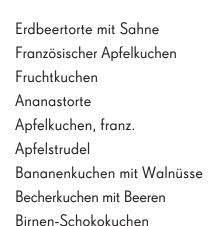


# OMNIA® - Leckereien Kuchen & Torten

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



Himbeertorte









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



# OMNIA® Leckerein Kuchen & Torten

# Rezeptbeispiele aus dem $\mathsf{OMNIA}^{\texttt{@}}$ Kuchenbackbuch

Zubereitung: 20 Minute

### Für den Teia:

1 kleiner Naturjoghurt (125 g) - dieser Becher dient jetzt als

3 Becher Mehl 1 Becher Zucke 3/4 Becher Öl

4 EL Pfirsichsaft 7 halbe Pfirsiche aus der Dose

## 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

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.



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.



### Sonntagsmuffins Zubereitung: 10 Minuter

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.

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



Backzeit: 30 Minuten

### Für den Rührteig:

150 g Mehl (11 geh. EL) 4 g Backpulver (1 geh. TL) 70 ml Wasser (9 EL)

30 ml Öl, z.B. Sonnenblumen (4 EL) 1 Päckchen Vanillezucker

optional: 80 g Apfelmus Silikon-Muffinförmchen