

Schutzgebühr 2,50 €

BACKWUNDERFIBEL

ÜBERRASCHUNGEN FÜR ALLE SINNE



IMMER DIE BESONDERE LÖSUNG.



MIT
FLEXI@FORM
GARANTIERT
ERFOLG!

FLEXI®FORM VON LURCH – DIE WUNDERBARE WELT DES BACKENS

FÜHLEN, SEHEN, RIECHEN, SCHMECKEN – GEBÄCK FÜR DIE SINNE

Wunder rufen bei uns Erstaunen hervor. Wunder können wir uns nicht erklären. Wunder sind nicht alltäglich. Es müssen nicht unbedingt die sieben Weltwunder sein – denn auch kleine Ereignisse und Geschmackserlebnisse können uns in Staunen versetzen.

Waren in vergangenen Zeiten Phänomene wie Blitz und Donner unerklärlich, zeigen wir in dieser neuen LURCH Backfibel kleine Wunder die all Ihre Sinne herausfordern. Zu diesem Zweck haben wir acht Rezepte für süße und herzhaft Backwerke ausgesucht und auf die LURCH Backformen abgestimmt.

Betören Sie Ihre Sinne beim Fühlen einer unerwarteten Konsistenz, beim Riechen einer erlesenen Zutat oder beim Sehen und Schmecken der Gesamtkomposition. Machen Sie Backen und Genießen zu einem wunderbaren, unvergleichlichen Erlebnis für sich und Ihre Lieben. Lassen Sie sich inspirieren, schaffen Sie Ihre eigenen kleinen Backwunder und entfliehen in die wunderbare Welt des Genusses.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren der Rezepte und Backformen.



BACK WAS AUFREGENDES: TORTEN, KUCHEN, FEINES GEBÄCK ODER DELIKATES

Sie lieben Torten, Kuchen und Co.? Dann sind Sie bei LURCH genau richtig. Die vielen einzigartigen Produkte bieten jede Menge Komfort und garantieren beste Backergebnisse. Eine große Auswahl moderner Formen und Farben bestimmt das breite Sortiment, aber auch die traditionellen Backformen bieten jede Menge Raum für Ihre Kreativität. Omas Gugelhupf finden Sie langweilig? Keineswegs! Auf die Idee kommt es an. Wir von LURCH sind mit Freude dabei die Formen auf Herz und Nieren zu testen und entwickeln für Sie einzigartige Rezepte zum Ausprobieren. Der Gugelhupf mit einem leckeren Vanillekern, ein duftendes Kartoffelbrot mit exotischen Kräutern oder französisches Feingebäck mit einer Chai-Tee-Buttercremefüllung. Entdecken Sie auf den nächsten Seiten die tollen Rezepte und Bilder der Leckereien.

FLEXI®FORM – ÜBERRASCHEND FLEXIBEL

Für jedes Gebäck die passende Form? Dann ist es eine LURCH FLEXI®FORM! Viele gute Gründe sprechen dafür. Wir bieten Ihnen die passende Form, ganz gleich, ob es sich um eine opulente Torte in der Springform oder einen kleinen leckeren Muffin handelt. Tolle Designs für Ihr Gebäck und eine leichte Handhabung sind weitere Vorteile. Die LURCH FLEXI®FORMEN bestehen zu 100% aus Platin-Silikon, was ihnen maximale Antihafteffekt und besondere Stabilität zuschreibt. Das heißt: Keine Teigreste, die an der sperrigen Metallform haften und eine lange Zeit Spaß und Freude mit Ihrem LURCH Produkt. Dabei sind die Formen absolut lebensmitteltauglich und können problemlos auch bei hohen Temperaturen oder gar in der Mikrowelle verwendet werden.

FÜR UNSERE KUNDEN DAS BESTE WAS WIR HABEN

Was uns wichtig ist sind Sie. Backspaß pur, Genuss und Leidenschaft für leckeres Essen, das glücklich macht und zur Geselligkeit einlädt. Diese Dinge stehen für LURCH im Vordergrund. Die Idee, flexible Backformen für die besten Backergebnisse, hat nichts an ihrem Reiz verloren. Die cleveren Silikonprodukte haben sich einen guten Ruf erworben und werden immer beliebter. Da wir von der Qualität unserer Produkte überzeugt sind garantieren wir Ihnen eine 15-jährige Herstellergarantie. Darüber hinaus wollen wir Sie inspirieren. Für besondere Backerlebnisse mit den LURCH Formen bieten wir Ihnen die LURCH-Rezeptfibel. So finden Sie in unserer Romancefibel „Feines Gebäck aus aller Welt genießen“ Inspirationen und raffinierte Rezepte internationaler Spezialitäten neu interpretiert. In der Weihnachtszeit stehen Backen und etwas selber machen hoch im Kurs. Auf der Suche nach himmlischem Genuss mit den LURCH Weihnachtskeksformen werden Sie in der Keksbäckfibel „Inspiration für festliche Momente“ fündig. Kreative Rezept- und Dekoideen machen Lust aufs Backen und Ausprobieren. Die LURCH Friendsfibel hat das Motto „Aus Liebe. Für Freunde. Mit Genuss.“ und bietet Ihnen neben Informationen zu den tollen Produkten jede Menge Ideen für kleine Köstlichkeiten und große Freundschaften. Liebe zeigen mit Gaumenfreuden.

LEMONCURD-PISTAZIEN KUCHEN

Zutaten für einen Kuchen in der FLEXI®FORM Obstboden Ø 28 cm:

Für den Biskuitboden:

2 Eier
6 EL Milch
6 TL Öl, neutrales
100 g Zucker
150 g Mehl
2 TL Backpulver
½ Pck Zitronenzucker

Für den Belag:

200 g Frischkäse
1 Glas Lemoncurd
½ Pck Zitronenzucker
100 g gehackte Pistazien

Schritt 1: Für den Biskuitboden werden alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und miteinander vermengt. Den fertigen Teig in der Obstbodenform verteilen und backen bis die Oberfläche matt wird. Gegebenenfalls mit einem Stäbchen testen. Der Kuchen ist fertig, wenn kein Teig kleben bleibt.

Backzeit: 12-17 Minuten

Temperatur: 170-180°C

Schritt 2: Nach dem Backen den Kuchen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen und anschließend auf ein Auskühlgitter stürzen. Nach dem Auskühlen den Obstboden auf einer Kuchenplatte anrichten.

Schritt 3: Für den Belag, den Frischkäse mit Zitronenzucker glattrühren, gleichmäßig auf dem Biskuitboden verteilen und glattstreichen. Nun den Lemoncurd auf den Frischkäse geben und vorsichtig verteilen (Der Frischkäse sollte sich nicht mit der Zitronencreme mischen!). Im letzten Schritt den Kuchen mit den gehackten Pistazien dekorieren.



Süßes und Saures? Die bei den Briten beliebte Zitronencreme überrascht bei uns so manchen Gaumen. Der unverschämte leckere Brotaufstrich war bis noch vor einigen Jahren nur auf einem Inselurlaub erhältlich. Voller Geschmack voraus: Bei dieser Kuchen-Komposition ist Lemon Curd das geschmackliche Highlight – und die leuchtend grünen Pistazien sind der Eyecatcher. Zusammen mit dem locker-luftigen Biskuitboden und dem Frischkäse kreieren Sie einen herrlich-erfrischenden Kuchen.
Obstboden FLEXI®FORM 28 cm
Art.-Nr.: 85007

Benannt nach der griechischen Göttin des Herdfeuers Hestia bringen die herzhaften Küchlein eine Spur Mittelmeer-Feeling und eine Prise südländischer Leichtigkeit auf Ihren Teller. Muffins müssen nicht immer nur süß sein: Herzhaft sind sie ideal als Vorspeise, für Parties oder als Snack zwischendurch – eine Belohnung für den Gaumen die schmeckt wie bei den Göttern auf dem Olymp! **12er Set Muffinliner FLEXI®FORM Art.-Nr.: 85012**

GEMÜSEKÜCHLEIN DER HESTIA

Zutaten für 12 Muffins mit dem FLEXI®FORM Muffinliner 12er-Set:

Für die Gemüse Mischung:

4 mittelgroße Zucchini
125 g Prinzessbohnen (Dose)
150 g TK-Spinat, aufgetaut
Je ½ Bund Petersilie,
Dill und Minze

Für die Käsemischung:

3 Scheiben Weißbrot
125 g Fetakäse
125 g Greyerzer, gerieben
6 Eier
1 EL Olivenöl
1-2 EL Sesamsaat
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Schritt 1: Die Zucchini waschen und fein würfeln. Die Bohnen ebenfalls klein schneiden und mit den Zucchiniwürfeln und dem aufgetauten Spinat in einer Schüssel vermischen. Kräuter waschen, sehr fein hacken und zu dem Gemüse geben. Alles gut vermischen.

Schritt 2: Das Brot tosten, in Würfel schneiden und in eine zweite Schüssel geben. Den Fetakäse zerkrümeln und mit dem geriebenen Greyerzer zum Brot geben. Die Eier, 1 TL Salz und etwas Pfeffer darüber geben und alles gut verquirlen. Anschließend die Mischung über das Gemüse geben und gut vermengen.

Schritt 3: Die gesamte Masse auf die 12 Muffinförmchen verteilen, glatt streichen und mit dem Sesam bestreuen. Die Küchlein in dem vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Backzeit: 35 Minuten

Temperatur: 200°C

Tipp: Die Gemüseküchlein sind sowohl heiß als auch kalt serviert einfach ein Genuss.

SCHOKOTARTE MIT GOLDADER

Zutaten für eine Tarte in der **BAKE&SERVE**

Quicheform Ø 26 cm:

Für den Schokoladenteig:

150 g Zartbitterschokolade
100 g Butter
2 Eier
125 g Zucker
260 g Mehl
1 TL Natron
2 TL Backpulver
100 ml Milch

Für den Erdnusskaramell:

125 g Zucker
175 ml Sahne
100 g geröstete Erdnüsse
(ungesalzen)

Schritt 1: Schokolade und Butter in einem Wasserbad schmelzen. Eier und Zucker ca. 5 Minuten schaumig schlagen (bis eine helle Creme entsteht). Anschließend die Schokoladenbutter unterrühren.

Schritt 2: Mehl, Natron und Backpulver vermengen und mit der Milch im Wechsel unter den Teig rühren. Den fertigen Teig in die Quicheform füllen und backen. Damit später eine „Goldader“ aus Karamell entstehen kann, die gebackene Schokotarte mit einem breiten Stäbchen möglichst oft bis zum Boden einstechen.

Backzeit: 35 Minuten
Temperatur: 175°C (Umluft 150°C)

Schritt 3: Für den Erdnusskaramell, den Zucker in einem Topf karamellisieren, Sahne dazugeben und aufkochen bis alles flüssig ist. Dann die Erdnüsse einrühren und anschließend über den Kuchen gießen. Damit der Karamell gut eindringen kann – noch einmal großzügig einstechen.

Tipp: Vor dem Entnehmen aus der Form, den Kuchen gut auskühlen lassen.

Dieses Gebäck lässt nicht nur Goldgräber-Herzen höher schlagen. Der saftige Schokoladenteigboden ist von leckerem goldgelben Karamell durchzogen und wird gerönt von gerösteten Erdnüssen. Weich und süß trifft hier auf nussig-knackig. So macht Schatzsuche Spaß! Werden auch Sie beim Backen mit der **BAKE&SERVE Quicheform** zum Goldgräber und beim Genießen zum Schatz für Ihre Lieben. **Art.-Nr.: 68008**



GUGELHUPF-HARMONIE

Zutaten für einen Gugelhupf in der FLEXI@FORM Gugelhupf Ø 22 cm:

Für den Teig:

150 g weiche Butter
175 g Zucker
4 Eier
175 g Mehl
2 TL Backpulver
200 ml Milch
150 g gemahlene Mandeln

Für die Vanille-Füllung:

1 Pck Puddingpulver Vanille
350 ml Milch
1 Pck Vanillezucker

Schritt 1: Das Puddingpulver mit 2 EL Wasser anrühren. Die Milch zusammen mit dem Vanillezucker in einem Topf zum Kochen bringen. Nach und nach das Pulver einrühren. Den Pudding für 5 Minuten unter ständigem Rühren quellen lassen. Für die weitere Verarbeitung muss der Pudding vollständig erkaltet sein.

Schritt 2: Den Backofen auf 180°C vorheizen (sehr wichtig). Für den Teig die Butter mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen und nach und nach die Eier hinzufügen. Das Mehl mit Backpulver mischen und zu der Butter-Ei-Mischung geben. Zuletzt werden Milch und Mandeln dazu gegeben und alles zu einem glatten Teig verarbeitet.

Schritt 3: Die Flexiform Gugelhupf mit $\frac{3}{4}$ des Teiges befüllen und mit einem Löffel eine Mulde ziehen, so dass am inneren und äußeren Rand der Backform eine Erhöhung entsteht. In diese Mulde wird der kalte Pudding mit einem Löffel vorsichtig eingefüllt. Nun wird der restliche Teig in die Form gegeben und der Kuchen auf mittlerer Schiene goldbraun gebacken.

Backzeit: 50 Minuten
Temperatur: 180°C

In Wien weiß man was Genuss heißt, denn der Gugelhupf ist traditioneller Bestandteil des Wiener Frühstücks. Dieses Rezept bringt Ihnen ein Stück Tradition mit dem gewissen Extra – eine Geschmackskomposition wie gemacht für die Wiener Schickeria. Der Teig verfeinert mit Mandeln und dem Kern aus Vanillepudding verführt den Gaumen – geschmackvoll und harmonisch wie ein Wiener Walzer! **Gugelhupf FLEXI@FORM 22 cm Art.-Nr.: 85002**



WILDES KARTOFFELBROT

Zutaten für ein Brot in der FLEXI@FORM Kastenform:

Für den Brotteig:

500 g festkochende Kartoffeln
125 ml Milch
1 Würfel frische Hefe
1 ½ TL Zucker
250 g Mehl
1 Ei
Je 1 TL Fenchel- und Koriandersaat
1 EL Olivenöl

Schritt 1: Die Kartoffeln schälen und mit einer Gemüsereibe in einer großen Schüssel grob raspeln. Milch leicht erwärmen, Hefe und Zucker in der lauwarmen Milch auflösen und über die geriebenen Kartoffeln geben.

Schritt 2: Die restlichen Zutaten zur Kartoffel-Milch-Mischung geben und alles mit den Knethaken eines Handrührgerätes zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und den Teig an einem warmen Ort (für ca. 30 Minuten) gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Teig nochmals durchkneten und in die Kastenform füllen und erneut 15 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Schritt 3: Das Brot für 10 Minuten bei 200°C backen. Anschließend die Temperatur auf 160°C senken und das Brot weitere 40 Minuten fertig backen.

Backzeit: Gesamt 50 Minuten
Temperatur: 200°C und 160°C (Umluft)

Schritt 4: Das fertige Brot zunächst in der Form ca. 8 Minuten abkühlen lassen, dann herausnehmen und auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen!

Bereits beim Backen des saftigen Brotes in der **Kastenform FLEXI@FORM** werden alle Sinne angesprochen. Aus dem Ofen entweicht ein wohlriechend aromatischer Duft. Die Gewürze Fenchel und Koriander erinnern an wilde Wiesen im Spätsommer. Und wird das noch warme Brot erst einmal angeschnitten ist jeder Widerstand zwecklos. **TIPP:** Besonders lecker schmeckt das Brot – frisch aus dem Ofen – mit echter Butter! **Art.-Nr.: 85000**



Der indische Gewürztee Chai wird immer beliebter dank seines unvergleichlichen Geschmacks von starkem Schwarztee verfeinert mit erlesenen Gewürzen wie Zimt, Kardamom, Ingwer und Nelken. Die ungewöhnliche Kombination von Chai-Tee mit Gebäck ist wahrhaftig eine Offenbarung. Gebacken als Muschel mit der **9er Madeleine FLEXI@FORM** trifft zartes französisches Feingebäck auf eine sinnlich-orientalische Teecreme mit feinen Gewürzen. Probieren Sie und lassen sich begeistern.

Art.-Nr.: 85025



CHAI-MUSCHELN

Zutaten für 9 Muscheln mit der **FLEXI@FORM Madeleine**:

Für den Teig:

60 ml Erdnussöl
75 g feiner Zucker
130 g Mehl
1 TL Backpulver
Je ein halber TL Zimt und Kardamom
Je 1 Prise Muskat und Salz
200 g Apfelmus

Für die würzig-orientalische Cremefüllung:

4 Beutel Chai-Tee
200 g Zucker
250 g Butter oder Margarine

Schritt 1: In einer Rührschüssel Öl und Zucker verquirlen. Mehl, Backpulver und Gewürze vermischen und mit der Öl-Zucker-Mischung vermengen. Unter die fertige Masse wird nun das Apfelmus gehoben. Den Teig auf die Madeleine-Förmchen verteilen und im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Backzeit: 12 Minuten

Temperatur: 190°C

Schritt 2: Zunächst die Muscheln 5-7 Minuten in der Form auskühlen lassen. Anschließend die fertigen Muscheln aus den Förmchen herausnehmen und noch weitere mindestens 5 Minuten auf einem Rost abkühlen lassen.

Schritt 3: Für die Füllung, die Teebeutel mit 200 ml kochendem Wasser übergießen und 15 Minuten ziehen lassen. Die Beutel herausnehmen und den Zucker einrühren. Nun die Mischung aufkochen und ca. 8 Minuten köcheln lassen bis ein Sirup entsteht. Den Sirup etwas abkühlen lassen und die Butter einrühren bis diese vollständig aufgelöst ist. Die fertige Masse im Kühlschrank erkalten lassen.

Schritt 4: Die Muscheln aufschneiden, einen Spritzbeutel mit der Creme befüllen und die untere Muschelhälfte damit verzieren. Die obere Muschelhälfte drauflegen und leicht andrücken.

BLUMIGE KÜCHLEIN

Zutaten für 6 Mini-Gugelhupfe mit kandierten Veilchen und weißer Schokolade in der FLEXI®FORM Mini-Gugelhupf:

Für den Teig:

120 g Margarine
120 g Zucker
2 Eier
120 g Mehl
1 TL Backpulver
80 g weiße Kuvertüre, grob geraspelt
1 TL kandierte Veilchen

Dekoration:

120 g weiße Kuvertüre
Einige kandierte Veilchen oder andere essbare Blüten, oder einfach fertige Zuckerblumen aus dem Backregal

Schritt 1: Die Margarine mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen und nach und nach die Eier dazugeben. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren bis ein glatter Teig entsteht. Schokoladenraspel und Veilchenblüten per Hand vorsichtig unterheben. Den Teig in die Förmchen füllen und backen.


Backzeit: 20-25 Minuten

Temperatur: 175°C

Schritt 2: Anschließend die fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, in der Form kurz ca. 5-7 Minuten abkühlen und anschließend auf ein Gitter stürzen und komplett auskühlen lassen.

Schritt 3: Die Backform gründlich reinigen und abtrocknen. Die weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und auf die Förmchen verteilen. Dabei die einzelnen Förmchen jeweils nur bis maximal zur Hälfte befüllen und 1 Stückchen (etwa 1 TL) Schokolade zum Dekorieren übrig lassen. Die ausgekühlten Kuchen passgenau in die flüssige Kuvertüre drücken und in der Form – am besten über Nacht – erkalten lassen.

Schritt 4: Die Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und mit der restlichen Schokolade und den Veilchenblüten verzieren. Dazu das übrig gelassene Schokoladenstückchen schmelzen und mit ein paar Tropfen die Veilchen aufkleben.



Der Gugelhupf galt in längst vergangenen Zeiten als „Kuchen armer Leute“ und besitzt auch heute noch ein etwas angestaubtes Image. Betrachtet man sich jedoch diese kleinen Köstlichkeiten so glaubt man wahrhaftig an die Renaissance des Gugelhupfs. Überzogen mit weißer Schokolade und verfeinert mit kandierten Veilchen zeigt sich die Minivariante in einem neuen edlen Gewand. **6er-Mini-Gugelhupf FLEXI®-FORM, Art.-Nr.: 85029**

Den leckeren Edelkastanien begegnet man im Herbst und Winter häufig als Füllung für einen deftigen Braten oder frisch geröstet auf dem Weihnachtsmarkt. Hier jedoch werden die schmackhaften Nüsse als süßes Püree für eine Torte verarbeitet und überraschen mit neuem Charakter. Zusammen mit dem lockeren Schokobiskuitboden verbindet sich der zarte nussige Geschmack der Maronen zu einer himmlisch-süßen Komposition **BAKE&SERVE Springform 20 cm FLEXI@FORM**
Art.-Nr.: 68006



MARONENTORTE

Zutaten für eine Torte mit Biskuitboden in der FLEXI@FORM Springform Ø 20 cm:

Für den Schokobiskuitboden:

4 Eiweiß
(Eigelb aufheben für die Creme)
150 g Zucker
120 g Mehl
30 g Speisestärke
30 g Kakaopulver

Für die Maronen-Buttercreme:

4 Eigelb
100 g Zucker
40 g Speisestärke
500 ml Milch
150 g gesüßtes Maronenpüree
(aus der Dose)
250 g Butter

Schritt 1: Für den Schokobiskuit Eiweiß und Zucker mit dem Mixer zu einer cremigen Masse schlagen. Mehl, Stärke und Kakao darüber sieben, vorsichtig unterheben. Den Teig in die Springform füllen und backen.

Backzeit: 20-25 Minuten
Temperatur: 180°C (Umluft)

Schritt 2: Nach dem Auskühlen, den Silikonring der Springform entfernen und den Boden vorsichtig horizontal in drei Teile schneiden.

Schritt 3: Für die Buttercreme werden die Eigelb mit dem Zucker cremig geschlagen und die Stärke untergezogen. Die Milch erwärmen, nach und nach unter die Eiercreme ziehen und unter ständigem Rühren aufkochen. Im letzten Schritt wird das Maronenpüree unter die Creme gehoben. Bevor die Creme weiter verarbeitet werden kann muss sie vollständig abkühlen. Dann die Butter schaumig schlagen und die kalte Maronencreme nach und nach unterheben.

Schritt 4: Zum Verzieren der Torte 4 EL der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und beiseite legen. Die Böden mit der Buttercreme bestreichen und aufeinander schichten. Mit der restlichen Creme den Rand und den oberen Boden bestreichen und mit Kakao bestäuben. Nun kann mit dem Spritzbeutel der Tortenrand verziert werden.

Tipp: Anstelle des Maronenpürees können auch getrocknete Feigen verwendet werden. Dazu 120 g Feigen in 30-40 ml Wasser über Nacht einweichen und am nächsten Tag pürieren.



IMMER DIE BESONDERE LÖSUNG.

Impressum: Herausgeber: LURCH AG, Rezepte: Kornelia Stille-Schröder,
Fotos & Konzept: Studio 3, CS77 Werbeagentur,
Druck: Fischer Druck GmbH, Peine, Copyright: LURCH AG 2012.

LURCH AG

Schinkelstraße 6 • 31137 Hildesheim
Informationen unter: Tel. (05121) 7499174
info@lurch.de • www.lurch.de

Art.-Nr.: 999643



4 019889 126158