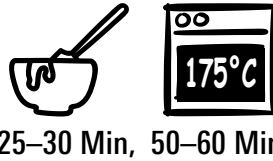


Rezept für Mandel-Kuchen mit weißer Schokolade

BACKFORM KRONE

Weißer Kuvertüre (g)	165
Butter (g)	165
Zucker (g)	325
Eier (Größe M)	8
Mehl (g)	325
Gemahlene Mandeln (g)	125
Backpulver (TL)	2 ¾
Salz (Prise)	1
Vanillemark (Schote)	1
alternativ Vanilleextrakt (TL)	2
Crème fraîche (g)	275



Zur Verzierung:

Nach Belieben Puderzucker
oder Kuchenglasur

Backzeit (Minuten) ca.: 50–60

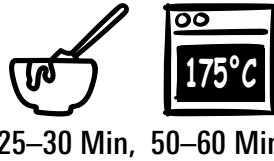
Zubereitung:

- > Kuvertüre hacken und bei niedriger Temperatur über dem Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen.
- > Den Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- > Butter mit den Rührstäben des Handmixers ca. 2–3 Minuten schaumig rühren und dabei den Zucker nach und nach hinzufügen.
- > Anschließend die Eier nacheinander je eine Minute untermixen.
- > In einer separaten Schüssel Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver und Salz gut vermischen.
Die Butter-Eimischung, geschmolzene Kuvertüre, Vanillemark, sowie Crème fraîche kurz, aber kräftig unterrühren.
- > Die Form mit Butter oder Back-Trennspray einfetten, den Teig in die Backform füllen und auf der mittleren Schiene (entsprechend der Backform- und Zeit) backen.
- > Vor Ablauf der Backzeit empfehlen wir eine Stäbchenprobe durchzuführen. Den Kuchen nach dem Backen ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig stürzen und auf einem Auskühlgitter gut auskühlen lassen.
- > Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben oder mit einer Kuchenglasur überziehen.

Rezept für Erdnusskuchen

BACKFORM KRONE

Weiche Butter (g)	220
Zucker (g)	370
Vanillemark (Schote)	1 ½
Erdnussbutter (g)	165
Eier (Größe M)	5
Mehl (g)	400
Backpulver (TL)	3 ½
Buttermilch (ml)	210
Gehackte Erdnüsse, gesalzen und geröstet (g)	25



Zur Verzierung:

Nach Belieben Puderzucker
oder Kuchenglasur

Backzeit (Minuten) ca.: 50–60

Zubereitung:

- > Den Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- > Weiche Butter, Zucker, Vanillemark und Erdnussbutter mit den Rührbesen des Handmixers ca. 3 Minuten zu einer cremigen Masse verrühren.
- > Die Eier nacheinander etwa eine Minute gründlich unterrühren.
- > Mehl und Backpulver mischen und zu der Butter-Eimasse geben.
- > Die Buttermilch hinzufügen und alles kurz und kräftig zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss die gehackten Erdnüsse unterheben.
- > Die Form mit Butter oder Back-Trennspray einfetten, den Teig in die Backform füllen und auf der mittleren Schiene (entsprechend der Backform- und Zeit) backen.
- > Vor Ablauf der Backzeit empfehlen wir eine Stäbchenprobe durchzuführen. Den Kuchen nach dem Backen ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig stürzen und auf einem Auskühlgitter gut auskühlen lassen.
- > Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben oder mit einer Kuchenglasur überziehen.

Rezept für Espresso-Kuchen

BACKFORM KRONE

Espresso, frisch gebrüht (ml) 350

*Für einen intensiven Geschmack,
die Menge des espressopulvers
um das 1–2-fache erhöhen*

Kakaopulver (g) 100

Eier (Größe M) 4

Rapsöl (ml) 250

Mehl (g) 350

Brauner Zucker (g) 350

Backpulver (TL) 2 ½

Natron (TL) 2 ½

Salz (TL) ¼

Muskatnuss (TL) ¼



25–30 Min, 50–60 Min.

Zur Verzierung:

Nach Belieben Puderzucker oder
Kuchenglasur

Backzeit (Minuten) ca.: 50–60

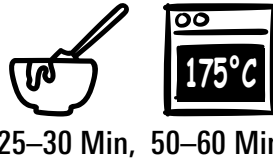
Zubereitung:

- › Den Espresso nach Packungsanleitung zubereiten und noch heiß mit dem Kakaopulver verrühren und beiseite stellen.
- › Den Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- › Eier und Rapsöl mit den Quirlen des Handmixers verrühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Dann die Espresso-Kakao-Mischung unterrühren.
- › Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Salz und Muskatnuss portionsweise hinzufügen und mit einem Schneebesen oder Holzlöffel vorsichtig, aber zügig unterheben.
- › Die Form mit Butter oder Back-Trennspray einfetten, den Teig in die Backform füllen und auf der mittleren Schiene (entsprechend der Backform- und Zeit) backen.
- › Vor Ablauf der Backzeit empfehlen wir eine Stäbchenprobe durchzuführen. Den Kuchen nach dem Backen ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig stürzen und auf einem Auskühlgitter gut auskühlen lassen.
- › Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben oder mit einer Kuchenglasur überziehen.

Recipe for Almond Cake with White Chocolate

BAKING PAN CROWN

White chocolate (g)	165
Butter (g)	165
Sugar (g)	325
Eggs (medium)	8
Flour (g)	325
Ground almonds (g)	125
Baking powder (tsp)	2 ¾
Salt (pinch)	1
Vanilla pulp (pod)	1
Alternatively vanilla extract (tsp)	2
Crème fraîche (g)	275



To decorate:

Icing sugar or ready made icing according to taste

Baking time

(minutes) approx.: 50–60

Preparation:

- > Chop the couverture and melt it in a bain-marie, then leave it to cool slightly.
- > Pre-heat the oven to 175°C (top and bottom heat).
- > Using an electric hand mixer, beat the butter for approx. 2 – 3 minutes until fluffy, gradually add the sugar.
- > Then mix in the eggs one at a time.
- > Grease the mould with butter or non-stick baking spray, pour the mixture in and bake on the middle shelf (according to the baking mould and times stated).
- > We recommend carrying out a skewer test before the baking time is up. Leave the cake to cool in the mould for approx. 10 minutes after baking, then carefully turn it out onto a cooling rack and leave it to cool completely.
- > Dust with icing sugar or cover in icing before serving.

Recipe for Peanut Cake

BAKING PAN CROWN

Softened butter (g)	220
Sugar (g)	370
Vanilla pulp (pod)	1 ½
Peanut butter (g)	165
Eggs (medium)	5
Flour (g)	400
Baking powder (tsp)	3 ½
Buttermilk (ml)	210
Chopped peanuts, salted and roasted (g)	25



To decorate:

Icing sugar or ready made
icing according to taste

Baking time

(minutes) approx.: 50–60

Preparation:

- > Pre-heat the oven to 175°C (top and bottom heat).
- > Beat the soft butter, sugar, vanilla pod and peanut butter with a hand-mixer for approx. 3 minutes until you have a creamy batter.
- > Thoroughly mix in the eggs one at a time for approx. a minute.
- > Mix together the flour and baking powder together and fold it butter-egg mixture.
- > Add the buttermilk and beat everything briefly but thoroughly until smooth. Finally, fold in the chopped peanuts.
- > Grease the mould with butter or non-stick baking spray, pour the mixture in and bake on the middle shelf (according to the baking mould and times stated).
- > We recommend carrying out a skewer test before the baking time is up. Leave the cake to cool in the mould for approx. 10 minutes after baking, then carefully turn it out onto a cooling rack and leave it to cool completely.
- > Dust with icing sugar or cover in icing before serving.

Recipe for Espresso Cake

BAKING PAN CROWN

Freshly brewed espresso (ml) 350

*For an intensive taste,
double or triple the amount
of espresso powder*

Cocoa powder (g) 100

Eggs (medium) 4

Rapeseed oil (ml) 250

Flour (g) 350

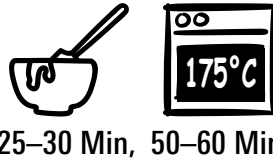
Brown sugar (g) 350

Baking powder (tsp) 2 ½

Baking soda (tsp) 2 ½

Salt (tsp) ¼

Nutmeg (tsp) ¼



25-30 Min, 50-60 Min.

To decorate:

Icing sugar or ready made
icing according to taste

Baking time

(minutes) approx.: 50-60

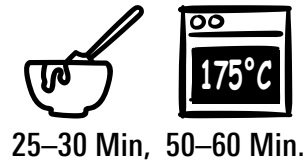
Preparation:

- › Prepare the espresso according to the instructions and stir the cocoa powder into the hot espresso, then put it aside.
- › Pre-heat the oven to 175°C (top and bottom heat).
- › Beat the eggs and rapeseed oil using a hand-held mixer until the mix has a creamy consistency. Then add the espresso-cocoa mix.
- › Gradually add the flour, sugar, baking powder, baking soda, salt and nutmeg and fold in carefully but rapidly with a wooden spoon.
- › Grease the mould with butter or non-stick baking spray, pour the mixture in and bake on the middle shelf (according to the baking mould and times stated).
- › We recommend carrying out a skewer test before the baking time is up. Leave the cake to cool in the mould for approx. 10 minutes after baking, then carefully turn it out onto a cooling rack and leave it to cool completely.
- › Dust with icing sugar or cover in icing before serving.

Recette pour Gâteau aux amandes au chocolat blanc

MOULE À GÂTEAU COURONNE

Chocolat de couverture blanc (g)	165
Beurre (g)	165
Sucre (g)	325
Œufs (cal. M)	8
Farine (g)	325
Poudre d'amandes (g)	125
Levure chimique (CC)	2 ¾
Sel (pincée)	1
Pulpe de vanille (gousse)	1
ou extrait de vanille (CC)	2
Crème fraîche (g)	275



Pour la décoration :

Sucre glace ou glaçage au choix

Temps de cuisson

(en minutes) env. : 50–60

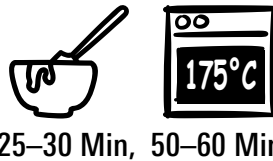
Préparation :

- › Hacher le chocolat de couverture et le faire fondre au bain-marie à basse température et laisser légèrement refroidir.
- › Préchauffer le four à 175 °C – à chaleur traditionnelle.
- › Battre le beurre en crème avec les fouets du batteur électrique pendant environ 2 à 3 minutes, en ajoutant progressivement le sucre.
- › Incorporer ensuite les œufs l'un après l'autre pendant une minute chacun.
- › Dans un autre bol, bien mélanger la farine, les amandes moulues, la levure chimique et le sel. Incorporer brièvement mais vigoureusement le mélange œuf-beurre, le chocolat de couverture fondu, la pulpe de gousse de vanille, ainsi que la crème fraîche.
- › Graisser le moule avec du beurre ou un spray de démoulage, verser la pâte dans le moule et faire cuire au four à mi-hauteur (selon le moule et le temps de cuisson).
- › Avant la fin du temps de cuisson, nous vous conseillons de vérifier la cuisson avec un bâtonnet. À la fin de la cuisson, retirer le gâteau du four et laisser tiédir environ 10 minutes dans le moule, puis démouler délicatement et le laisser bien refroidir sur une grille de refroidissement.
- › Saupoudrer de sucre glace ou recouvrir d'un glaçage avant de servir.

Recette pour Gâteau aux cacahuètes

MOULE À GÂTEAU COURONNE

Beurre mou (g)	220
Sucre (g)	370
Pulpe de vanille (gousse)	1 ½
Beurre de cacahuètes (g)	165
Œufs (cal. M)	5
Farine (g)	400
Levure chimique (CC)	3 ½
Babeurre (ml)	210
Cacahuètes hachées, salées et grillées (g)	25



Pour la décoration :

Sucre glace ou glaçage
au choix

Temps de cuisson

(en minutes) env. : 50–60

Préparation :

- > Préchauffer le four à 175 °C – à chaleur traditionnelle.
- > Mélanger le beurre mou, le sucre, la pulpe de gousse de vanille et le beurre de cacahuètes avec les fouets du batteur électrique pendant environ 3 minutes jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
- > Incorporer minutieusement les œufs un par un pendant environ une minute.
- > Mélanger la farine et la poudre à lever et ajouter au mélange de beurre et d'œufs.
- > Ajouter le babeurre et mélanger le tout brièvement et vigoureusement pour obtenir une pâte lisse.
Pour finir, ajouter les cacahuètes hachées.
- > Graisser le moule avec du beurre ou un spray de démoulage, verser la pâte dans le moule et faire cuire au four à mi-hauteur (selon le moule et le temps de cuisson).
- > Avant la fin du temps de cuisson, nous vous conseillons de vérifier la cuisson avec un bâtonnet. À la fin de la cuisson, retirer le gâteau du four et laisser tiédir environ 10 minutes dans le moule, puis démouler délicatement et le laisser bien refroidir sur une grille de refroidissement.
- > Saupoudrer de sucre glace ou recouvrir d'un glaçage avant de servir.

Recette pour Gâteau à l'expresso

MOULE À GÂTEAU COURONNE

expresso, fraîchement préparé (ml) 350

Pour une saveur intense, augmenter la quantité de poudre à espresso selon vos préférences

Cacao en poudre (g) 100

Œufs (cal. M) 4

Huile de colza (ml) 250

Farine (g) 350

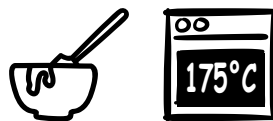
Sucre brun (g) 350

Levure chimique (CC) 2 ½

Bicarbonate de soude (CC) 2 ½

Sel (CC) ¼

Noix de muscade (CC) ¼



25–30 Min, 50–60 Min.

Pour la décoration :

Sucre glace ou glaçage
au choix

Temps de cuisson

(en minutes) env. : 50–60

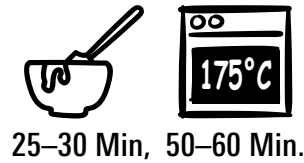
Préparation :

- > Préparer l'espresso selon les instructions du paquet et mélanger avec la poudre de cacao encore chaude et réserver.
- > Préchauffer le four à 175 °C – à chaleur traditionnelle.
- > Battre les œufs et l'huile de colza avec les fouets d'un batteur électrique jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Incorporer ensuite le mélange espresso-cacao.
- > Ajouter la farine, le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel et la noix de muscade en plusieurs fois et incorporer minutieusement mais rapidement à l'aide d'un fouet ou d'une cuillère en bois.
- > Graisser le moule avec du beurre ou un spray de démoulage, verser la pâte dans le moule et faire cuire au four à mi-hauteur (selon le moule et le temps de cuisson).
- > Avant la fin du temps de cuisson, nous vous conseillons de vérifier la cuisson avec un bâtonnet. À la fin de la cuisson, retirer le gâteau du four et laisser tiédir environ 10 minutes dans le moule, puis démouler délicatement et le laisser bien refroidir sur une grille de refroidissement.
- > Saupoudrer de sucre glace ou recouvrir d'un glaçage avant de servir.

Ricetta del Torta alle mandorle con cioccolato bianco

STAMPO CORONA

Cioccolato bianco per glassa (g)	165
Burro (g)	165
Zucchero (g)	325
Uova (misura M)	8
Farina (g)	325
Mandorle tritate (g)	125
Lievito in polvere (cucchiaino)	2 ¾
Sale (un pizzico)	1
Vaniglia (baccello) oppure estratto di vaniglia (cucchiaino)	1 2
Crème fraîche (g)	275



Per la decorazione:

Zucchero a velo o glassa per dolci a piacere

Tempo di cottura

(minuti) ca.: 50–60

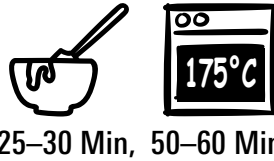
Preparazione:

- > Sminuzzare la glassa, fonderla a bagnomaria a bassa temperatura e lasciarla raffreddare leggermente.
- > Preriscaldare il forno a 175 °C (calore superiore e inferiore).
- > Mescolare il burro con le fruste dello sbattitore elettrico per ca. 2–3 minuti aggiungendo lo zucchero poco a poco, fino a ottenere un composto schiumoso.
- > Incorporare le uova aggiungendone una al minuto.
- > In un recipiente separato mescolare insieme la farina, le mandorle tritate, il lievito e il sale. Incorporare velocemente ma con decisione il composto di burro e uova, la glassa fusa, la polpa di vaniglia, e la Crème fraîche.
- > Imburrare lo stampo o cospargerlo con spray distaccante, riempirlo uniformemente con l'impasto e cuocere in forno a media altezza (secondo il tempo previsto dalla ricetta).
- > Prima del termine della cottura, effettuare la prova dello stecchino. Dopo la cottura, lasciare raffreddare la torta per ca. 10 minuti nello stampo, quindi toglierla delicatamente e lasciare raffreddare su una gratella per dolci.
- > Prima di servire, cospargere con lo zucchero a velo o con una glassa per dolci.

Ricetta del Torta alle arachidi

STAMPO CORONA

Burro ammorbidito (g)	220
Zucchero (g)	370
Polpa di vaniglia (baccello)	1 ½
Burro di arachidi (g)	165
Uova (misura M)	5
Farina (g)	400
Lievito in polvere (cucchiaino)	3 ½
Latticello (ml)	210
Arachidi salate e tostate tritate (g)	25



Per la decorazione:

Zucchero a velo o glassa per dolci
a piacere

Tempo di cottura (minuti) ca.: 50–60

Preparazione:

- > Preriscaldare il forno a 175 °C (calore superiore e inferiore).
- > Mescolare il burro ammorbidito, lo zucchero, la polpa di vaniglia e il burro di arachidi con le fruste dello sbattitore elettrico per ca. 3 minuti fino a ottenere un composto cremoso.
- > Incorporare bene le uova aggiungendone una al minuto.
- > Mescolare la farina con il lievito e aggiungerli al composto di burro e uova.
- > Aggiungere il latticello e impastare il tutto rapidamente ma con decisione fino ad ottenere un composto liscio. Infine aggiungere le arachidi tritate.
- > Imburrare lo stampo o cospargerlo con spray distaccante, riempirlo uniformemente con l'impasto e cuocere in forno a media altezza (secondo il tempo previsto dalla ricetta).
- > Prima del termine della cottura, effettuare la prova dello stecchino. Dopo la cottura, lasciare raffreddare la torta per ca. 10 minuti nello stampo, quindi toglierlo delicatamente e lasciare raffreddare su una gratella per dolci.
- > Prima di servire, cospargere con lo zucchero a velo o con una glassa per dolci.

Ricetta del Torta all'espresso

STAMPO CORONA

Espresso appena preparato (ml) 350

*Per un gusto più intenso,
aumentare la dose di polvere di
caffè espresso a piacere*

Cacao in polvere (g) 100

Uova (misura M) 4

Olio di colza (ml) 250

Farina (g) 350

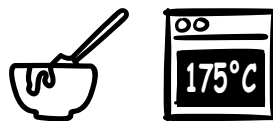
Zucchero di canna (g) 350

Lievito in polvere (cucchiaino) 2 ½

Bicarbonato (cucchiaino) 2 ½

Sale (cucchiaino) ¼

Noce moscata (cucchiaino) ¼



25–30 Min, 50–60 Min.

Per la decorazione:

Zucchero a velo o glassa per
dolci a piacere

Tempo di cottura (minuti) ca.: 50–60

Preparazione:

- > Preparare l'espresso seguendo le istruzioni sulla confezione, mescolarlo con il cacao in polvere quando è ancora caldo e metterlo da parte.
- > Preriscaldare il forno a 175 °C (calore superiore e inferiore).
- > Mescolare le uova con l'olio di colza con le fruste dello sbattitore elettrico, fino ad ottenere una consistenza cremosa. Infine incorporare la miscela di espresso e cacao.
- > Aggiungere poco alla volta la farina, lo zucchero, il lievito, il bicarbonato, il sale e la noce moscata e incorporare rapidamente ma delicatamente con la frusta o il cucchiaio di legno.
- > Imburrare lo stampo o cospargerlo con spray distaccante, riempirlo uniformemente con l'impasto e cuocere in forno a media altezza (secondo il tempo previsto dalla ricetta).
- > Prima del termine della cottura, effettuare la prova dello stecchino. Dopo la cottura, lasciare raffreddare la torta per ca. 10 minuti nello stampo, quindi toglierla delicatamente e lasciare raffreddare su una gratella per dolci.
- > Prima di servire, cospargere con lo zucchero a velo o con una glassa per dolci.