

KAROLA WIEDEMANN

# KLEINE EXPRESSKUCHEN

Backvergnügen in Rekordzeit

KÜCHENRATGEBER



**G|U**



Mit **kostenloser App** zum  
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

stechen. Klebt beim Herausziehen noch Teig daran, kurz weiterbacken.

**5** Den Kuchen 5 Min. ruhen lassen. Den Formrand mit einem Kuchenlöser oder Messer lösen und abnehmen. Den Kuchen stürzen und den Formboden abheben.

## **TIPP**

Abgeriebene Zitruschale, 1 Schuss Likör oder Rum geben dem Teig zusätzlich Aroma, Schokotropfen, -streusel und -raspel oder Trockenfrüchte einen neuen Look. Für Schokokuchen ersetzen Sie bis

zu 20 g Mehl durch Kakao, für  
Nusskuchen bis zu 60 g Mehl durch  
gemahlene Nüsse oder auch  
Mandeln.

# KNACKIG UND NUSSIG

Auch der schnellste Kuchen soll bei mir etwas hermachen. Mit diesen knusprigen Deko-Ideen peppe ich meine Backwerke im Handumdrehen auf.



## 1 MANDELKROKANT

In einer beschichteten Pfanne 2 EL Mandelblättchen (ca. 50 g) und 1 EL Zucker unter Rühren erhitzen.

Sobald der Zucker schmilzt und die Mandelblättchen leicht bräunen, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Funktioniert auch mit grob gehackten Wal- oder Haselnüssen. Als knusprige Deko auf sahnige Torten und beerige Obstkuchen oder auch mal auf frischen Obstsalat streuen.

## 2 HAFERFLOCKENKROKANT

2 EL kernige Haferflocken in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten. Mit 1 EL Zucker und 1 Prise Zimtpulver bestreuen und unter Rühren karamellisieren lassen. Auf einem Teller abkühlen