

ANNA ARNST



LENA KRUGLOVA

Russische Küche

für den Thermomix®

IMPRESSUM

RUSSISCHE KÜCHE FÜR DEN THERMOMIX®

Originalausgabe
2. Auflage 2025
© 2022 by "Thermitwins" Anna Arnst
Vordere Hassen 31/2
D-73760 Ostfildern

Layout: Anna Arnst
Umschlaggestaltung: Anna Arnst
Rezeptfotos: Anna Arnst und Lena Kruglova
Stockfotos: Pixabay S. 15, S. 16, S. 17, S.40, S.79
Gedruckt in Deutschland | www.wir-machen-druck.de

Unsere Rezepte sind sorgfältig erarbeitet und ausprobiert, dennoch übernehmen wir keine Haftung für mögliche Schäden, welche bei der Zubereitung am Küchengerät oder Personen aufgrund der Zubereitung entstehen. Bitte beachtet unbedingt die jeweilige Bedienungsanleitung der Geräte.

Der Markenname Thermomix® ist rechtlich geschützt und wird hier nur verwendet, da es Bestandteil unserer Rezepte ist.

Alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigung oder Übertragung dieses Werkes bedarf einer schriftlichen Genehmigung des Rechteinhabers.

Für Fragen und Anregungen:
info@thermitwins.com

Folge uns auch auf:
www.thermitwins.com

Zawtrak
Frühstück



10

Oladuschki s jablokami
Eierkuchen mit Äpfeln



12

Sapekanka
Quarkauflauf



14

Risowaja kascha
Milchreis



16

Owsjanaja kascha
Haferbrei



17

Mannaja kascha
Grießbrei



18

Molotschnaja lapscha
Milchnudeln



20

Bliny s tworogom
Pfannkuchen mit
Quarkfüllung



22

Kartofelnj hleb
Kartoffelbrot



24

Bubliki
Russische Bagels

Sakuski
Snacks



28

Markow po korejski
Scharfer Karottensalat



30

Kabatschkowaja ikra
Zucchini-Brotausstrich



32

Salat iz kapusty
Weißkohlsalat



34

**Kabatschkowyje
oladuschki**
Zucchini-puffer



36

Bliny s mjasom
Pfannkuchen mit
Fleischfüllung

Supy Suppen



40

Schtschi
Kohlsuppe



42

Rassolnik
Salzgurkensuppe



44

Kurinaja lapscha
Hühnersuppe



46

Sup s kljotskami
Gemüsesuppe mit Klößchen



48

Slivotschnyj sup s kurizej
Cremige Hühnersuppe



50

Buljon s pelmenjami
Brühe mit Pelmenis



52

Fasolevyj sup
Bohnsuppe

Osnownyje bljuda Hauptspeisen



56

Gretschka po-kupetsche-ski
Buchweizen mit Hähnchen



58

Tefteli
Fleischbällchen



60

Lagman
Rindfleischeintopf



62

Kurinyje kotlety
Hähnchenfrikadellen



64

Mjasnoj rulet
Hackbraten



66

Khachapuri
Georgisches Brot mit Käse



68

Mjasnyje zrazy
Fleischtaschen mit Ei-Lauch-Füllung



70

Chinkali
Georgische Teigtaschen



72

Ryba w kljare
Backfisch



74

Rasstegai s ryboj
Teigtaschen mit Fischfüllung

*Deserty
i sladosti*
**Desserts und
Süßes**



78

Wafli
Waffeln



80

Rogaliki
Minihörnchen



82

Sladkije bulotschki
Süße Brötchen



84

Halva
Nachspeise aus
Sonnenblumenkernen



86

Sotschni
Teigtaschen mit Quarkfüllung



88

Pirozhki s powidlom
Teigtaschen mit
Apfelmarmelade



90

Syrki w schokolade
Glasierte Quarkriegel



92

Tworozhnyje pontschiki
Quarkbällchen



94

Kulitsch "Kraffin"
Osterbrot



96

Ulitki s makom
Mohnschnecken



98

Tschak-Tschak
Honignudeln



100

Ovsjanoje petschenje
Haferkekse



102

Jablotschnyj kompott
Kompott aus Äpfeln



104

Jablotschnoje powidlo
Apfelmarmelade



106

Torte "Monastyrskaja izba"
"Klosterhäuschen"



108

Torte "Spartak"



110

Torte "Damskije paltschiki"
"Frauenfinger"



112

Jablotschnyj pirog
Gedeckter Apfelkuchen



114

Korolewskaja watruschka
Streuselkuchen mit Quarkfüllung

Bei einigen Rezepten findest du **kurze Videos** der jeweiligen Zubereitungsschritte. Scanne hierfür einfach den **QR-Code** mit deinem Smartphone (du musst ggf. eine extra App hierfür installieren)!





Scanne diesen QR-Code,
um in die richtige
Kochstimmung zu kommen!



Danksagung

Wir möchten uns ganz herzlich für den Kauf und deine Unterstützung bedanken! Und hoffen sehr, dass dieses Kochbuch dir genau so gefällt, wie uns!

In diesem Kochbuch findest du nicht nur traditionelle russische Gerichte, sondern auch solche aus den Regionen der ehemaligen Sowjetunion. Diese waren bei unserer Familie ebenfalls bekannt und beliebt.

Außerdem möchten wir uns selbstverständlich bei unserer Familie bedanken, die uns seit Kindertagen mit russischem Essen verwöhnt hat und für die

zahlreichen Rezepte aus Mamas Tetradka („Notizbuch“), die wir voller Stolz an euch weitergeben.

Ein besonderer Dank geht an Wladimir – Anna’s Ehemann. Anna: „Wladimir, du bist mein Fels in der Brandung. Danke, dass du so viel gegessen hast, ohne dich zu beschweren.“

eure Anna und Lena

PS: Markiert uns bei Instagram oder benutzt unser Hashtag **#thermitwins**, damit wir eure Kreationen bewundern können!



*Zawtrak-
Frühstück*



4 PORTIONEN



FERTIG IN 60 MIN.

Sapekanka Quarkauflauf

- | | |
|----------------------------|--|
| 3 Eier | 1 Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine mittlere Auflaufform (ca. 25 x 20 cm) fetten. |
| 50 g Butter, weich | |
| 100 g Zucker | |
| 1 Pk. Vanillezucker | 2 Eier, Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in den Mixtopf geben und 2 Minuten/Stufe 4 schaumig rühren. |
| 1 Prise Salz | |
| 500 g Magerquark | |
| 50 g Weichweizengrieß | 3 Magerquark, Weichweizengrieß und Backpulver hinzugeben und 1 Minute/Stufe 4 verrühren. |
| 2 TL Backpulver | |
| 100 g Rosinen | |
| Butter für die Auflaufform | 4 Rosinen hinzugeben und 20 Sekunden/Stufe 3/Linkslauf vermischen. |
| | 5 Quarkmasse in die vorbereitete Auflaufform füllen und Sapekanka ca. 50 Minuten backen, bis sie goldgelb ist. |

Tipp:

Du kannst die Rosinen natürlich auch weglassen bzw. durch andere **Früchte** ersetzen.





4 PORTIONEN



FERTIG IN 15 MIN.

Owsjanaja kascha

Haferbrei

750 g Milch
120 g Haferflocken, zart
30 g Zucker
1 Prise Salz

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und
12 Minuten/90°C/Linkslauf/Stufe 1 kochen.





4 PORTIONEN



FERTIG IN 15 MIN.

Mannaja kascha Grießbrei

1000 g Milch
100 g Weichweizengrieß
40 g Zucker
1 Prise Salz

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und
13 Minuten/90°C/Stufe 2 kochen.



Bubliki

Russische Bagels

Für den Teig:

110 g Milch
10 g Hefe, frisch
30 g Zucker
30 g Butter, weich,
in Stücken
1/2 TL Salz
1 Ei
290 g Mehl und etwas
mehr für die Arbeitsfläche

Wasser zum Kochen
40 g Zucker

Zum Bestreichen:

Eigelb
2 EL Milch
Mohn, Sesam nach
Wunsch

- 1** Für den Teig Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und **3 Minuten/37°C/Stufe 2** erwärmen. Restliche Zutaten hinzugeben und **2 Minuten/Knetstufe** kneten. Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort **ca. 60 Minuten** gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
- 2** Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 6 gleich große Stücke schneiden und zu Kugeln rund schleifen. Diese leicht flachdrücken. Mit dem Daumen oder Kochlöffelstiel ein Loch in die Mitte bohren und durch kreisende Bewegungen auseinander dehnen (Ø 5 cm). Bubliki abgedeckt erneut **30 Minuten** gehen lassen.
- 3** In einem mittleren Topf Wasser zum Kochen bringen, Zucker hinzugeben und die Temperatur anschließend wieder reduzieren, damit das Wasser nicht mehr kocht.
- 4** Währenddessen Backofen auf **200°C Ober-/Unterhitze** vorheizen und Backblech mit Backpapier belegen.
- 5** Bubliki nacheinander, mit Hilfe eines Schaumlöffels in das Wasser geben und von jeder Seite **ca. 20 Sekunden** kochen, abtropfen lassen und auf das vorbereitete Backblech legen. Eigelb mit Milch verquirlen, Bubliki damit bestreichen und **ca. 20-25 Minuten** backen. Vollständig abkühlen lassen.



Video

Scanne diesen QR-Code,
um die Arbeitsschritte zu
sehen.





*Sakuski-
Snacks*



Kabatschkowaja ikra Zucchini-Brotaufstrich

2 Knoblauchzehen
100 g Zwiebeln,
in Stücken
120 g Paprikaschoten,
in Stücken
120 g Karotten,
in Stücken
500 g Zucchini,
geschält, in Stücken
40 g Tomatenmark
1 TL Zucker
1 TL Salz
20 g Balsamico, hell
50 g Öl

2 mittlere Schraubgläser

1 Knoblauch, Zwiebeln, Paprikaschoten, Karotten und Zucchini in den Mixtopf geben, **10 Sekunden/Stufe 5** mit Hilfe des Spatels zerkleinern und nach unten schieben.

2 Restliche Zutaten hinzugeben, den Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopf-Deckel stellen, **25 Minuten/Varoma/Stufe 2** dünsten und in die Schraubgläser umfüllen.

Wenn du den Brotaufstrich feiner magst, dann püriere ihn nach dem Kochen **20 Sekunden/Stufe 7**.

Tipp:

Den Brotaufstrich
im Kühlschrank
aufbewahren.

Auch lecker als Pesto zu Nudeln.

Video

Scanne diesen QR-Code,
um die Arbeitsschritte zu
sehen.





4 PORTIONEN



FERTIG IN 30 MIN.

Kabatschkowyje oladuschki

Zucchini-puffer

500 g Zucchini,
in Stücken
1 1/2 TL Salz
1 kleine Knoblauchzehe
1/2 Bund Dill
70 g Zwiebeln,
in Stücken
2 Eier
90 g Mehl
1/2 TL schwarzer Pfeffer
Öl zum Braten

Saure Sahne zum
Servieren

- 1** Zucchini und 1 TL Salz in den Mixtopf geben, **9 Sekunden/Stufe 4** zerkleinern, in das Garkörbchen umfüllen und **ca. 10 Minuten** ruhen lassen. Das Garkörbchen am besten in die Spüle stellen, damit die Zucchini-Flüssigkeit entweichen kann.
- 2** Knoblauch und Dill in den Mixtopf geben und **4 Sekunden/Stufe 8** zerkleinern.
- 3** Zwiebeln hinzugeben und **4 Sekunden/Stufe 5** zerkleinern.
- 4** Mit einem Löffel die Zucchini-Flüssigkeit gut ausdrücken.
- 5** Zucchini-Masse, Eier, Mehl, Salz und Pfeffer in den Mixtopf zugeben und **20 Sekunden/Stufe 3** vermischen.
- 6** Etwas Öl in die Pfanne geben und auf mittlerer Hitze erwärmen.
- 7** Jeweils einen gehäuften Esslöffel Zucchini-Masse in die Pfanne geben, Oladuschki von jeder Seite **3 - 4 Minuten** backen und auf einem Stück Küchenrolle abtropfen lassen. Zucchini-puffer mit saurer Sahne servieren.



Bliny s mjasom

Pfannkuchen mit Fleischfüllung

Für die Füllung:

1 Zwiebel, halbiert

1 Knoblauchzehe

(optional)

2 EL Öl

500 g Hackfleisch,

gemischt

1 TL Salz

1/4 TL schwarzer Pfeffer

Kräuter nach Geschmack

Für den Teig:

500 g Milch

200 g Mehl

2 Eier

1 EL Zucker

1/2 TL Salz

1 TL Backpulver

20 g Öl und etwas mehr

zum Braten

- 1** Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben und **5 Sekunden/Stufe 5** zerkleinern.
- 2** Eine Pfanne erhitzen, Öl hineingeben und das Hackfleisch **ca. 5 Minuten** krümelig anbraten. Zerkleinerte Zwiebel, Knoblauch und Gewürze hinzugeben, alles gut vermischen und weitere **10 Minuten** unter Rühren braten. Anschließend abkühlen lassen. Mixtopf spülen.
- 3** Währenddessen die Pfannkuchen vorbereiten. Für den Teig alle Zutaten in den Mixtopf geben und **30 Sekunden/Stufe 7** vermischen. Anschließend den Teig **ca. 10 Minuten** quellen lassen.
- 4** Eine Pfanne erhitzen, mit etwas Öl bepinseln und bei mittlerer Hitze erwärmen. Eine kleine Schöpfkelle Teig in die Pfanne gießen, schwenken und den Pfannkuchen von beiden Seiten backen, bis er goldgelb ist. Mixtopf spülen.
- 5** Die abgekühlte Füllung in den Mixtopf geben und **5 Sekunden/Stufe 4** zerkleinern. Ca. 1 gehäuften EL Füllung auf den Pfannkuchen verteilen, die Seiten rechts und links einschlagen und den Pfannkuchen aufrollen.



A close-up photograph of a bowl of soup. The bowl is yellow with a black rim and decorative blue and white floral patterns. The soup is a rich, reddish-brown color and contains chunks of light-colored meat, several whole red beans, and pieces of potato. The bowl is placed on a light-colored, textured cloth napkin. In the bottom left corner, a portion of a golden-brown bread roll is visible. The background is slightly blurred, showing a wooden surface and a colorful patterned object.

*Supy -
Suppen*



4 PORTIONEN



FERTIG IN 50 MIN.

Schtschi Kohlsuppe

100 g Zwiebeln, halbiert
100 g Karotten, in Stücken
100 g rote Paprikaschoten,
in Stücken
40 g Öl
30 g Tomatenmark
200 g Kartoffeln,
in mundgerechten Würfeln
200 g Weißkohl,
in dünnen Streifen
300 g Hähnchenbrustfilet,
in Würfeln (ca. 2 x 2 cm)
1000 g Wasser
2 TL Salz
1/2 TL schwarzer Pfeffer
2 Lorbeerblätter,
getrocknet

Schmand zum Servieren
Petersilie zum Garnieren

- 1** Zwiebeln und Karotten in den Mixtopf geben, **5 Sekunden/Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Paprika hinzugeben und **8 Sekunden/Stufe 4** zerkleinern. Öl und Tomatenmark hinzugeben und **3 Minuten/120°C/Linkslauf/Stufe 1** dünsten.
- 2** Kartoffeln, Weißkohl, Hähnchenbrustfilet, Wasser, Salz und Pfeffer hinzugeben und **25 Minuten/ 100°C/ Linkslauf/Stufe 1** kochen.
- 3** Lorbeerblätter hinzugeben und Schtschi anschließend zugedeckt **ca. 10 Minuten** ziehen lassen. Mit einem Klecks Schmand servieren und mit Petersilie garnieren.





Kurinjaja lapscha

Hühnersuppe

Für die Nudeln:

100 g Mehl und etwas mehr
zum Bestreuen
1 Ei
10 g Öl

100 g Karotten, in Stücken
1500 g Wasser
2 Gemüsebrühwürfel
600 g Hähnchenunterkeulen
80 g Lauch, in Stücken
1 mittlere Zwiebel, halbiert
2 Lorbeerblätter,
getrocknet
4 Pfefferkörner
1 TL Salz
1/2 TL schwarzer Pfeffer

Dill zum Garnieren

- 1** Zutaten für die Nudeln in den Mixtopf geben und **2 Minuten/Knetstufe** kneten. Mixtopf spülen. Den krümeligen Teig mit der Hand zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und **30 Minuten** ruhen lassen.
- 2** Karotten in den Mixtopf geben, **5 Sekunden/Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 3** Wasser und Gemüsebrühwürfel in den Mixtopf hinzugeben.
- 4** Hähnchenunterkeulen unter fließendem Wasser abwaschen und mit einem Stück Küchenpapier trocken tupfen.
- 5** Hähnchenunterkeulen, Lauch, Zwiebel, Lorbeerblätter und Pfefferkörner in den Gareinsatz geben, diesen in den Mixtopf einhängen und **60 Minuten/100°C/ Linkslauf/Stufe 1** kochen.
- 6** Währenddessen die Nudeln vorbereiten. Teig in zwei mittlere Kreise dünn ausrollen. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze (ohne Zugabe von Öl) von jeder Seite **ca. 3 Minuten** backen, in sehr dünne Streifen schneiden und mit etwas Mehl bestreuen, damit diese nicht zusammen kleben (Video).



Video

Scanne diesen QR-Code, um die Arbeitsschritte zu sehen.



- 8** Gareinsatz herausnehmen und die Hähnchenunterkeulen zerlegen.
- 9** Nudeln, Hähnchenfleisch, Salz und Pfeffer hinzugeben und **8 Minuten/90°C/Linkslauf/Sanfrührstufe** garen.
- 10** Dill fein hacken, in den Mixtopf hinzugeben und **ca. 10 Minuten** ziehen lassen.



*Osnownyje blyuda-
Hauptspeisen*



4 PORTIONEN



FERTIG IN 60 MIN.

Tefteli

Fleischnällchen

1000 g Wasser
1 TL Salz
20 g Öl
125 g Reis, parboiled

Für die Fleischnällchen:

100 g Zwiebeln, halbiert
1 Knoblauchzehe
500 g Hackfleisch,
gemischt
1 Ei
1 TL Salz
1/2 TL schwarzer Pfeffer

Für die Soße:

100 g Zwiebeln, halbiert
200 g Karotten, in Stücken
20 g Öl
50 g Tomatenmark
400 g Wasser
250 g Sahne
20 g Speisestärke
1 Gemüsebrühwürfel
1 TL Paprika, edelsüß
1 TL Salz
Pfeffer nach Geschmack

Mittlere Auflaufform

- 1 Wasser, Salz und Öl in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen, Reis einwiegen, **12 Minuten/100°C/Stufe 4** halbfertig kochen und anschließend abkühlen lassen. Mixtopf spülen.
- 2 Für die Fleischnällchen Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben und **5 Sekunden/Stufe 5** zerkleinern. Hackfleisch, halbfertig gekochten Reis, Ei, Salz und Pfeffer hinzugeben und **1 Minute/Stufe 3/Linkslauf (!)** vermischen. Aus der Fleischmasse ca. 15 gleich große Nällchen formen.
- 3 Backofen auf **180°C Ober-/Unterhitze** vorheizen.
- 4 Währenddessen für die Soße Zwiebeln und Karotten in den Mixtopf geben, **5 Sekunden/Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Öl hinzugeben und **5 Minuten/120°C/Stufe 1** dünsten. Restliche Zutaten für die Soße hinzufügen und **5 Min./100°C/Stufe 2** kochen.
- 5 Etwas Soße auf dem Boden einer mittleren Auflaufform verteilen und Fleischnällchen hineingeben. Mit Soße bedecken und **ca. 35 Minuten** backen.

Video

Scanne diesen QR-Code,
um die Arbeitsschritte zu
sehen.





4 PORTIONEN



FERTIG IN 60 MIN.

Lagman

Rindfleischeintopf

1 EL Öl
600 g Rinderfilet, in
Streifen (ca. 1 x 3 cm)
Salz und schwarzer Pfeffer
nach Geschmack

200 g Karotten, in Stiften
150 g Rettich, in Stiften
150 g rote Paprikaschote,
in dünnen Streifen
300 g festkochende
Kartoffeln, in Würfeln
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel, halbiert
40 g Öl
800 g Wasser
1 Dose gehackte Tomaten
(400 g)
1 ½ TL Salz
1 Gemüsebrühwürfel
1/2 TL schwarzer Pfeffer
2 TL Paprika, edelsüß
1 TL Paprika, rosenscharf
1 ½ TL Zucker
1 Lorbeerblatt, getrocknet

500 g Bandnudeln
Salzwasser für die Nudeln
Petersilie zum Garnieren

- 1** 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderfilet portionsweise scharf anbraten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und zur Seite stellen.
- 2** Karotten, Rettich, Paprika und Kartoffeln in dem Varomabehälter und auf dem Einlegebogen verteilen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen.
- 3** Knoblauch und Zwiebeln in den Mixtopf geben, **5 Sekunden/Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Öl hinzugeben und **3 Minuten/120°C/Stufe 1** dünsten.
- 4** Restliche Zutaten und Rinderfilet in den Mixtopf geben. Varomabehälter aufsetzen und **30 Minuten/Varoma/Linkslauf/Stufe 1** kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5** Währenddessen Bandnudeln nach Packungsanweisung in einem Topf mit kochendem Salzwasser kochen.
- 6** Soße über die Nudeln geben und mit Petersilie garnieren.

Tipp:

Du kannst auch
Spaghetti statt
Bandnudeln nehmen!





3 PORTIONEN



FERTIG IN 30 MIN.

Kurinyje kottety Hähnchenfrikadellen

- | | |
|---|---|
| 3 Scheiben Toastbrot | 1 Toastbrot in den Mixtopf geben, 5 Sekunden/Stufe 7 zerkleinern und umfüllen. |
| 100 g Butter | |
| 600 g Hähnchenbrustfilet,
in Stücken | 2 Butter in den Mixtopf geben und 2 Minuten/70°C/Stufe 2 schmelzen. |
| 100 g Sahne | |
| 1 TL Salz | |
| 1/2 TL schwarzer Pfeffer | 3 Restliche Zutaten hinzugeben und mit Hilfe des Spatels 15 Sekunden/Stufe 6 zerkleinern. |
| ca. 30 g Paniermehl | |
| Öl zum Braten | 4 Aus der Fleischmischung mit befeuchteten Händen ca. 12 Frikadellen formen.
Auf einem Teller Paniermehl verteilen und die Kottety darin wenden. |
| | 5 In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen, Kottety bei mittleren Hitze goldbraun ausbraten. Pfanne mit einem Deckel abdecken, Hitze reduzieren und die Frikadellen langsam durchgaren. |

Video

Scanne diesen QR-Code,
um die Arbeitsschritte zu
sehen.





*Deserty i sladosti-
Desserts und Süßes*



4 PORTIONEN



FERTIG IN 45 MIN.

Wafli Waffeln

- | | | |
|-------------------------------------|--|---|
| 120 g Butter | | 1 Butter, Zucker, Eier, Vanillezucker in den Mixtopf geben und 30 Sekunden/Stufe 5 verrühren. |
| 100 g Zucker | | 2 Restliche Zutaten hinzugeben und 15 Sekunden/Stufe 5 verrühren. |
| 2 Eier | | 3 Waffeleisen erhitzen und anschließend mit Butter fetten. |
| 1 Pk. Vanillezucker | | 4 Teig portionsweise im Waffeleisen goldgelb backen. |
| 250 g Milch | | |
| 250 g Mehl | | |
| 1 TL Backpulver | | |
| 1 Prise Salz | | |
| Etwas Butter
für das Waffeleisen | | |
| Waffeleisen | | |

Video

Scanne diesen QR-Code,
um die Arbeitsschritte zu
sehen.





4 PORTIONEN



FERTIG IN 120 MIN.

Sladkije bulotschki

Süße Brötchen

Für den Teig:

300 g Milch
1/2 Würfel Hefe
100 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
600 g Mehl
1 TL Salz
80 g Butter, weich
und etwas mehr für die
Auflaufform

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
2 EL Milch

Für die Streusel:

20 g Butter, in Stücken
40 g Zucker
60 g Mehl

1 Für den Teig Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und **3 Minuten/37°C/Stufe 2** erwärmen. Restliche Zutaten hinzugeben und **2 Minuten/Knetstufe** kneten. Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort **ca. 60 Minuten** gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

2 Eine mittlere Auflaufform fetten.

3 Teig zu einem Strang ausrollen, in 12-15 Stücke schneiden, rund schleifen, in die Auflaufform geben und abgedeckt weitere **45 Minuten** gehen lassen.

4 Währenddessen Backofen auf **180°C Ober-/Unterhitze** vorheizen.

5 Eigelb und Milch verquirlen und die Brötchen damit bestreichen.

6 Für die Streusel Mehl, Zucker und Butter in den Mixtopf geben, **10 Sekunden/Stufe 4** vermischen und gleichmäßig über den Brötchen verteilen.

7 Bulotschki **ca. 30 Minuten** goldbraun backen.



Ovsjanoje petschenje

Haferkekse

170 g Haferflocken, zart
1/2 Pk. Backpulver
80 g Butter, in Stücken
35 g Rosinen
60 g warmes Wasser
20 g Honig
1 TL Zimt
1/2 TL Salz
1 Pk. Vanillezucker
120 g Mehl
100 g Zucker

- 1** Backofen auf **180°C Ober-/Unterhitze** vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
- 2** Haferflocken und Backpulver in den Mixtopf geben, **10 Sekunden/Stufe 8** zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.
- 3** Butter in den Mixtopf geben und **2 Minuten/70°C/Stufe 2** schmelzen.
- 4** Rosinen und Wasser hinzugeben, **20 Sekunden/Stufe 7** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- 5** Restliche Zutaten und zerkleinerte Haferflocken in den Mixtopf hinzugeben und **2 Minuten/Teigstufe** kneten.
- 6** Aus der Masse 12 gleiche Bällchen formen und mit Abstand auf das vorbereitete Backblech legen. Petschenje ca. **17 Minuten** backen und auf dem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Video

Scanne diesen QR-Code,
um die Arbeitsschritte zu
sehen.





*Pirogi i torty-
Kuchen und Torten*



Torte „Spartak“

Für die Creme:

500 g Milch
150 g Zucker
30 g Speisestärke
1 Prise Salz
100 g Butter
200 g Schlagsahne, kalt
1 Pk. Sahnesteif

Für den Teig:

100 g Butter
100 g Honig
150 g Zucker
2 Eier
450 g Mehl und etwas
mehr für die Arbeitsfläche
50 g Kakao
2 TL Natron

Für den Schokoladenguss:

100 g Schokolade, in
Stücken
50 g Butter

- 1** Für die Creme Milch, Zucker, Speisestärke und Salz in den Mixtopf geben und **10 Sekunden/Stufe 5** verrühren. Anschließend **8 Minuten/90°C/Stufe 3** kochen.
- 2** Butter hinzugeben und **20 Sekunden/Stufe 3** verrühren. Masse in eine Schüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken (sie muss die Creme berühren) und vollständig abkühlen lassen. Mixtopf spülen.
- 3** Für den Teig Butter, Honig und Zucker in den Mixtopf geben und **5 Minuten/85°C/Stufe 2** erhitzen.
- 4** Eier hinzugeben und **20 Sekunden/Stufe 4** verrühren.
- 5** Mehl, Kakao und Natron hinzugeben und **20 Sekunden/Stufe 6** vermischen. Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Strang formen. Strang in 8 Stücke schneiden, zu Kugeln formen, auf einen gut bemehlten Teller geben, mit Frischhaltefolie bedecken und für **ca. 15 Minuten** in den Kühlschrank stellen. Mixtopf spülen.
- 6** Backofen auf **180°C Ober-/Unterhitze** vorheizen.
- 7** Die einzelnen Kugeln auf bemehltem Backpapier dünn ausrollen (ca. 0,2 cm). Die Teigschichten müssen ein wenig größer sein als die gewünschte Tortengröße.

- 8** Teigschichten mehrfach mit einer Gabel einstechen und nacheinander **ca. 5-7 Minuten** backen. Sofort auf die gewünschte Größe zuschneiden. Teigreste in eine Schüssel geben.
- 9** Währenddessen für die Creme Rühraufsatz einsetzen. Kalte Schlagsahne und Sahnesteif in den Mixtopf geben auf **Stufe 3/ohne Zeitangabe** bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen. Gareinsatz als Spritzschutz benutzen. Abgekühlte Masse hinzugeben, **30 Sekunden/Stufe 3** cremig rühren und umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.
- 10** Teigreste in den Mixtopf geben und **15 Sekunden/Stufe 5** zerkleinern.
- 11** Spartak zusammenbauen: 1 EL Creme auf die gewünschte Tortenunterlage geben, Teigschicht darüber geben, 2-3 EL Creme darauf verteilen und die nächste Teigschicht darüber geben. Diese Schritte wiederholen bis zur letzten Teigschicht. Anschließend die Seiten mit der Creme bestreichen.
- 12** Für den Schokoladenguss Schokolade in den Mixtopf geben, **9 Sekunden/Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Butter hinzugeben, **3 Minuten/50°C/Stufe 3** schmelzen und die obere Teigschicht damit bestreichen.
- 13** Spartak von allen Seiten mit Krümeln aus den Teigresten bestreuen und für **ca. 8 Stunden** kalt stellen.



Torte „Damskije pattschiki“ „Frauenfinger“

Für den Teig:

125 g Wasser
125 g Milch
100 g Butter, in Stücken
1 Prise Salz
150 g Mehl
1 TL Backpulver
4 Eier

Für die Creme:

180 g Zucker
2 Pk. Vanillezucker
400 g Schlagsahne, kalt
2 Pk. Sahnesteif
600 g Crème fraîche

Für den Schokoladenguss:

75 g Schokolade, in Stücken
30 g Butter

Tortenring (Ø 20 cm)

1 Wasser, Milch, Butter und Salz in den Mixtopf geben, **4 Minuten/100°C/Stufe 1** aufkochen.

2 Mehl und Backpulver hinzugeben, **1 Minute/Stufe 4** vermischen und anschließend **15 Minuten** abkühlen lassen.

3 Währenddessen Backofen auf **180°C Ober-/Unterhitze** vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen.


2 Minuten/Stufe 5 einstellen und Eier nach und nach durch die Deckelöffnung zugeben.

4 Teig in einen Spritzbeutel umfüllen und kleine Streifen („Finger“) (ca. 5 cm lang) mit Abstand auf das vorbereitete Backblech spritzen. Teigspitzen mit nassem Finger flach drücken.

5 Teig **ca. 30 Minuten** goldbraun backen und vollständig auskühlen lassen. Insgesamt sind es zwei Backbleche. Bei Ober/Unterhitze unbedingt nacheinander backen!

6 Für die Creme Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben, **10 Sekunden/Stufe 10** pulverisieren und umfüllen.

7 Rühraufsatz einsetzen. Schlagsahne und Sahnesteif in den Mixtopf geben und auf **Stufe 3/ohne Zeitangabe** bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen. Gareinsatz als Spritzschutz benutzen. Crème fraîche und pulverisierten Zucker hinzugeben und **30 Sekunden/Stufe 2,5** cremig rühren. Rühraufsatz entfernen.




8 Tortenring auf eine Tortenunterlage/-platte stellen, „Finger“ nacheinander in die Creme tauchen und Schicht für Schicht aneinander reihen. Etwas Creme für die Seiten der Torte übrig lassen und in den Kühlschrank stellen.

9 Die Torte mit Frischhaltefolie abdecken und für **ca. 4-5 Stunden** in den Kühlschrank stellen. Anschließend Torte vorsichtig mit dem Messer vom Tortenring lösen und die Seiten mit der restlichen Creme bestreichen.

10 Für den Schokoladenguss Schokolade in den Mixtopf geben, **9 Sekunden/Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Butter hinzugeben und **3 Minuten/50°C/Stufe 3** schmelzen. Torte mit dem Schokoladenguss verzieren und für **15 Minuten** in den Kühlschrank stellen.

Wichtig:

Ihr dürft den Backofen während des Backens nicht öffnen, da sonst der Teig zusammenfällt.

A woman with long blonde hair, wearing a floral dress, is smiling and looking at the camera. She is in a kitchen setting, with a large black pot on a stove visible in the background. A blue button with white text is overlaid on the image, and a white hand cursor is pointing at it. The bottom of the image features a dark blue curved banner.

KOCHBUCH KAUFEN

*Affiliate-Link. Wir verdienen eine kleine Provision an den Verkäufen.