

Nuss- Kuchen



Zutaten (für 1 Kastenform, ca. 24 cm, 12 Stücke):

- 1 Packung Egle Backmischung für Rührkuchen
- 350 ml fettarme Milch
- 6 EL Egle Back-Öl mit Mandel-Geschmack
- 100 ml Sprudelwasser
- 100 g gemahlene Haselnüsse



Zubereitung:

Die Kastenform fetten und mit Mehl ausstäuben. Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Backmischung mit den gemahlene Nüssen mischen, dann gemäß der Packungsanleitung mit Milch, Back-Öl und Sprudel anrühren. Den Teig in die Form füllen und im Ofen ca. 60 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe). Den Kuchen herausnehmen und in der Form 15 Minuten abkühlen lassen. Dann erst herauslösen und vollständig auskühlen lassen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder mit Kuvertüre überziehen.



1 Stück enthält durchschnittlich:
Energie: 1230 kJ / 291 kcal • Eiweiß: 6 g
Kohlenhydrate: 43 g • Fett: 10g • Ballaststoffe: 1,8 g

Apfel- Kuchen

Zutaten (für 1 Springform, Ø 26 cm):

- 1 Packung Egle Backmischung für Rührkuchen
- 6 EL Egle Back-Öl mit Mandel-Geschmack
- 350 ml fettarme Milch
- 100 ml Sprudelwasser
- 4 – 5 säuerliche Äpfel (ca. 600 g)
- 2 TL Zucker + Zimt zum Bestreuen



Zubereitung:

Die Springform fetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Backmischung gemäß der Packungsanleitung mit Milch, Back-Öl und Sprudel anrühren. Den Teig in die Form füllen. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Jedes Viertel auf der Rückseite mit einem Messer längs ein paarmal einritzen (nicht durchschneiden). Die Apfelviertel im Kreis auf dem Kuchen verteilen und leicht andrücken. Die 2 TL Zucker und den Zimt auf den Kuchen streuen und im Backofen etwa 45 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe). Den Apfelkuchen in der Form 15 Minuten abkühlen lassen. Dann erst herauslösen und vollständig auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.



1 Stück enthält durchschnittlich:
Energie: 1111 kJ / 263 kcal • Eiweiß: 5 g
Kohlenhydrate: 47 g • Fett: 6 g • Ballaststoffe: 2,0 g

Rotwein- Kuchen



Zutaten (für 1 Loch- bodenform, Ø 26 cm):

- 1 Packung Egle Backmischung für Rührkuchen
- 6 EL Egle Back-Öl mit Vanille-Geschmack
- 150 ml Rotwein, z. B. Camino Tinto
- 300 ml fettarme Milch
- 1 TL Zimt
- 3 EL Egle Trinkschokolade



Zubereitung:

Die Lochbodenform fetten und mit Mehl ausstäuben. Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Backmischung mit Zimt und Trinkschokolade vermengen, dann gemäß der Packungsanleitung mit Milch, Back-Öl und Rotwein (anstelle des Sprudels) anrühren. Den Teig in die Form füllen und im Ofen ca. 40 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe). Den Kuchen herausnehmen und in der Form 15 Minuten abkühlen lassen. Dann erst herauslösen und vollständig auskühlen lassen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.



1 Stück enthält durchschnittlich:
Energie: 1072 kJ / 254 kcal • Eiweiß: 5 g
Kohlenhydrate: 44 g • Fett: 6 g • Ballaststoffe: 1,2 g

Heidelbeer- Muffins

Zutaten (für 12 Muffins):

- ½ Packung Egle Backmischung für Rührkuchen
- 125 ml fettarme Milch
- 100 ml Sprudelwasser
- 3 EL Egle Back-Öl mit Vanille-Geschmack
- 180 g tiefgefrorene Heidelbeeren (nicht auftauen)



Zubereitung:

Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Backmischung nach Packungsanleitung mit Milch, Sprudel und Back-Öl zubereiten. Die gefrorenen Heidelbeeren kurz unter den Teig heben, nicht rühren! Den Teig auf die Förmchen verteilen und im Ofen ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe). Die Muffins 15 Minuten in der Form ruhen lassen. Erst dann herauslösen und vollständig abkühlen lassen.

Unser Tipp:

Sie können die Muffins auch gut auf Vorrat backen und einfrieren..



1 Muffin enthält durchschnittlich:
Energie: 561 kJ / 133 kcal • Eiweiß: 2 g
Kohlenhydrate: 24 g • Fett: 3 g • Ballaststoffe: 1,4 g



Lassen Sie sich von unseren leckeren Rezepten inspirieren.

Kreatives Backen mit der Egle Backmischung



Frau
Kampen
backt



Für Sie ausgesucht:
8 leckere Backrezepte
mit Egle Lebensmitteln

Dipl. oec. troph. (FH) Verena Kampen
ist unter anderem bei uns für die tollen
Rezepte mit Egle Produkten zuständig.

Zitronen-Muffins

Zutaten (für ca. 16 Muffins):

- 1 Packung Egle Backmischung für Rührkuchen
- 350 ml fettarme Milch
- 6 EL Egle Back-Öl mit Zitronen-Geschmack
- 100 ml Sprudelwasser



Zubereitung:

Eine Muffinform mit Papiermanschetten auskleiden oder Papierförmchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Backmischung gemäß der Packungsanleitung mit Milch, Back-Öl und Sprudel anrühren. Den Teig in die Muffinförmchen verteilen (ca. 2-3 EL pro Muffin) und im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe).

Die Muffins herausnehmen und in der Form oder auf dem Blech 15 Minuten abkühlen lassen. Dann erst herauslösen bzw. auf einem Kuchenrost vollständig auskühlen lassen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Zitronenguss überziehen.



1 Stück enthält durchschnittlich:
Energie: 753 kJ / 178 kcal • Eiweiß: 4 g
Kohlenhydrate: 31 g • Fett: 4g • Ballaststoffe: 0,9 g

Vanille-Kokos-Kuchen

Zutaten (für 1 Lochbodenform, Ø 26 cm):

- 1 Packung Egle Backmischung für Rührkuchen
- 6 EL Egle Back-Öl mit Vanille-Geschmack
- 350 ml Kokosmilch
- 100 ml Sprudel
- 100 g Kokosraspeln



Zubereitung:

Die Lochbodenform fetten und mit Mehl ausstäuben. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Backmischung mit den Kokosraspeln mischen, dann gemäß der Packungsanleitung mit Back-Öl, Sprudel und Kokosmilch anstelle der herkömmlichen Milch anrühren. Den Teig in die Form füllen und im Ofen in ca. 40 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe).

Den Kuchen herausnehmen und in der Form 15 Minuten ruhen lassen. Dann erst herauslösen und vollständig auskühlen lassen.

Unser Tipp: Sollte die Kokosmilch zu fest sein, einfach in einem Topf oder in der Mikrowelle erwärmen und gut durchrühren. Dann zur Backmischung geben und wie im Rezept beschrieben verfahren.

Den ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Guss überziehen und darauf Kokosraspeln streuen.



1 Stück enthält durchschnittlich:
Energie: 876 kJ / 208 kcal • Eiweiß: 3 g
Kohlenhydrate: 31 g • Fett: 8 g • Ballaststoffe: 2 g

Nuss-Nougat-Muffins

Zutaten (für 12 Muffins):

- ½ Packung Egle Backmischung für Rührkuchen
- 125 ml fettarme Milch
- 100 ml Sprudelwasser
- 3 EL Egle Back-Öl mit Vanille-Geschmack
- 200 g Egle Nuss-Nougat-Creme



Zubereitung:

Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

Die Backmischung gemäß der Packungsanleitung mit Milch, Back-Öl und Sprudel anrühren. Die Nuss-Nougat-Creme unterrühren.

Den Teig in die Förmchen verteilen und im Ofen ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe). Die Muffins in der Form 15 Minuten abkühlen lassen, dann erst herauslösen und vollständig auskühlen lassen.

Unser Tipp: Servieren Sie die Muffins mit Puderzucker oder einem Schokoladenguss. Die Muffins lassen sich hervorragend einfrieren.



1 Muffin enthält durchschnittlich:
Energie: 923 kJ / 220 kcal • Eiweiß: 4 g
Kohlenhydrate: 27 g • Fett: 11 g • Ballaststoffe: 1,6 g

Marmor-Kuchen

Zutaten (für 1 Guglhupf-form, 12 Stücke):

- 1 Packung Egle Backmischung für Rührkuchen
- 350 ml fettarme Milch
- 6 EL Egle Back-Öl mit Vanille-Geschmack
- 100 ml Sprudelwasser
- 3 EL Egle Trinkschokolade



Zubereitung:

Eine Guglhupfform fetten und mit Mehl ausstäuben. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Backmischung mit Milch, Back-Öl und Sprudel gemäß der Packungsanleitung anrühren. Den Teig halbieren und die Trinkschokolade unter eine Hälfte rühren. Den hellen und den dunklen Teig abwechselnd in die Form füllen. Im Ofen ca. 60 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe).

Den Kuchen herausnehmen und in der Form 15 Minuten abkühlen lassen. Dann erst herauslösen und vollständig auskühlen lassen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder mit Kuvertüre überziehen.



1 Stück enthält durchschnittlich:
Energie: 1046 kJ / 247 kcal • Eiweiß: 5 g
Kohlenhydrate: 43 g • Fett: 6 g • Ballaststoffe: 1,2 g

Eine Mischung – viele Varianten:

Backmischung für Rührkuchen mit Dinkelmehl

Schnell angerührt und gebacken. Nur Öl, Milch und Wasser zugeben!

- Ohne Ei • ohne Aromen
- ohne Raffinade-Zucker
- fein mit Rohrohrzucker gesüßt
- mit wertvollem Dinkelmehl.

2er Pack

508 Backmischung für Rührkuchen
2 x 630 g € 7,80 1 kg/€ 6,19



Back-Öle

gesünder als Butter oder Margarine!

Verwenden Sie Back-Öle statt Butter oder Margarine. Denn damit reduzieren Sie entscheidend den Gehalt an gesättigten Fettsäuren in Ihren Backwaren! Dies trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.



Back-Öl mit Mandel-Geschmack
087 € 3,90
0,25 l 100 ml / € 1,56

Back-Öl mit Vanille-Geschmack
089 € 3,90
0,25 l 100 ml / € 1,56

Back-Öl mit Zitronen-Geschmack
088 € 3,90
0,25 l 100 ml / € 1,56



Wilhelm Egle GmbH, Hauptstraße 47, 89284 Pfaffenhofen
Telefon 07302/8121, www.egle.de
Egle Lebensmittel, Buxera 22a, 6837 Weiler
Telefon 05523/237370, www.egleshop.at