



OMNIA® - Leckereien Kuchen & Torten

Gebunden, 64 Seiten,
mit 25 farbigen Abbildungen
Preis € 14,95 [D]
ISBN 978-91-983182-7-2

Wer Lust auf Kuchen und Torten hat,
findet in diesem Backbuch garantiert schöne
Anregungen und Rezeptideen für den OMNIA
Campingbackofen.

Auszug aus dem Inhaltsverzeichnis

Erdbeertorte mit Sahne
Französischer Apfelkuchen
Fruchtkuchen
Ananastorte
Apfelkuchen, franz.
Apfelstrudel
Bananenkuchen mit Walnüsse
Becherkuchen mit Beeren
Birnen-Schokokuchen
Himbeertorte



Dieses Backbuch ist bereits das zweite Buch mit einer erfahrenen Bloggerin und erklärten Wohnmobilreisenden.



OMNIA® Leckerein Kuchen & Torten

Rezeptbeispiele aus dem OMNIA® Kuchenbackbuch

Für 1 Kuchen
Zubereitung: 20 Minuten
Backzeit: 60 Minuten

Für den Teig:
1 kleiner Naturjoghurt (125 g)
- dieser Becher dient jetzt als
Maßeinheit
3 Becher Mehl
1 Becher Zucker
¼ Becher Öl
3 Eier
½ Päckchen Backpulver
4 EL Pfirsichsaft
7 halbe Pfirsiche aus der Dose

Puderzucker zum Bestäuben

Schüttelkuchen mit versunkenen Pfirsichen

Joghurt, Mehl, Zucker, Öl, Eier und Backpulver in eine dicht schließende Schüssel mit Deckel geben. Die Schüssel ca. 3 min. gut durchschütteln. Sollten sich noch nicht alle Zutaten verbunden haben, den Teig kurz mit einem Löffel verrühren. Den Teig gleichmäßig in die gefettete Backform füllen.

Pfirsiche abtropfen lassen und sieben Pfirsichhälften auf dem Teig verteilen. Nach dem Backen den Kuchen in der Form auskühlen lassen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

60 min. auf kleinster Hitze.

Wie wär's mal mit ...

versunkenen Äpfeln, Birnen, Pflaumen oder Aprikosen? Die Früchte sind nach Saison, Vorrat und Geschmack austauschbar. Ebenso kann ein Teil des Mehls durch gemahlene Mandeln oder Nüsse ersetzt werden.



12

Für 6 Muffins
Zubereitung: 10 Minuten
Backzeit: 30 Minuten

Für den Rührteig:
150 g Mehl (1 geh. EL)
70 g Zucker (7 EL)
4 g Backpulver (1 geh. TL)
1 Ei
70 ml Wasser (9 EL)
30 ml Öl, z.B. Sonnenblumendöl
(4 EL)
1 Päckchen Vanillezucker
optional: 80 g Apfelmus

Silikon-Muffinförmchen

Sonntagsmuffins Kaffee-Schokomuffins – vegane Muffins

Dieses Rezept ist besonders praktisch, da es ohne Waage und Mixer auskommt. Die Zubereitung ist in wenigen Minuten erledigt.

Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und verrühren. Den Teig esslöffelweise auf 6 Muffinförmchen verteilen und backen. Die fertigen Muffins in den Formen auskühlen lassen und dann herauslösen.

30 min. auf kleinster Hitze.

Tipp: Für einen veganen Muffinteig einfach das Ei durch 80 g = 5 EL Apfelmus ersetzen.

Wie wär's mal mit ...

weiteren Zutaten? Es können auch Rosinen, Schokodrops, Nüsse, Blaubeeren, Apfelstücke usw. unter den Sonntagsmuffinteig gehoben werden. Kaffee-Schokomuffins? Hierfür das Wasser durch starken Espresso ersetzen und zum Teig 2 EL Kakao und 1 EL Zucker hinzufügen. Für noch mehr Geschmack sorgen kleingehackte (Schokoladen-)Kaffeebohnen im Teig.



58