, bevor man sie in den Kokosraspeln wälzt.



MINI-ZAUBERKUCHEN MOJITO



einfach



günstig



Party

FÜR 12 MINI-ZAUBERKUCHEN

VORBEREITUNG : 20 MIN

BACKZEIT: 25 MIN

RUHEZEIT: 1 STUNDE

KÜHLZEIT: 2 STUNDEN

HALTBARKEIT: 2 TAGE

IM KÜHLSCHRANK

1 Silikonform mit
12 Vertiefungen

FRISCHE ZUTATEN

65 g Butter

250 ml Vollmilch

2 mittelgroße Eier

150 g Sahne

EINLAGE

2 Bio-Limetten (2x Schale,
1x Saft)

12 Blätter Minze

AUS DEM VORRATSSCHRANK

1 Vanilleschote

70 g Zucker

2 EL Rum

53 g Mehl

15 g Puderzucker

1 VORBEREITUNGEN

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Die Vanilleschote einschneiden und mit der Messerspitze das Mark herauskratzen. 1 Limette waschen und von der Schale Zesten reißten. Den Saft auspressen und beiseitestellen. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Die Milch erwärmen und das Vanillemark und die Schote ein paar Minuten darin ziehen lassen, dann die Schote herausnehmen. Eiweiß und Eigelb trennen.

2 DER TEIG

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die geschmolzene Butter zugeben, den Rum, die Limettenzesten, dann das Mehl in zwei Portionen und danach die lauwarme Milch unterrühren. Das Eiweiß schlagen und unter die Mischung heben. Der Teig soll flüssig sein und das Eiweiß oben schwimmen. Den Teig mit der Schöpfkelle in die Formen füllen. Dabei darauf achten, dass sich in jeder Form sowohl Flüssigkeit als auch Eischnee befinden.

3 BACKEN

25 Minuten backen. Die Oberfläche der Kuchen soll goldbraun sein und das Innere noch leicht wacklig. 1 Stunde bei Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4 ANRICHTEN

Die Sahne steif schlagen, Puderzucker und den Saft einer Limette unterheben. In einen Spritzbeutel füllen. Die Kuchen jeweils mit der Sahne, ein wenig geriebener Limettenschale (von der zweiten Limette) und je einem Minzblatt verzieren.

WAS TUN MIT DER RESTLICHEN MINZE?

Einen Mojito mixen! Weißer Rum, Zucker, Minzblätter, Limette und ein bisschen Mineralwasser. Diese Mini-Zauberkekse entwickeln dieselben Aromen wie der Cocktail.



VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

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

1. Auflage 2017

Aus dem Französischen von Karen Gerwig

Alle Rechte vorbehalten

© der französischen Originalausgabe mit dem Titel *Mini Gateaux Magiques –*

Les Délices de Solar 2015 Solar, Paris

© der deutschen Ausgabe 2017 Jan Thorbecke Verlag der Schwabenverlag AG, Ostfildern

www.thorbecke.de

Umschlaggestaltung: Finken und Bumiller, Stuttgart

Photographie: Martin Balme

Foodstyling: Lucie Dauchy

Innengestaltung: Julia Philipps

Satz: Schwabenverlag AG, Ostfildern

Druck: Grafisches Centrum Cuno GmbH & Co. KG, Calbe

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-1159-9 (Print)

ISBN 978-3-7995-1189-6 (eBook)

