

Hübsche Einzelportionen aus dem 6er Snack

Im 6er Snack können Sie ohne zusätzlichen Aufwand dekorative Einzelportionen zubereiten. Egal ob kleine Kuchen, Brote, Hackbraten, Desserts oder Vorspeisen, es sieht immer hübsch aus.

Diese Form mit 1,5 Litern Inhalt entspricht etwa einer Kastenform wie unserem Zauberkasten. Das alle Ihre Rezepte für Rührkuchen, Brot etc. können auch mit dem 6er Snack zubereitet werden.



Rührkuchen-Grundrezept

Zutaten für den Zauberkasten oder den 6er Snack

- 400 g Mehl, Type 405 oder 550
- 1 Päckchen Backpulver
- 200 g weiche Butter oder Margarine
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- Ca. 100 ml Milch

Mehl und Backpulver mischen. Fett, Zucker, Eier und Milch zufügen und alles gründlich verrühren. Der Teig sollte schwerreißend vom Löffel fallen. Teig in den **Zauberkasten** oder gleichmäßig in die sechs Mulden des **6er Snacks** geben. Kuchen bei 180° C im Zauberkasten ca. 60 und im Zauberkästchen ca. 45 - 50 Minuten backen. Auf dem **Kuchengitter** ca. 5 Minuten abkühlen, Rand lösen und dann stürzen.

Variationstipps:

- Mit abgeriebener Zitronen- oder Orangenschale verfeinern
- 100 g Rosinen, getrocknete Kirschen oder Cranberries zufügen
- 150 g Nüsse nach Wahl
- Würzen mit Zimt, Fünf-Gewürzpulver, gemahlene Nelken etc.
- 80 g gehackte Schokolade und 80 g Nüsse

Schnelles Brot

Zutaten für den Zauberkasten oder den 6er Snack

- 1 Päckchen Trockenhefe oder ½ Würfel frische Hefe
- 400-450 ml lauwarmes Wasser
- 500 g Dinkelvollkornmehl
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 50 g Sesam
- 50 g Leinsamen
- 2 TL Salz
- 2 EL Apfel- oder Weißweinessig



Alle Zutaten in die **große Nixe** geben und mit dem Knethaken des Mixers gut verarbeiten. Sie können den Teig sofort weiterverarbeiten.

Den Teig in die leicht gefettete Form geben und in den kalten Backofen stellen. Auf der unteren Schiene bei 200°C im Zauberkasten ca. 60 Minuten und im 6er Snack ca. 45 -50 Minuten backen.

In der Form kurz abkühlen, auf das **Kuchengitter** stürzen und auskühlen lassen.

Käseküchlein mit Früchten

Ca. 50 Minuten

Zutaten (6 Stück)

1 kleine Dose Obst wie Pfirsiche
200 ml Schlagsahne
400 g Magerquark
2 Eier
100 g Zucker
1 Päckchen Puddingpulver Vanille
6 EL Milch



Früchte in dünne Spalten schneiden und auf einem Sieb gut abtropfen. **6er Snack** einfetten, die Fruchtspalten auf den Seitenwänden überlappend einsetzen. Dann beiseite stellen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Für die Käsemasse Schlagsahne aufschlagen. Dann in **der großen Nixe** Puddingpulver mit Milch anrühren. Magerquark, Eier und Zucker dazugeben und alles gründlich aufschlagen.

Teig gleichmäßig auf die sechs Vertiefungen der **6er Snack** verteilen, dann Form auf die unterste Schiene im Backofen stellen. Küchlein ca. 30 Minuten backen. Nach 15 Minuten Masse am Rand mit einem Messer lösen.

Mit den **Packs an! Silikonhandschuhen** herausnehmen und ca. 30 Minuten auf dem Kuchengitter abkühlen. Küchlein ggf. am Rand mit dem **kleinen Streicher** lösen und dann vorsichtig auf eine Tortenplatte stürzen. Am besten lauwarm servieren.

Variationstipps:

- Sie können die Früchte auch klein schneiden und unter die Masse rühren.
- Masse mit Orangenschale oder Zitronenschale aromatisieren.
- Obst weglassen und pro Küchlein 1 gehäuften Teelöffel rote Grütze unterziehen.

