



# Kleingebäck zum Verwöhnen





# Gefüllte Windbeutel

(ergibt ca. 12 Windbeutel)

## Zutaten:

### Für den Teig:

125 ml Wasser, 50 g Butter, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, 125 g AURORA Sonnenstern-Mehl Type 405, 4 Eier (Größe M)

### Für den Sirup:

2 reife Passionsfrüchte, 80 g Zucker, 2 EL Wasser

### Für den Fruchtsalat:

1 Honigmelone, 1 Mango, Saft von einer Limette, 400 g Sahne, 2 EL Puderzucker

### Außerdem:

Spritzbeutel mit Sterntülle, Fett und Mehl für das Backblech, Puderzucker

## Zubereitung:

Wasser mit Butter, Salz und Zucker aufkochen. Das Mehl zugeben und kräftig verrühren. Dabei entsteht ein Teigkloß, der solange gerührt werden muß, bis sich am Boden des Topfes eine weiße Schicht gebildet hat. Den Teig in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. die Eier nacheinander unterrühren. Masse in den Spritzbeutel füllen und ca. 12 Rosetten auf das gefettete, bemehlte Backblech spritzen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen. Die Passionsfrüchte halbieren und die Kerne in einen Topf geben. Zucker und Wasser zufügen und kochen lassen, bis Sirup entsteht. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Mit einem Kugelausstecher aus der Melone Kugeln herausdrehen. Mango schälen, Stein entfernen und in Würfel schneiden. Passionsfruchtsirup und Limettensaft dazugeben. Die Windbeutel horizontal halbieren. Jeweils einen gehäuften EL Fruchtsalat einfüllen. Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel geben und auf den Fruchtsalat spritzen. Deckel aufsetzen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

## Tipp:

Es können auch andere Früchte verwendet werden, wie z. B. Beeren aller Art.

### Herdeinstellung (vorgeheizt):

E-Herd:	200 °C
Umluftherd:	180 °C
Gasherd:	Stufe 3

# Marzipan-Schoko-Waffeln

(ergibt ca. 7 Herzwaffeln)



## Zutaten:

### Für den Teig:

125 g Marzipan-Rohmasse, 2 Eier (Größe M), 100 ml Milch, 100 g weiche Butter, 50 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, abgeriebene Schale einer ½ unbehandelten Zitrone, 1 Prise Salz, 150 g AURORA Bestes Korn Instant-Mehl, 75 g Schokoladenraspeln

### Außerdem:

Etwas Butter, Puderzucker

## Zubereitung:

Die Marzipan-Rohmasse in eine Schüssel geben und mit einem Ei sowie 2 EL Milch zu einem glatten Teig verrühren. Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und der Marzipanmasse schaumig rühren. Das zweite Ei, Zitronenschale und Salz zugeben. Das Mehl mit der restlichen Milch abwechselnd unterrühren. Zum Schluss die Schokoladenraspeln kurz unterheben. Das Waffeleisen erhitzen, leicht fetten und die Waffeln nach und nach goldgelb ausbacken. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.



# Gebäckschalen

(ergibt ca.10-12 Törtchen)

## Zutaten:

### Für den Teig:

180 g Zucker, 100 g Butter, 60 g AURORA Sonnenstern-Mehl Type 405, 60 g Kokosflocken, 2 EL Sahne, 40 ml Orangensaft, 2 Eiweiß (Größe M), 1 Prise Salz

### Für den Belag:

600 g Beerenmischung, 3 EL Puderzucker, abgeriebene Schale einer unbehandelten Limette

### Außerdem:

Backpapier, 1 breite Milchkaffeetasse

## Zubereitung:

Für den Teig Zucker und Butter in einem Topf zusammen verflüssigen, leicht abkühlen lassen, dann mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel verrühren. Jeweils 2 EL Teig auf mit Backpapier belegte Bleche geben und verstreichen (ca. Ø 15 cm). Auf jedes Blech höchstens 4 Teigrondele platzieren, dabei genügend Platz dazwischen lassen, sodass diese nicht aneinander backen. Auf der mittleren Schiene die Bleche nacheinander ca. 8 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Die goldbraunen Teigrondele sofort nach dem Backen vorsichtig und zügig einzeln vom Blech nehmen und in die Milchkaffeetasse drücken, sodass Schalen entstehen. Die Beeren waschen, eventuell halbieren oder vierteln und mit dem Puderzucker vermischen. Beeren in die Schalen füllen und die Limettenschale als Dekoration darüber geben.

## Tipp:

Die Schalen erst immer kurz vor dem Servieren mit Fruchtsalat füllen und Schlagsahne dazu servieren. Die Schalen halten sich mehrere Tage lang in einer Keksdose und schmecken auch ungefüllt.

### Herdeinstellung (vorgeheizt):

E-Herd:	175 °C
Umlufttherd:	155 °C
Gasherd:	Stufe 2

# Schoko-Marzipan Muffins

(ergibt ca. 12 Muffins)

## Zutaten:

### Für den Teig:

400 g AURORA Bestes Korn Dinkel-Mehl Type 1050, 150 ml Milch, ½ Würfel Hefe (21 g), 50 g Zucker, 20 g Kakaopulver, abgeriebene Schale einer ½ unbehandelten Zitrone, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei (Größe M), 50 g weiche Butter, 100 g Quark, 150 g Schokoladentropfen, 50 g Rosinen

### Für die Füllung:

200 g Marzipan-Rohmasse, 50 ml Milch, Rum

### Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche, Muffinbackblech, Fett für das Backblech, Puderzucker

## Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hälfte der Milch handwarm erwärmen. Hefe darin auflösen, etwas Zucker zugeben und mit einem Teil des Mehls zu einem nicht zu festen Vorteig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten ruhen lassen. Restlichen Zucker, Kakaopulver, Zitronenschale, Vanillezucker, Ei, Butter, Quark und restliche Milch zum Vorteig geben und zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig sollte nicht zu weich sein, daher etwas Milch zurücklassen und erst nach Bedarf zugeben. Schokoladentropfen und Rosinen zuletzt unterkneten. Für die Füllung die Marzipan-Rohmasse mit der Milch glatt rühren und nach Belieben mit Rum abschmecken. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 36 x 30 cm) ausrollen. Die Marzipanmasse gleichmäßig darauf verteilen und glatt streichen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen und in 12 gleich große Stücke schneiden. In die Mulden des gefetteten Muffinbackblechs legen und abgedeckt an einem warmen Ort nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten nicht zu dunkel ausbacken. Nach dem Erkalten nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

### Herdeinstellung (vorgeheizt):

E-Herd:	200 °C
Umlufttherd:	180 °C
Gasherd:	Stufe 3



# Erdbeer-Quarkcrêpes mit Pistazienguss

(ergibt ca. 10 Crêpes)

## Zutaten:

### Für den Teig:

100 g frische Erdbeeren, 400 ml Milch, 250 g AURORA Sonnenstern-Mehl Type 405, 1 Msp. Backpulver, 60 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei (Größe M), 2 TL Öl, 1 Prise Salz

### Für die Füllung:

300 g Magerquark, 50 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei (Größe M), ½ Päckchen Vanillepuddingpulver, 1 Prise Salz, abgeriebene Schale einer ½ unbehandelten Zitrone, ca. 120 ml Milch, 2 EL geschmolzene Butter, 50 g Sultaninen

### Für den Guss:

125 g Schlagsahne, 40 g ungesalzene Pistazien, 2 Eier (Größe M), 65 ml Milch, 2 EL Zucker

### Außerdem:

Etwas Öl für die Pfanne, Auflaufform, Butter für die Form, Puderzucker

## Zubereitung:

Erdbeeren mit Milch fein pürieren, restliche Zutaten zugeben und zu einer glatten Masse verrühren. Nach einer Quellzeit von ca. 10 Minuten die Crêpes in einer heißen Pfanne ausbacken. Für die Füllung Quark, Zucker, Vanillezucker, Ei, Puddingpulver, Salz und Zitronenschale verrühren. Dazu so viel Milch unterrühren, dass eine nicht zu flüssige Quarkmasse entsteht. Zum Schluss die geschmolzene Butter und die Sultaninen unterziehen und die Quarkfüllung kurz ruhen lassen. Für den Guss die Sahne mit den Pistazien aufkochen und anschließend pürieren. Die restlichen Zutaten hinzufügen und glatt rühren. Die Crêpes großzügig mit der Quarkfüllung bestreichen, zusammenrollen, halbieren und in die gefettete Auflaufform legen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 12 Minuten anbacken. Dann mit dem Guss übergießen und bei gleicher Hitze ca. 18 Minuten backen, bis der Guss gestockt ist und leicht Farbe angenommen hat. Die überbackenen Crêpes heiß servieren und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.



# Brandteigringe mit Mokkamousse

(ergibt ca. 10-12 Stück)

## Zutaten:

### Für den Brandteig:

125 ml Milch, 1 TL Zucker, 1 Prise Salz, 60 g Butter, 100 g AURORA Sonnenstern-Mehl Type 405, 3 Eier (Größe M)

### Für die Mokkamousse:

3 Blatt weiße Gelatine, 300 g Sahne, 80 g dunkle Kuvertüre, 1 Ei (Größe M), 1 Eigelb (Größe M), 2 EL Zucker, 50 ml starker Kaffee

### Für die Glasur:

40 g Sahne, 1 TL flüssiger Honig, 45 g gehackte Zartbitter-Schokolade, 70 g gehackte Vollmilch-Schokolade

### Außerdem:

Spritzbeutel mit Sterntülle, Backpapier

## Zubereitung:

Milch mit Zucker, Salz und Butter aufkochen. Das Mehl zugeben und kräftig verrühren. Dabei entsteht ein Teigkloß, der solange gerührt werden muss, bis sich am Boden des Topfes eine weiße Schicht gebildet hat. Den Teig in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Die Eier nacheinander unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ca. 10-12 Ringe spritzen. Diese im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 20-25 Minuten backen. Abkühlen lassen. Für die Mousse Gelatine einweichen und Sahne steif schlagen. Kuvertüre auf einem Wasserbad schmelzen. In einer (Metall-)schüssel Ei und Eigelb aufschlagen. Zucker und Kaffee dazugeben und unter ständigem Rühren, ebenfalls auf einem Wasserbad, erhitzen bis sich eine locker, leicht angedickte Masse gebildet hat. Aufgelöste Gelatine unter die noch warme Masse geben. Diese mit dem Rührgerät kalt schlagen und die geschmolzene Kuvertüre langsam dazugeben. Die geschlagene Sahne vorsichtig unter die erkaltete Masse heben. Kühl stellen. Für die Glasur Sahne mit Honig aufkochen und über die Schokolade gießen. Mit einem Löffel verrühren, bis die Schokolade aufgelöst ist. Die Brandteigringe horizontal halbieren, die Mousse mit einem Spritzbeuteldekoriert auf die Unterseite der Ringe aufspritzen. Die Brandteigdeckel mit der Schokoladenglasur überziehen und beide Hälften aufeinandersetzen.

### Herdeinstellung (vorgeheizt):

E-Herd:	200 °C
Umluftherd:	180 °C
Gasherd:	Stufe 2

# Schoko-Bananen Schnecken

(ergibt ca. 10-12 Schnecken)

## Zutaten:

### Für den Teig:

250 g AURORA Bestes Korn Weizen-Mehl Type 1050, 1/4 Würfel Hefe (10 g),  
125 ml lauwarme Milch, 45 g Butter, 2 EL Zucker, 1 Ei (Größe M), 1 Prise Salz

### Außerdem:

4 reife Bananen, Mehl für die Arbeitsfläche, 50 g Schokotropfen, Backpapier,  
Puderzucker

## Zubereitung:

Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen und die Hefe hinein bröckeln. Die lauwarme Milch zu der Hefe geben und mit etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Butter in einem Topf zerlassen, etwas abkühlen lassen und zum Vorteig geben. Restliche Zutaten ebenfalls zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort weitere ca. 20 Minuten ruhen lassen. Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Hefeteig ca. 3-4 mm dick rechteckig ausrollen. Bananen scheiben und Schokotropfen darauf verteilen. Den Teig von der langen Seite her einrollen und die Enden etwas zusammendrücken. Anschließend in ca. 10-12 Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Nochmals ca. 15 Minuten abgedeckt gehen lassen. Auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

### Herdeinstellung (vorgeheizt):

E-Herd:	200 °C
Umluftherd:	180 °C
Gasherd:	Stufe 3



## Allgemeine Tipps & Tricks aus der AURORA Backstube

- ♦ Vor Beginn des Backens sollten Sie sich das Rezept bereits einmal komplett durchgelesen und sich alle benötigten Zutaten griffbereit hinstellen. Auch benötigte Backformen sollten vorher entsprechend vorbereitet werden.
- ♦ Wichtig beim Abwiegen der Zutaten ist die exakte Einhaltung der Mengenangaben.
- ♦ Zutaten verbinden sich leichter, wenn sie Zimmertemperatur haben. Nehmen Sie rechtzeitig Zutaten aus dem Kühlschrank heraus, es sei denn es ist im Rezept anders angegeben.
- ♦ Backformen sollten Sie generell im Ofen auf ein Backrost stellen, um eine gleichmäßige Hitzezufuhr zu gewährleisten. Achten Sie dabei auf die im Rezept angegebene Einschubhöhe.
- ♦ Um festzustellen, ob Ihr Kuchen fertig ist, stechen Sie ein Holz- oder Metallstäbchen in die höchste Stelle des Kuchens. Wenn Sie es herausziehen und kein Teig daran haftenbleibt, ist der Kuchen fertig.
- ♦ Rezepte sind wandelbar. Manche Zutaten lassen sich durch andere austauschen. So können Sie anstelle eines Weizen-Mehles Type 405 ein Dinkel-Mehl Type 630 im Verhältnis 1:1 verwenden. Zum Beispiel unser **AURORA Bestes Korn Dinkel-Mehl Type 630**. Probieren Sie es einfach einmal aus!

Weitere Tipps & Tricks sowie eine Vielzahl an Rezepten finden Sie im Internet unter [www.aurora-mehl.de](http://www.aurora-mehl.de)



# Kleingebäck zum Verwöhnen

