Schutzgebühr 2,50 €

LURCH

IMMER DIE BESONDERE LÖSUNG.

REZEPTE – RAFFINIERT EINFACH!

ROMANCEFIBEL

FEINES GEBÄCK AUS ALLER WELT GENIESSEN

MIT FLEXI®FORM VON LURCH DIE BUNTE GEBÄCKVIELFALT ENTDECKEN

LASSEN SIE SICH MITNEHMEN IN FERNE LÄNDER

Sie haben Spaß am Backen und wollen sich immer wieder neu inspirieren lassen? In dieser Fibel finden Sie Rezeptideen und Anregungen von den Tee- und Kaffeetafeln aus aller Welt. Ein jedes Land hat typische Gebäckrezepte – so gibt es Vorlieben und Spezialitäten hinsichtlich der Zubereitungsart ebenso wie bei der Auswahl der Zutaten. Die Rezepte der Romancefibel sind inspiriert von den Eigenheiten verschiedener Länder und haben doch alle Eines gemeinsam: Schon die Namen der Rezepte wecken die Sehnsucht zu Reisen oder zumindest kulinarisches Neuland zu erkunden. Lassen Sie sich mitnehmen in die romantische und verspielte Welt der Macarons, Eclairs und Petit-Fours und präsentieren Sie selbst gebackene französische Madeleines stilvoll auf Ihrer LURCH Etagere. Oder holen Sie das „La dolce vita" auf Ihre Kaffeetafel und zaubern italienische Panettone aus Ihrem Backofen und ein Lächeln auf das Gesicht Ihrer Gäste!

Überraschen Sie Ihre Liebsten mit Köstlichkeiten aus aller Welt und lassen Sie mit den neuen Flexi-Backformen von LURCH Blumen mal auf eine etwas andere Art sprechen! Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren der Rezepte und Backformen.

GENUSS FÜR DAS AUGE

Zu der neuen LURCH Flexiform-Backserie Romance gehören unter anderem die Millefleurs-Formen, Muffinförmchen und Tortelettformen. Die Millefleurs-Formen im romantischen Blumendesign sind erhältlich in den Varianten Dahlie, Rose und Sonnenblume mit jeweils sechs- oder fünfzehn Blumen-Cups. Die Muffinförmchen im 12er-Set und das 6er-Tortelett-Set präsentieren sich in einem neuen Gewand, in den trendigen Farben beere, lila und flieder und sind so schon beim Backen ein echter Hingucker.

MIT LURCH BESTE BACKERGEBNISSE – VERSPROCHEN

Gebäck lässt sich problemlos und ohne Rückstände aus allen Backformen der Flexiform-Serie Romance lösen. Grund dafür ist das Material: Dank der Verwendung von 100% Platin-Silikon erzielen Sie beste Backergebnisse und die Designs werden auf den fertigen Gebäcken gut abgebildet. Platin-Silikon als lebensmittelechtes und geschmacksneutrales Material zeichnet sich besonders durch seine maximale Antihaftwirkung aus. Dadurch lösen sich Gebäcke ganz leicht aus den Formen. Zudem sind die Backformen temperaturbeständig und bis zu 240 Grad Celsius erhitzbar. Die robusten und obstsäurebeständigen Formen haben eine Herstellergarantie von 15 Jahren. Auch die Reinigung nach Gebrauch ist unproblematisch, da die Formen spülmaschinengeeignet sind. Zudem kann man die Backformen durch das flexible Material nach Gebrauch platzsparend verstauen.

BACK- UND DEKOTIPPS VON LURCH

Für optimale Ergebnisse beim Backen:

- Alle Formen mit Backsprühfett benetzen
- Backform vor dem Backen mit Backpapier abdecken und mit 2 Messern beschweren

Für die Dekoration eignen sich die Produkte aus der LURCH Serie zena. Verwenden Sie die zena Servierglocke zum Abdecken von süßen und herzhaften Köstlichkeiten um Ihr Gebäck perfekt in Szene zu setzen. Verfügbar in zwei Größen ist die Servierglocke ideal kombinierbar mit den zena Bambus-Serviertellern in der jeweiligen Größe. Ansprechend dekoriert mit Leckereien wird die zena Bambus-Etagere, mit Tellern auf zwei Ebenen, schnell zum Mittelpunkt jeder Tafel.

DEUTSCHER MARMORKUCHEN

Zutaten für 6er Millefleurs Rose:

70 g weiche Butter	40 g Zucker
50 g Zucker	95 g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker	1 TL Backpulver
1 EL Rum	1 EL Kakaopulver
2 Eier	1 Päckchen Vollmilch Kuvertüre
1 MSP Salz	1 Päckchen Weiße Kuvertüre

Schritt 1: Butter, Zucker, Vanillezucker und Rum mit dem Handrührgerät cremig rühren.

Schritt 2: Eier trennen. Die Eigelbe einzeln in die Butter-Zucker-Masse rühren. Eiweiß mit Salz halbfest schlagen und mit Zucker zu Schnee schlagen.

Schritt 3: Mehl und Backpulver mischen und auf die Butter-Zucker-Masse geben. Eischnee obendrauf geben und mit einem Kochlöffel vorsichtig unterheben und vermischen.

Schritt 4: Die Hälfte des Teiges in die Rosenförmchen geben. Die andere Hälfte mit Kakaopulver vermischen und ebenfalls in die Förmchen verteilen. Die Förmchen sollten zu höchstens zweidrittel gefüllt sein.

Backzeit: **20 Minuten**
Temperatur: **150° - 160° C (Umluft)**

Schritt 5: Rosenkuchen aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Silikonform gründlich reinigen und abtrocknen.

Schritt 6: Vollmilch Kuvertüre und Weiße Kuvertüre nach Packungsangabe schmelzen und in die Förmchen füllen. Die abgekühlten Rosenkuchen passgenau in die befüllten Förmchen setzen bis die Fettglasur an den oberen Rand steigt. In der Form im Kühlschrank ca. 20 Minuten erkalten lassen.

Schritt 7: Nach dem Erkalten vorsichtig aus der Form lösen.

Zubereitungszeit: 50 Minuten (inkl. Abkühlzeit)

Mit der **6er Millefleurs-Form Rose** bringen Sie den klassischen Sandkuchen in eine neue Form. Die einzelnen Blütenblätter der Rosen kommen durch die Schokoglasur besonders schön zur Geltung.
Art.-Nr.: 85060

SCHWEDISCHE ZIMTSCHNECKEN

Zutaten für 6er Millefleurs Sonnenblume:

90 ml handwarme Milch
1 Päckchen Trockenhefe
35 g Zucker
160 g Mehl
1 MSP Kardamon
1 Prise Salz
50 g sehr weiche Butter
2 EL Zucker
1TL Zimt

Schritt 1: Milch, Hefe und Zucker mit dem Handrührgerät verrühren.

Schritt 2: Mehl, Kardamon und Salz miteinander vermischen. Hefe-Milch-Mischung dazu gießen und mit dem Knethaken zu einem Teig verrühren. Eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Schritt 3: Den Teig auf einem Backbrett ausrollen (ca. DIN A4 Größe).

Schritt 4: Butter auf den ausgerollten Teig streichen.

Schritt 5: Zucker und Zimt mischen, auf der Butter verteilen. Die Teigplatte zu einer Schnecke aufrollen. Rolle etwas flachdrücken und in 6 Teile schneiden. Jedes Teil etwas rund formen und in die Formen geben, dabei leicht andrücken, damit die Motive gut ausgeformt werden. Erneut 30 Minuten gehen lassen.

Backzeit: **15 - 20 Minuten**
Temperatur: **175° C (Umluft)**

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Aufgeh- und Abkühlzeit

Tipp: Fertig gebackene Zimtschnecken mit flüssiger Zimtbutter bestreichen.

Mit der Sonnenblumenform aus der **LURCH Millefleurs Backserie** gelingen Zimtschnecken im Handumdrehen! In Schweden sind die „Kanelbulle" eines der beliebtesten Gebäcke und gehören auf jede Kaffeetafel.
Art.-Nr.: 85062

SCHWEIZER ZWETSCHGEN TORTELETTS

Zutaten für 6er Tortelettsförmchen:

Für den Teig:

5 EL Milch	80 g Zucker
2 Eier	120 g Mehl
5 TL Öl	2 TL Backpulver

Schritt 1: Alle Zutaten in eine kleine Rührschüssel geben und verrühren. Teig in die Formen füllen und Backen, bis die Oberfläche matt wird.

Backzeit: **12 Minuten**
Temperatur: **170° C (Umluft)**

Schritt 2: Nach dem Backen zum Abkühlen auf ein Gitter stürzen.

Für die Fruchtzubereitung:

6 große Zwetschgen	85 g Puderzucker
6 EL brauner Zucker	½ TL Zimt
2 cl Zwetschgenschnaps	5 g Speisestärke
1 Eiweiß	

Schritt 3: Zwetschgen waschen, entkernen und würfeln.

Schritt 4: Zucker erhitzen, leicht karamellisieren und die Zwetschgen und Zwetschgenschnaps dazugeben. Rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Etwas Abkühlen lassen.

Schritt 5: Eiweiß steif schlagen und Puderzucker, Zimt und Speisestärke einrieseln lassen. Zweidrittel der Zwetschgen auf den Torteletts verteilen, den Zimt-Eischnee darauf verteilen.

Backzeit: **15 Minuten**
Temperatur: **190° C (Umluft)**

Zeit: 30 Minuten, ohne Abkühlzeit

Tipp: Torteletts in ein Schälchen setzen und mit einer Kugel Vanilleeis und den restlichen Zwetschgen servieren.

Mit dem **LURCH Tortelett-Set** können Sie sechs der kleinen Mürbeteigböden backen und nach Herzenslust mit Früchten belegen, wie in diesem Fall mit Zwetschgen. Das anschließende Baiser-Topping ist der Clou. Baiser (franz. Kuss) – in der Schweiz ursprünglich als Meringues bekannt – soll seinen Namen dem Ausspruch einer englischen Königin „Oh, das ist wie ein Kuss" verdanken.
Art.-Nr.: 85016

LÄNDERTIPP: Ursprünglich aus England gelangten die Muffins noch als Hefeteiggebäck über den weiten Ozean in die neue Welt. Heute – mittlerweile als Rührteig – verkörpert kein anderes Gebäck so sehr den „American Way of Life". Die kleinen handlichen Kuchen erfreuen sich großer Beliebtheit und sind unglaublich vielseitig. Muffins schmecken süß oder herzhaft und lassen sich hervorragend mit Nüssen, Schokolade, Beeren und unzähligen anderen Zutaten kombinieren.

MANHATTAN BLUEBERRY MUFFINS

Zutaten für 12er Muffinförmchen (Art.-Nr. 85013):

Für die Streusel:

90 g Mehl
50 g Zucker
½ TL Zimt
50 g weiche Butter

Schritt 1: Alle Zutaten zu Streuseln verkneten und beiseite stellen.

Für den Teig:

150 g Mehl
60 g Zucker
1 TL Backpulver
½ TL Natron
1 MSP Salz
150 ml Buttermilch
30 ml Öl
1 Ei
140 g frische oder tiefgekühlte Heidelbeeren gewaschen und verlesen

Schritt 2: Mehl, Zucker, Backpulver, Natron und Salz in einer Schüssel mischen.

Schritt 3: Buttermilch, Öl und Ei in einer zweiten Schüssel mit dem Handrührgerät gründlich verrühren. Die Mehlmischung darüber geben und alles mit dem Kochlöffel oder Teigschaber unterheben. Es dürfen noch leichte Mehlstreifen im Teig sichtbar sein.

Schritt 4: Heidelbeeren vorsichtig unter den Teig heben. Teig auf 12 Muffinförmchen verteilen und die Streusel auf die Muffins geben.

Backzeit: **25 Minuten**
Temperatur: **200°C (keine Umluft!)**

Tipp: Tiefgekühlte Heidelbeeren unaufgetaut dazu geben, dann verfärbt sich der Teig nicht.

MALLORQUINISCHE MANDELKÜCHLEIN

Zutaten für 15er Millefleurs Dahlie:

6 EL Joghurt
4 EL Öl
1 kleines Ei
2 EL Mandelsirup
(Barsirup, z. B. von Monin)
130 g Mehl
40 g Puderzucker, gesiebt
½ TL Backpulver
½ TL Natron
2 EL Aprikosenmarmelade
100 g Marzipanrohmasse
50 g Puderzucker

Schritt 1: Joghurt, Öl, Ei und Mandelsirup in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät sehr kräftig aufschlagen bis eine helle Creme entstanden ist.

Schritt 2: In einer zweiten Schüssel Mehl, Puderzucker, Backpulver und Natron miteinander mischen, auf die fertige Creme sieben und mit einem Teigschaber unterrühren. Mit einem nassen Teelöffel walnussgroße Portionen abstechen und in die Förmchen füllen, den Löffel zwischendurch immer wieder ins Wasser tauchen. Im vorgeheizten Backofen backen bis sie goldgelb sind.

Backzeit: **10 - 12 Minuten**
Temperatur: **175° C (Umluft)**

Schritt 3: Nach dem Backen kurz in der Form ruhen lassen, dann vorsichtig herauslösen und vollständig abkühlen lassen. Die Form gründlich reinigen und trocknen.

Schritt 4: Aprikosenmarmelade erwärmen, durch ein Sieb streichen und die Küchlein damit bestreichen.

Schritt 5: Marzipanrohmasse mit Puderzucker verkneten. Die Masse zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ausrollen, mit einem Glas Kreise ausstechen und auf die Küchlein legen. Die Form mit Backsprühfett benetzen.

Schritt 6: Nun die Küchlein in die Form drücken und im Kühlschrank ruhen lassen, damit das Marzipan anziehen kann. Vor dem Servieren Küchlein vorsichtig aus der Form lösen.

Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Back- und Abkühlzeit

Ein spanischer Arzt hat Ende des 16. Jahrhunderts die ersten schriftliche Aufzeichnungen über Dahlien erstellt. Heute dient die Blume als Vorlage für die **Millefleurs-Backform Dahlie**, mit der die Mandelküchlein aus Spanien besonders schön werden.
Art.-Nr.: 85066

FRANZÖSISCHE MADELEINES

Zutaten für 15er Millefleurs Rose:

60 g Zucker	75 g Mehl
Vanillearoma	½ TL Backpulver
1 Ei	30 g Butter
3 EL Milch	

Schritt 1: Zucker, Vanillearoma, Ei und Milch mit dem Handrührgerät so lange schlagen bis die Masse schaumig ist.

Schritt 2: Mehl und Backpulver vermischen und gesiebt langsam dazu geben. Mit einem Kochlöffel vorsichtig unterrühren.

Schritt 3: Butter schmelzen, die Rosenförmchen damit leicht einfetten. Die Förmchen mit etwas Mehl auspudern, so dass sie leicht überzogen sind. Überschüssiges Mehl ausschütten und durch Klopfen entfernen.

Schritt 4: Die restliche Butter warm dem Teig hinzufügen und unterheben.

Schritt 5: Teig bis an den Rand in die Rosenförmchen füllen (Teig geht beim Backen kaum auf) und 5 Minuten ruhen lassen bis das Backpulver erste Blasen schlägt. Dadurch gehen die Madeleines beim anschließenden Backen gleichmäßiger auf und die Rosenform kommt besser zur Geltung.

Backzeit: **15 Minuten**
Temperatur: **180°C (Umluft)**

Nach dem Backen sofort aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten, ohne Abkühlzeit

Dekotipp: Getrocknete Rosenblüten mit Glasur aus der Tube an den fertigen Madeleines befestigen.

Passend zu dem Blumen-Design der **LURCH Millefleurs-Form Rose** verwenden Sie Rosenwasser zum Aromatisieren der Madeleines. So zaubern Sie „Madeleines à la rose“: Bei Schritt 1 geben Sie nach Geschmack 1 TL Rosenwasser oder -aroma zu den Teig.
Art.-Nr.: 85065

ITALIENISCHE PANETTONE

Zutaten für 6er Millefleurs Dahlie (Art.-Nr. 85061):

80 ml handwarme Milch	20 g gehackte Pistazien
1 Päckchen Trockenhefe	1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei	1 Prise Salz
60 g Zucker	50 g gewürfeltes Zitronat
160 g Mehl	50 g gewürfeltes Orangeat
20 g gemahlene Mandeln	50 g Butter

Schritt 1: Milch, Hefe, Ei und Zucker mit dem Handrührgerät verrühren.

Schritt 2: Mehl, Mandeln, Pistazien, Vanillezucker und Salz miteinander vermischen. Hefe-Milch-Mischung dazu gießen und mit dem Knethaken zu einem Teig verrühren. Eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Schritt 3: Gewürfeltes Zitronat und Orangeat mit einem Küchenmesser (z.B. Küchenmesser Universal, LURCH) noch feiner zerkleinern und dann in den aufgegangenen Teig kneten. Teig zu sechs gleichen Kugeln formen und in die Förmchen geben. Erneut 30 Minuten gehen lassen.

Backzeit: **15 - 20 Minuten**
Temperatur: **175° C (Umluft)**

Schritt 4: Kuchen kurz in der Form ruhen lassen, dann herauslösen.

Schritt 5: Butter in einem Topf schmelzen. Die Panettone damit bestreichen bis die ganze Butter aufgesaugt ist. Anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: 20 Minuten, ohne Abkühlzeit

TIPP ZUM ZERKLEINERN:
Dünne Klingen aus japanischem Messerstahl machen das Schneiden mit dem **Universal Messer von LURCH** leicht. Zusätzlicher Halt und mehr Präzision beim Schneiden werden durch Noppen am Griff erzielt.
Art.-Nr.: 10700

SCHOTTISCHE SCHOKOLADEN-TÖRTCHEN

Zutaten für 15er Millefleurs Sonnenblume (Art.-Nr. 85067):

40 g Zartbitterschokolade	2 Eier
80 g Butter	60 g Zucker
60 ml heißes Wasser	25 ml Whisky
1 EL Kakaopulver	25 g Puderzucker
60 g Mehl	1 EL Whisky
40 g gemahlene Nüsse	1 EL Wasser
1 TL Backpulver	100 g Schokoglasur Zartbitter

Schritt 1: Zartbitterschokolade und Butter im Wasserbad schmelzen und beiseite stellen. Heißes Wasser und Kakaopulver verrühren und beiseite stellen. Mehl, gemahlene Nüsse und Backpulver vermischen und auch beiseite stellen.

Schritt 2: Eier schaumig schlagen, Zucker einrieseln lassen und die Masse cremig schlagen. Anschließend den Whisky unterrühren.

Schritt 3: Die Schokoladen-Butter, den angerührten Kakao und die Mehlmischung zu der Ei-Whisky-Creme geben und mit einem Kochlöffel unterheben. Teig bis an den Rand in die Förmchen füllen (Teig geht beim Backen kaum auf).

Backzeit: **20 Minuten**
Temperatur: **180°C (Umluft)**

Schritt 4: Nach dem Backen 15 Minuten in der Form ruhen lassen und dann auf ein Gitter stürzen. Puderzucker, Whisky und Wasser verrühren und den erkalteten Kuchen damit bestreichen. Am besten einen Tag durchziehen lassen.

Schritt 5: Schokoglasur schmelzen, in die gereinigte, trockene Form füllen und die Törtchen in die Formen setzten, so dass die Schokolade am Rand hervorkommt. Vollständig abkühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Abkühlzeit

LÄNDERTIPP: Schottischer Whisky kombiniert mit edler Zartbitterschokolade sorgt für ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Dabei gilt, je höher der Kakaoanteil der Schokolade, desto besser harmoniert sie mit dem Whisky. Und im Gegensatz zu dem Getränk können Sie von den Törtchen genießen so viel sie wollen. So sagt ein schottisches Sprichwort zum Whisky: „Ein Glas ist fabelhaft, zwei sind zu viel, drei sind zu wenig."

IMMER DIE BESONDERE LÖSUNG.

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

Art.-Nr.: 999630

4 019889 123652

Impressum: Herausgeber: LURCH AG, Rezepte: Kornelia Stille-Schröder
und Marlies Wölfel, Fotos & Konzept: Medienagentur Jahreiß GmbH & Reichel PR,
Druck: Fischer Druck GmbH, Peine, Copyright: LURCH AG 2011.