



Tipps  
& Hinweise  
siehe  
Rückseite

# KUCHENPRALINEN

mit BÖCKER Le Chef Bio

## Für die Kuchenpralinen:

1 Teil Rührkuchenreste (z.B. von Schmetterlingskuchen, Rezept siehe nächste Seite)

1 Teil Schmand

Weisse Kuvertüre



einfach



Gesamtzeit: ca. 30 Min.

+

Backzeit: Keine

## ZUBEREITUNG

1. Die Kuchenreste in eine Schüssel fein bröseln.
2. Den Schmand zufügen und alles gut miteinander vermengen.
3. Aus der Masse Kugeln in der gewünschten Größe formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Tablett geben. Die Kugeln für ca. 20 Minuten in den Gefrierschrank stellen, sodass sie etwas fester werden.
4. In der Zwischenzeit die weiße Kuvertüre fein haken und im Wasserbad schmelzen.
5. Die gekühlten Teigkugeln mithilfe von zwei Gabeln in die geschmolzene Schokolade geben und etwas abtropfen lassen. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Tablett geben und vollständig erhärten lassen.
6. Besonders gut schmecken die Pralinen aus dem Kühlschrank.

(Die Kuchenpralinen im Kühlschrank lagern und zeitnah verzehren.)

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Tipps  
& Hinweise  
siehe  
Rückseite

# SAUERTEIG SCHMETTERLINGSKUCHEN

mit BÖCKER Le Chef Bio

## Für den roten Teig:

60 g BÖCKER Le Chef Bio  
200 g Weiche Butter  
200 g Zucker  
4 Eier  
240 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)  
2 TL Backpulver  
75 g Himbeersirup  
75 g Milch (nach Bedarf)  
1 Prise Salz  
Rote Lebensmittelfarbe

## Für den hellen Teig:

60 g BÖCKER Le Chef Bio  
200 g Weiche Butter  
200 g Zucker  
4 Eier  
240 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)  
2 TL Backpulver  
4 Limetten, ausgespresst  
75 g Milch (nach Bedarf)  
1 Prise Salz

## Für die Garnierung:

200 g Weiße Kuchenglasuren  
Gefriergetrocknete  
Himbeeren



mittel



Gesamtzeit: ca. 2,5 Std.



Backzeit: ca. 75 Min.

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform einfetten und mit Mehl bestreuen.
2. Für den roten Teig: Butter mit Zucker schaumig schlagen. Nach und nach Eier hinzugeben und jeweils 30 Sekunden unterschlagen. Dann Mehl und Backpulver in die Masse sieben.
3. Sauerteig ebenfalls durch das Sieb zur Masse streichen, um Klümpchen zu verhindern.
4. Salz, Lebensmittelfarbe, Himbeersirup und Teil der Milch hinzufügen. Kurz unterrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.
5. Der Teig sollte schwer reißend vom Löffel fallen. Ist er zu fest, nach Bedarf noch Milch zufügen und kurz unterrühren.
6. Nun Teig in die Kastenform füllen, glattstreichen und für ca. 45 Minuten im Ofen backen. Mit der Stäbchenprobe kontrollieren, ob der Kuchen fertig gebacken ist.
7. Nach der Backzeit den Kuchen auf ein Auskühlgitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Die Kastenform spülen und für den zweiten Teig vorbereiten.
8. Danach Enden des roten Kuchens abschneiden. Nun je 2 – 3 cm Scheiben vom Kuchen abschneiden und mit einem Schmetterlingsausstecher, aus der Mitte jeder Scheibe, Schmetterling ausschneiden und beiseitelegen.
9. Nun den hellen Teig zubereiten und 1/3 der Masse auf dem Boden der Kastenform verteilen.
10. Die aus dem roten Kuchen ausgestochenen Schmetterlinge dicht aneinander gereiht stehend auf der hellen Masse platzieren und dann die restliche Masse (zuerst an den Seiten) darüber verteilen.
11. Alles glattstreichen und nochmal für ca. 30 Minuten backen. Hier Stäbchenprobe am Rand durchführen!
12. Nach dem Backen den Kuchen auf einem Auskühlgitter vollständig auskühlen lassen.
13. Zu guter Letzt die Kuchenglasuren schmelzen und in Streifen über den Kuchen geben. Mit gefriergetrockneten Himbeeren garnieren und aushärteten lassen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



# TIPPS & HINWEISE

## für süße Rezepte

- **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Bio und BÖCKER Le Chef Bio sind einfach und schnell in der Verwendung und vor allem gelingsicher!**

Einzigartig ist, dass die Starterprodukte entweder DIREKT in den Brotteig gegeben oder zum Ansetzen des eigenen Sauerteigs verwendet werden können. Für leckeres Brot von bester Qualität, denn unsere Produkte enthalten die richtige Menge der notwendigen Milchsäurebakterien. Die Starterprodukte können auf einfache und zuverlässige Weise bei vielen Backwaren die Backhefe ersetzen, denn der Sauerteig sorgt für ausreichend Lockerung im Brotteig. Backen Sie dafür nach unseren speziellen BACKEN OHNE HEFE – Rezepten.

- **Mehl und Co. sieben**

Zutaten wie Mehl, Backpulver und Speisestärke in den Teig sieben. So verteilt sich das Backpulver gleichmäßig und ergibt ein schöneres Bäckergebnis.

- **Sauerteig in süßem Gebäck?**

Ja, das geht! Der Sauerteig sorgt auch bei süßem Gebäck für eine feine Aromatik, eine perfekte Konsistenz und hält die Backwaren länger frisch.

- **Zutaten in Zimmertemperatur**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

- **Backform vorbereiten**

Die Backformen sollten immer gut mit Butter oder Margarine eingefettet werden. Die Backform mit Mehl oder Gries bestäuben. Bei Schokoladenkuchen eignet sich auch Kakao. Alternativ kann der Boden der Backform mit Backpapier auslegt werden.

- **Der richtige Platz im Ofen**

Wenn nicht anders im Rezept angegeben, das Blech in die mittlere Schiene schieben. So kann die Luft am besten zirkulieren. Wird der Kuchen oben zu dunkel, kann man ihn mit Alufolie abdecken.

- **Ofentür beim Backen geschlossen lassen**

So verführerisch es ist, während des Backens schon mal in den Backofen zu schauen, sollte die Ofentür immer geschlossen bleiben. Durch den aufgrund des Öffnens entstehenden Temperaturabfall könnte der Kuchen zusammenfallen. Erst kurz vor Backende öffnen, um die Stäbchenprobe durchzuführen.

- **Stäbchenprobe**

Dafür ein Holzstäbchen in die dickste Stelle des Kuchens stechen und herausziehen: Sind Teigreste am Stäbchen, den Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken. Ist das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig und kann aus dem Backofen genommen werden.

- **Auskühlen lassen**

Kuchen, Kekse und Co. sollte man vor dem Weiterverarbeiten, Anschniden oder Verpacken immer gut auskühlen lassen.

- **Kuchen aufschneiden leicht gemacht**

Egal ob Kuchen oder Torten, am besten lassen sich diese mit einem nassen Messer schneiden. So bleibt möglichst wenig von dem Kuchen am Messer kleben.