BONUS

21 clevere Küchenhelfer für leckerste, sündfreie Nachspeisen

An alle Schlingel!

Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt!

Kopieren, scannen oder jede andere Form der Vervielfältigung – auch auszugsweise – ist strikt untersagt! Jeder Verstoß wird von meinem Anwalt ohne Vorankündigung knallhart abgemahnt und die Forderung eingetrieben!

Dadurch möchte ich meine ehrlichen Kunden schützen, die ihr hart verdientes Geld in dieses Produkt investieren.

Jedem Kunden ist es natürlich gestattet, diese Anleitung und Rezepte-Sammlung zur privaten Verwendung – so oft sie wollen - auszudrucken und zu nutzen. Eine Weitergabe an Dritte ist nicht gestattet.

Vielen Dank für dein Verständnis.

Zur Zubereitung von leckeren Desserts, Kuchen und Gebäck sollten folgende Utensilien in deiner Küche vorhanden sein:

#1 Handmixer:

mit zwei Rührbesen zum Schlagen von Eischnee, Sahne und halbflüssigen Massen, sowie einem Knethaken zum Kneten von festeren Teigen.

#2 Pürierstab:

Zum Pürieren von Früchten oder zum Aufschlagen von Cremes und Saucen.

#3 Schüsseln:

In verschiedenen Größen. Für die Teigzubereitung, zum Schlagen von Eischnee oder Schlagsahne verwendet man am besten Schüsseln aus stabilem Kunststoff, die an der Unterseite einen Gummiring haben, der für Standfestigkeit sorgt und ein Wegrutschen verhindert. Metallschüsseln haben eine gute Wärmeleitung.

Sie bieten sich für Arbeitsschritte an, die über einem heißen Wasserbad stattfinden - z.B. zum Aufschlagen von warmen Eimassen oder zum Schmelzen von Schokolade.

#4 Schneebesen:

Am besten aus Edelstahl und in verschiedenen Größen. Besonders geeignet zum Unterheben von Eischnee, Sahne oder Cremes, ebenso gut zum behutsamen Mischen empfindlicher Massen.

#5 Siebe:

Sollten ebenfalls in verschiedenen Größen vorhanden sein. Siebe verwendet man vor allem zum Auflockern von Mehl oder zum Besieben von Backwerk mit Puderzucker, Kakao usw.

#6 Küchenreibe:

Am besten aus Edelstahl, in verschiedenen Ausführungen zum Abreiben von Orangen- und Zitronenschalen oder zum Reiben von Schokolade.

© 2018 www.suendfreie-nachspeisen.com

#7 Messer:

Selbstverständlich werden auch in der Süßspeisenküche Messer benötigt. Als Grundausstattung sollte je ein Messer mit Wellenschliff und glatter Schneide zum Aufschneiden von Torten und Kuchen vorhanden sein.

#8 Kuchengitter/Kuchenrost:

Unerlässlich zum Auskühlen von Gebäckstücken, Torten und Kuchen. Durch das Kuchengitter (auch Kuchenrost genannt) kann die Luft von allen Seiten auf das Backgut einwirken, dadurch wird ein Feuchtwerden des Backwerks vermieden.

#9 Nudelholz:

In erster Linie zum Ausrollen von Teigen oder Massen. Das Nudelholz ist aber auch zum Zerkleinern von festen Zutaten wie Gewürzen oder Nüssen geeignet.

#10 Backpinsel:

Ideal sind Pinsel mit langen, weichen Naturborsten. Breite Pinsel verwendet man zum Einfetten von Kuchenformen und Backblechen.

Besonders weiche Pinsel zum Bestreichen von Teigen oder Gebäckstücken mit Ei, Milch, Wasser, Marmelade, Glasuren oder zum Entfernen von überschüssigem Mehl oder Puderzucker.

#11 Kurzzeitmesser:

Zur Kontrolle und Einhaltung der vorgegebenen Backzeit.

#12 Teigkarte:

Am besten aus Kunststoff (lebensmittelecht), mit glattem oder gezacktem Rand.

Die glatte Version ist besonders gut geeignet zum Verstreichen von Massen und Teigen in Tortenformen, die gezackte Variante verwendet man vor allem zum Verzieren.

© 2018 www.suendfreie-nachspeisen.com

#13 Spritzbeutel:

Spritzbeutel werden in verschiedenen Größen mit diversen gezackten und glatten Tüllen angeboten. Spritzbeutel verwendet man zum Formen und Verzieren von weichen Teigen, Massen, Cremes, Sahne etc.

#14 Gummischaber:

Der Teigschaber ist vor allem zum Ausputzen von Schüsseln und Töpfen geeignet.

Er eignet sich auch zum Verstreichen von Teigen und Massen sowie zum Unterheben von Mehl, Nüssen, Eischnee oder Sahne.

#15 Teigrad:

Teigräder mit gezacktem Rand eignen sich zum Ausschneiden von Teigstücken, die dadurch einen dekorativ gewellten Rand bekommen.

Der Teigschneider eignet sich auch besonders gut zum Portionieren von Kuchen.

#16 Kochlöffel:

Für die Zubereitung von Teigen und Cremes kann man ohne weiteres Holzkochlöffel verwenden.

Wenn Früchte verarbeitet werden, empfehlen sich Kunststoffkochlöffel, da sie von der Fruchtsäure nicht angegriffen werden.

Zum leichteren Untermischen von Mehl oder Eischnee empfehlen sich sogenannte Rührlöffel, deren Blatt mit einem Loch versehen ist.

#17 Ausstechformen:

Ausstechformen braucht man zum Ausstechen von Keksen und kleinem Backwerk.

Mit kleinen Ausstechern kann man auch hübsche Verzierungen, zum Beispiel aus Marzipan, ausstechen und zum Dekorieren von Torten und Kuchen verwenden.

© 2018 www.suendfreie-nachspeisen.com

#18 Backformen:

Backformen gibt es in den verschiedensten Formen und Materialien: Beschichtete Formen, Formen aus Weißblech, Formen aus Schwarzblech, Aluminiumformen, Keramikformen.

Die Klassiker sind Gugelhupf-, Kranzkuchen- sowie Kasten-, Königskuchen- und Springformen.

#19 Paletten:

Paletten gibt in verschiedenen Größen und Längen.

Sie sind unerlässlich in der Süßspeiseküche und werden vorwiegend zum Wenden von Pfannkuchen/Pancakes, oder zum Einstreichen von Torten oder Kuchen verwendet.

#20 Küchenwaage:

Eine gute Küchenwaage schafft es nicht nur genaue Angaben im Grammbereich zu bewältigen, sondern auch Mengen von ca. 2-3 Kilo.

Bitte verfalle nicht dem Irrtum Mehl, Zucker & Co mit dem Messbecher abzumessen.

Dieser ist hauptsächlich für Flüssigkeiten gedacht, bei allen anderen Zutaten kommt es durch das unterschiedliche Eigengewicht zu falschen Angaben.

#21 Dauerbackfolie:

Dauerbackfolie ist für passionierte Hobbybäcker/innen eine sinnvolle Anschaffung.

Die Folie ist mehrmals verwendbar und spart Zeit, da Kuchenbleche nicht extra ausgefettet werden müssen.

Und nun viel Spaß beim Ausprobieren der Rezepte ☺

Deine
Lara

© 2018 www.suendfreie-nachspeisen.com