



KITCHEN MACHINE

# **KRUPS**°



**Herzhafte Mini-Windbeutel** 

Zebrakuchen

Pizza-Rosen

Blätterteigschnecke

Sonnen-Tarte mit Ricotta und getrockneten Tomaten

Fougasse mit eingelegten Tomaten **Kleine Pavlova** 

Hefezopf

Muffins mit
Maronencreme

Freche Biskuitrolle

**Burger-Buns** 

# Entsprechungstabelle Stufen

4 Stufen 700W	7 Stufen 1000W
Stufe 1	Stufe 1
Stufe 2	Stufe 2-3
Stufe 3	Stufe 4
Stufe 4	Stufe 5-6-7
"Pulse"	"Pulse"



## **Herzhafte Mini-Windbeutel**

Für: 6 Personen

Arbeitszeit: 30 Min.

Backzeit: 18 Min.

Verwendetes Zubehör:





### **Zutaten**

120 ml Milch - 120 ml Wasser - 80 g Butter - ½ TL Salz - 150 g Mehl -4 Eier - 150 g Frischkäse - ½ rote Zwiebel - 1 EL Sesamkörner -10 Radieschen - Salz, Pfeffer

### Vorbereitung

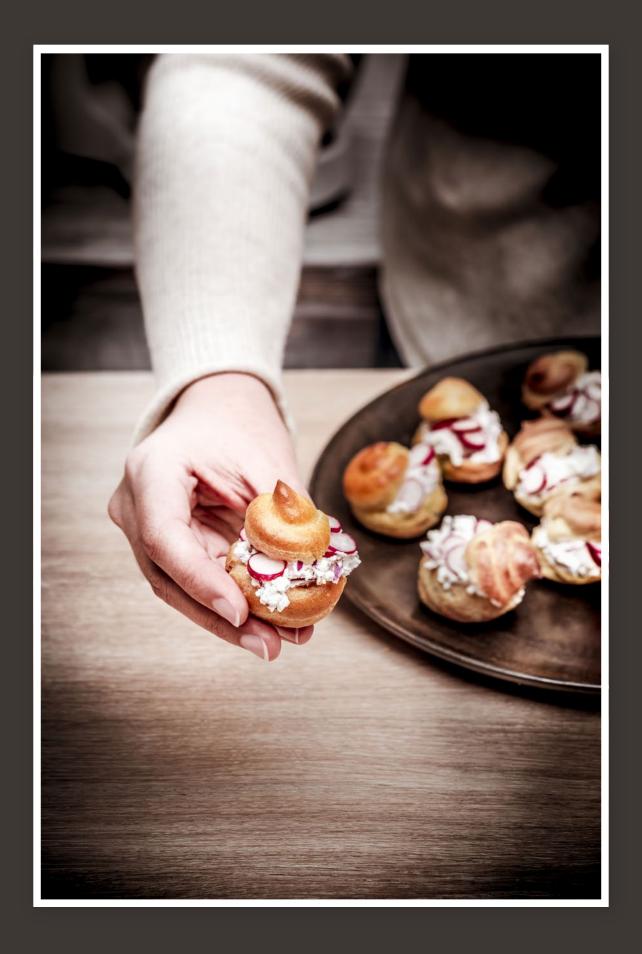
- 1 Milch, Wasser, Salz und Butter in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze erwärmen. Zum Kochen bringen und den Topf sofort vom Herd nehmen. Das gesamte Mehl auf einmal hinzugeben. 2 Mit einem Holzlöffel kräftig rühren.
- 3 Den Schneebesen in die Küchenmaschine einsetzen und den Teig in die Edelstahlschüssel geben. Die Küchenmaschine bei geschlossenem Deckel auf Stufe 2 einschalten und nacheinander die Eier über den Deckel hinzugeben. Die Geschwindigkeit auf Stufe 3 erhöhen und das Gerät laufen lassen, bis ein homogener Teig entsteht.
- 4 Den Windbeutelteig in einen Spritzbeutel mit runder Tülle geben.

Den Backofen auf 210 °C vorheizen. 5 Walnussgroße Teigkleckse in geringem Abstand zueinander auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. 10 Minuten bei 210 °C backen. Anschließend die Hitze auf 200 °C reduzieren und bei leicht geöffneter Backofentür weitere 8 Minuten garen.

- 6 Die Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die rote Zwiebel schälen und klein hacken. Frischkäse, rote Zwiebel und Sesamkörner in einer Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 7 Die Deckel der Windbeutel abschneiden.
- Bilder Die Frischkäse-Mischung in die Windbeutel geben und die Radieschenscheiben darauf verteilen. Die Deckel auf die Windbeutel setzen und kühl stellen.



# **Herzhafte Mini-Windbeutel**



## Zebrakuchen

Für: 6 Personen

Arbeitszeit: 15 Min.

Backzeit: 40 Min.

Verwendetes Zubehör:



### **Zutaten**

300 g Weizenmehl - 250 g brauner Zucker - 120 ml Milch - 250 ml Sonnenblumenöl - 4 Eier - 1 Päckchen Backpulver - 1 gestrichener TL Zimt - 25 g ungezuckertes Kakaopulver

### Vorbereitung

- 1 Den Rührhaken in die Küchenmaschine einsetzen und 250 g Mehl, den braunen Zucker, Milch, Backpulver und Eier in die Edelstahlschüssel geben. Den Deckel aufsetzen. Die Küchenmaschine zunächst auf Stufe 1 einschalten und dann schrittweise auf Stufe 2 und 3 schalten, bis ein homogener Teig entsteht. Das Gerät auf Stufe 2 herunterschalten und langsam das Öl über den Deckel hinzufügen.
- 2 Ist die Masse homogen, die Hälfte des Teigs in eine separate Schüssel umfüllen. Das restliche Mehl und den Zimt in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Die Schüssel wieder auf den Sockel setzen und die Küchenmaschine erneut ca. 1 Minute auf Stufe 3 laufen lassen. Das Kakaopulver in die andere Teighälfte geben und mit einem Spatel vorsichtig verrühren.
- 3 4 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Kuchenform buttern und mit Mehl bestäuben. In die Mitte der Kuchenform 1 EL des dunklen Teigs geben. Anschließend in die Mitte des dunklen Teigs vorsichtig 1 EL des hellen Teigs fließen lassen und dies abwechselnd so lange wiederholen, bis kein Teig mehr übrig ist. Dabei darauf achten, dass der Teig immer in die Mitte gegeben wird.

Im Backofen ca. 40 Minuten backen und mit der Messerspitze prüfen, ob der Kuchen gar ist. Den Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.









# Zebrakuchen



## Pizza-Rosen

Für: 6 Personen

Arbeitszeit: 20 Min.

Backzeit: 15 Min.

Verwendetes Zubehör:





### **Zutaten**

250 g Mehl - 1 EL Trockenhefe - 120 ml lauwarmes Wasser - 3 EL Olivenöl - 1 TL Zucker - ½ TL Salz - 200 ml Tomatensauce - 1 milde Chorizo - 100 g geriebener Comté-Käse - 3 Thymianzweige

### Vorbereitung

- Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen und 5 Minuten gehen lassen. Den Knethaken in die Küchenmaschine einsetzen und Mehl, Zucker, Salz und Olivenöl in die Edelstahlschüssel geben. Das Gerät auf Stufe 3 einschalten und nach wenigen Sekunden Wasser und Hefe hinzugeben. Das Gerät so lange laufen lassen, bis ein geschmeidiger, homogener Teig entstanden ist. Den Teig mit einem Tuch abdecken und 1 ½ Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend den Teig aus der Schüssel nehmen und nochmals kurz kneten.
- 2 Die Arbeitsplatte mit Mehl bestreuen und den Teig dünn ausrollen. Den Teig in ca. 20 cm lange und 3 cm breite Streifen schneiden.
- 3 Die Chorizo in dünne Scheiben schneiden. Etwas Tomatensauce auf den Teigstreifen verteilen. Die Chorizoscheiben so auf die Teigstreifen legen, dass sie über die obere Längshälfte hinausragen. Mit geriebenem Comté-Käse bestreuen.
- 4 Anschließend die Teigstreifen der Länge nach zu einer Rose einrollen. Die Pizza-Rosen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech legen. Mit Thymianblättern bestreuen und für ca. 15 Minuten in den Backofen geben. Warm oder lauwarm genießen.



# Pizza-Rosen



## Blätterteigschnecke

Verwendetes Zubehör:



### **Zutaten**

50 g Butter in Würfeln - 250 g Butter - 500 g Mehl - 1 Prise Salz -120 ml Wasser - 120 ml lauwarme Milch - 2 Päckchen Trockenhefe -50 g Zucker

### Vorbereitung

1 Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen und 5 Minuten gehen lassen.

Den Knethaken in die Küchenmaschine einsetzen und Mehl, Salz, Zucker und 50 g Butter in Würfeln in die Edelstahlschüssel geben. Das Gerät auf Stufe 3 einschalten und nach wenigen Sekunden Wasser und die in der Milch aufgelöste Hefe hinzugeben. Das Gerät so lange laufen lassen, bis ein geschmeidiger, homogener Teig entstanden ist.

Den Teig mit einem Tuch abdecken und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden gehen lassen. Anschließend den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. 2 Den Teig in 2 Hälften teilen und jeweils dünn ausrollen (ca. 15 x 60 cm). Die beiden Teigplatten so übereinander legen, dass sie ein Kreuz bilden.

Das Stück Butter in Frischhaltefolie einschlagen und mit der Teigrolle quadratisch ausrollen (ca. 15 x 15 cm). Dann die Butterplatte in der Mitte der Teigplatten platzieren.

4 5 6 Die Enden der Teigplatten über der Butter zusammenlegen.

7 8 9 Anschließend den Teig rechteckig ausrollen (ca. 60 x 25 cm).

10 11 12 Das Rechteck längs einrollen. Die so entstandene Wurst mit der Teigrolle leicht andrücken und zu einer Schnecke einrollen.

13 Die Schnecke richtig flach drücken und den Teig relativ dünn ausrollen.



# Blätterteigschnecke



# Sonnen-Tarte mit Ricotta und getrockneten Tomaten

Für: 6 Personen

Arbeitszeit: 40 Min.

Backzeit: 20 Min.

Ruhezeit: 3 Std.

Verwendetes Zubehör:





### **Zutaten**

50 g Butter in Würfeln - 250 g Butter - 500 g Mehl - 1 Prise Salz -120 ml Wasser - 120 ml lauwarme Milch - 2 Päckchen Trockenhefe -50 g Zucker - 1 Eigelb - 100 g Ricotta - 8 getrocknete Tomaten, in kleine Stücke geschnitten - Oregano - 1 Schuss Olivenöl

### Vorbereitung

- 1 Den Blätterteig gemäß Anleitung zubereiten (vgl. das Rezept für Blätterteigschnecken).
- 2 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Aus dem Teig 2 Kreise ausschneiden.
- 3 Den Ricotta auf einem der Kreise verteilen und dabei einen Rand von 2 cm lassen. Oregano und getrocknete Tomaten auf den Ricotta geben. Mit etwas Olivenöl beträufeln.
- 4 Den Rand leicht anfeuchten und den zweiten Kreis auflegen.
- 5 Den Teigrand gut andrücken.
- In die Mitte der Tarte ein Glas stellen und vom Glasrand ausgehend ca. 15 Streifen von innen nach außen schneiden.
- 7 Das Glas entfernen und jeden Streifen vorsichtig eindrehen. Dabei darauf achten, dass die einzelnen Streifen nicht abreißen.
- Mit dem mit etwas Wasser verdünnten Eigelb bestreichen und 15–20 Minuten backen. Lauwarm genießen.



# Sonnen-Tarte mit Ricotta und getrockneten Tomaten



# Fougasse mit eingelegten Tomaten, Parmesan und Rosmarin

Für: 6 Personen

Arbeitszeit: 30 Min.

Backzeit: 25 Min.

Ruhezeit: 3 Std. 30 Min.

Verwendetes Zubehör:





### **Zutaten**

200 g Mehl - 1 EL Trockenhefe - 80 ml Olivenöl - 80 ml lauwarmes Wasser - 10 eingelegte Tomaten, in Stücke geschnitten -2 Rosmarinzweige - 2 EL Parmesan - 1 gestrichener TL Salz

### Vorbereitung

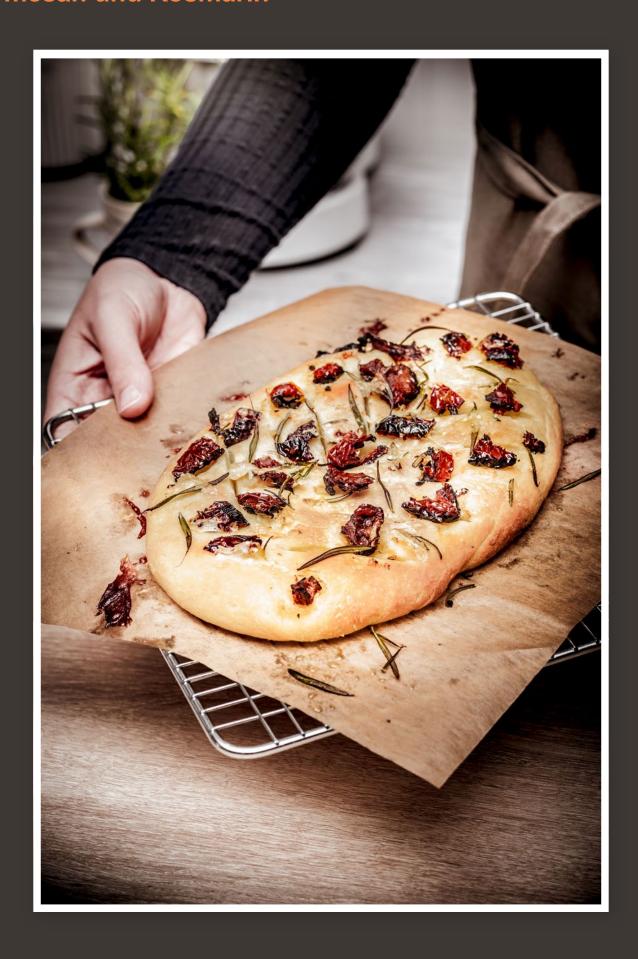
1 Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen und 5 Minuten gehen lassen. Den Knethaken in die Küchenmaschine einsetzen und Mehl, Salz und Olivenöl in die Edelstahlschüssel geben. Das Gerät auf Stufe 3 einschalten und nach wenigen Sekunden Wasser und Hefe hinzugeben. Das Gerät so lange laufen lassen, bis ein geschmeidiger, homogener Teig entstanden ist. Den Deckel auf die Schüssel setzen und den Teig 1 ½ Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend den Teig aus der Schüssel nehmen und zu einer Kugel kneten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig in eine ca. 1 cm dicke ovale Form bringen. 2 Dann auf jeder Seite 6 Mal quer einschneiden, sodass der Teig einem Blatt ähnelt.

- 3 Den Teig mit Olivenöl bestreichen.
- 4 Tomatenstücke und Rosmarinzweige darauf verteilen.
- 5 Mit Parmesan bestreuen. Ein paar Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Fougasse für ca. 12 Minuten im Backofen backen, bis sie leicht gebräunt ist. Vor dem Verkosten etwas abkühlen lassen.



# Fougasse mit eingelegten Tomaten, Parmesan und Rosmarin



## Kleine Pavlova

Für: 6 Personen

Arbeitszeit: 20 Min.

Backzeit: 45 Min.

Verwendetes Zubehör:



### **Zutaten**

6 Eiweiß - 1 Prise Salz - 300 g Zucker - 2 EL Puderzucker - 1 TL Weißweinessig - 2 EL Maisstärke - 200 ml flüssige Sahne - 40 gehobelte Mandeln - 250 g gemischte rote Beeren (Himbeeren, schwarze und rote Johannisbeeren)

### Vorbereitung

Den Backofen auf 120 °C vorheizen. Den Schneebesen in die Küchenmaschine einsetzen und die Eier mit einer Prise Salz in die Edelstahlschüssel geben. Die Küchenmaschine mit geschlossenem Deckel auf Stufe 3 einschalten. Nachdem das Eiweiß steif ist, nach und nach Zucker, Essig und Maisstärke hinzugeben. Die Geschwindigkeit 1 Minute lang auf Stufe 4 erhöhen. Die Masse muss fest sein und glänzen.

2 3 Ein Blech mit Backpapier auslegen. Jeweils 2 EL Eiweiß in eine Ausstechform geben und diese vorsichtig anheben, sodass das Eiweiß zu relativ hohen Zylindern geformt wird.

45 Minuten backen. Die Baisers aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Den Schneebesen in die Küchenmaschine einsetzen und die Sahne in die Edelstahlschüssel geben. Die Küchenmaschine mit geschlossenem Deckel auf Stufe 4 einschalten. Wenn die Sahne steif wird, den Puderzucker hinzufügen. Solange weiterschlagen, bis die Masse eine cremige Konsistenz hat.

4 5 Auf jedes Baiser ein wenig Sahne, gehobelte Mandeln und Beeren geben. Sofort servieren.





# Kleine Pavlova



## Hefezopf

Für: 6 Personen

Arbeitszeit: 30 Min.

Backzeit: 25 Min.

Ruhezeit: 3 Std. 30 Min.

Verwendetes Zubehör:





### **Zutaten**

250 g Mehl - 100 ml lauwarme Milch - ½ Päckchen Trockenhefe - 60 g Butter - 1 Ei - 1 Eigelb - ½ TL Salz - 50 g Zucker - 30 g Hagelzucker

### Vorbereitung

1 Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen und 5 Minuten gehen lassen. Den Knethaken in die Küchenmaschine einsetzen und Mehl, Zucker, das Ei und Salz in die Edelstahlschüssel geben. Die Küchenmaschine 2–3 Minuten auf Stufe 2 laufen lassen. Nach wenigen Sekunden die Milch mit der aufgelösten Hefe hinzugeben und das Gerät laufen lassen, bis ein homogener Teig entsteht. Die weiche Butter stückchenweise hinzugeben und die Küchenmaschine erneut für 4 Minuten auf Stufe 3 laufen lassen.
2 Der Teig muss geschmeidig und homogen sein und kleben. Den Teig mit einem Tuch abdecken und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Teig in 3 gleich große Stücke teilen.

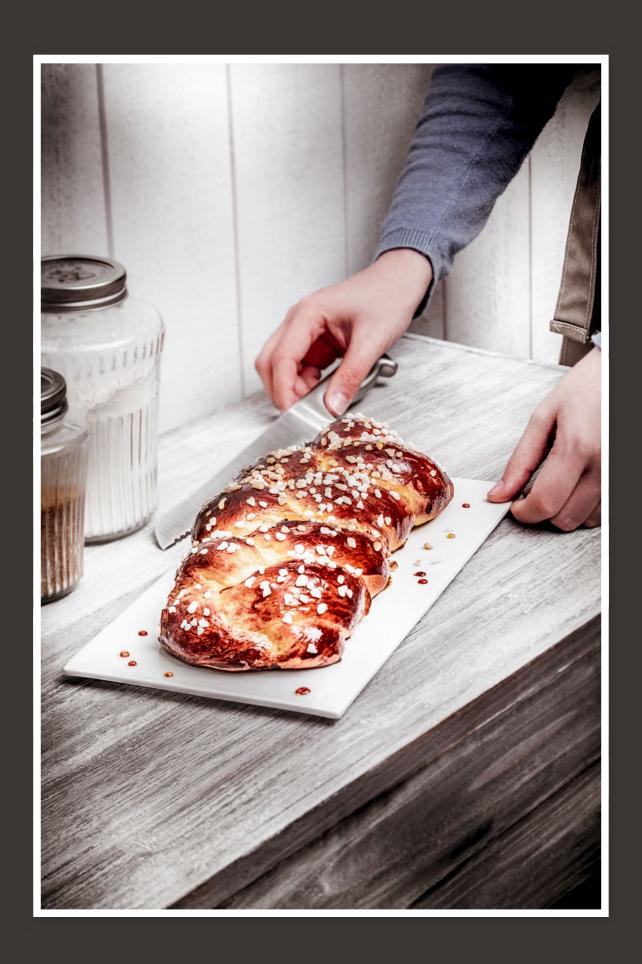
3 Die 3 Stücke rollen, sodass gleiche und ca. 40 cm lange Stränge entstehen (ist der Teig zu weich, kommt er noch mal kurz in den Kühlschrank). 4 Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech die Stränge zu einem Zopf flechten und die Enden gut zusammendrücken. Den Hefezopf mit einem feuchten Tuch abdecken und erneut 1 ½ Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Wenn der Hefezopf aufgegangen ist, den Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 5 Den Hefezopf mit dem mit etwas Wasser verdünnten Eigelb bestreichen.
- 6 Mit Hagelzucker bestreuen und 20 Minuten goldgelb backen.



# Hefezopf



## **Muffins mit Maronencreme**

Für: 6 Personen

Arbeitszeit: 20 Min.

Backzeit: 30 Min.

Verwendetes Zubehör:







### **Zutaten**

3 Eier - 120 g brauner Zucker - 150 g Mehl - 150 g weiche Butter -350 g Maronencreme - 1 Päckchen Backpulver - 1 Prise Salz - 150 ml flüssige Sahne - 80 g Mascarpone - Puderzucker

### Vorbereitung

- 1 Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Den Rührhaken in die Küchenmaschine einsetzen und den braunen Zucker, Salz und Eier in die Edelstahlschüssel geben. Die Küchenmaschine mit geschlossenem Deckel auf Stufe 4 einschalten. Schäumt die Masse, die Küchenmaschine auf Stufe 3 schalten und Mehl und Backpulver hinzugeben. Die Küchenmaschine 1 Minute laufen lassen. 2 2 EL Maronencreme beiseite stellen. Die restliche Maronencreme und die weiche Butter stückchenweise hinzugeben und die Küchenmaschine 1 Minute auf Stufe 4 laufen lassen.
- 3 Die Masse in Muffinförmchen geben und ca. 30 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen.
- 4 Den Schneebesen in die Küchenmaschine einsetzen und die sehr kalte Sahne zusammen mit dem Mascarpone in die Edelstahlschüssel geben. Die Küchenmaschine ca. 2 Minuten auf Stufe 4 laufen lassen. Wenn die Creme fest ist, 2 EL Maronencreme zugeben und die Küchenmaschine erneut kurz auf Stufe 4 laufen lassen.
- 5 Die Creme in einen Spritzbeutel geben. Mit dem Spritzbeutel auf den Muffins verteilen. Kühl stellen.
- 6 Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.



# **Muffins mit Maronencreme**



## Freche Biskuitrolle

Für: 8 Personen

Arbeitszeit: 30 Min.

Backzeit: 12 Min. Ruhezeit: 1 Std.

Verwendetes Zubehör:





#### **Zutaten**

Für die rosafarbenen Punkte: 40 g geschmolzene Butter - 40 g Puderzucker - 1 Eiweiß - 40 g Mehl - rosafarbene Lebensmittelfarbe Für den Teig: - 3 große Eier - 100 g Zucker - 100 g Mehl - 1 Prise Salz 1 kleines Glas Himbeermarmelade

### Vorbereitung

1 Den Schneebesen in die Küchenmaschine einsetzen und die geschmolzene Butter mit dem Zucker in die Edelstahlschüssel geben. Die Küchenmaschine auf Stufe 3 einschalten. Dann Eiweiß und Mehl hinzugeben. 2 Ist eine homogene Masse entstanden, nach und nach die Lebensmittelfarbe hinzugeben, bis die Masse die gewünschte Farbe hat.

Die Masse in einen Spritzbeutel geben. 3 Damit unterschiedlich große Kleckse auf eine Silikonunterlage spritzen. Mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. 2 Eier trennen. Den Schneebesen in die Küchenmaschine einsetzen und 2 Eigelb und das Ei mit der Hälfte des Zuckers in die Edelstahlschüssel geben. Mehl hinzugeben, die Küchenmaschine auf Stufe 2 einschalten und die Geschwindigkeit auf Stufe 3 erhöhen, sodass ein homogener Teig entsteht. 4 Den Teig umfüllen und beiseite stellen. Die Schüssel spülen und abtrocknen. Den Schneebesen in die Küchenmaschine einsetzen und das Eiweiß mit einer Prise Salz in die Edelstahlschüssel geben. Die Küchenmaschine mit geschlossenem Deckel auf Stufe 3 einschalten. Wird das Eiweiß steif, Zucker hinzugeben und die Geschwindigkeit auf Stufe 4 erhöhen. Glänzt das Eiweiß und ist steif, vorsichtig unter den Teig heben.

- **6** Die Masse auf eine backofengeeignete Silikonunterlage geben und die rosafarbenen Kleckse darauf verteilen. Ca. 12 Minuten backen.
- 7 Den Teig aus dem Backofen nehmen und sofort auf einem feuchten Tuch stürzen.
- 8 Die rosafarbenen Punkte müssen zum Tuch zeigen. Die Himbeermarmelade auf dem noch warmen Teig verteilen.
- 9 Den Teig vorsichtig einrollen.



# Freche Biskuitrolle



## **Burger-Buns**

Für: 8 Personen

Arbeitszeit: 30 Min.

Backzeit: 12 Min. Ruhezeit: 2 Std.

Verwendetes Zubehör:





### **Zutaten**

500 g Mehl - 1 Päckchen Trockenhefe - 10 g Salz - 20 g Zucker - 200 ml Wasser - 80 ml lauwarme Milch - 1 Ei - 30 g Butter - Körnermischung (Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne)

### Vorbereitung

- 1 Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen und 5 Minuten gehen lassen. Den Knethaken in die Küchenmaschine einsetzen und Mehl, Salz, Zucker und das Ei in die Edelstahlschüssel geben. Die Küchenmaschine auf Stufe 2 einschalten. Dann das Wasser und die Milch mit der aufgelösten Hefe hinzugeben. 2 Die Küchenmaschine 4 Minuten laufen lassen, sodass ein geschmeidiger und homogener Teig entsteht. Die weiche Butter stückchenweise hinzugeben und die Küchenmaschine weitere 2 Minuten laufen lassen. Den Teig mit einem Tuch abdecken und 1 ½ Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.
- 3 Anschließend den Teig nochmals kurz kneten. Den Teig in 8 gleich große Stücke teilen. Zu Kugeln formen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Mit einem Tuch abdecken und weitere 30 Minuten ruhen lassen.
- 4 Wenn die Burger-Buns aufgegangen sind, den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Buns mit etwas Wasser bestreichen und die Körnermischung darauf verteilen. Ca. 12 Minuten goldgelb backen.

Die Buns aufschneiden und nach Lust mit Hackfleisch-Patty, Salat und Rohkost belegen und mit einer selbst gemachten Sauce garnieren.









# **Burger-Buns**

