■ Das Verbrauchermagazin für Haus und Garten







Das Wichtigste

Für wen geeignet

Für alle, die mit nur einer Maschine rühren, schlagen und kneten möchten.

Aufgefallen

Trotz gleicher Rezeptur und Leistungseinstellung bereiten die Küchenmaschinen die jeweiligen Speisen in unterschiedlicher Zeit

Interessant

Die meisten Modelle lassen sich mit optional erhältlichem Zubehör vielseitig einsetzen.

Auf die Plätzchen, fertig, los...

Gerade in der bevorstehenden Weihnachtszeit werden zahlreiche Plätzchen, Makronen, Stollen, Kuchen und Stutenkerle gebacken. Traditionell ist dies die Zeit des Jahres, in der in vielen Haushalten am meisten gebacken wird. Wer sich das Backen - nicht nur zur Weihnachtszeit – erleichtern möchte, bereitet den Teig nicht selbst zu, sondern verwendet zu diesem Zweck vielmehr eine moderne Küchenmaschine. Dabei erschöpft sich das Funktionsspektrum einer Küchenmaschine nicht nur in der Herstellung verschiedenster Teigarten; mit entsprechendem Zubehör werden die Küchenmaschinen vielmehr zu wahren Allroundern.

Das ETM TESTMAGAZIN hat insgesamt 14 Küchenmaschinen geprüft und beurteilt - sechs Modelle mit zusätzlichem Zubehör und acht ohne.

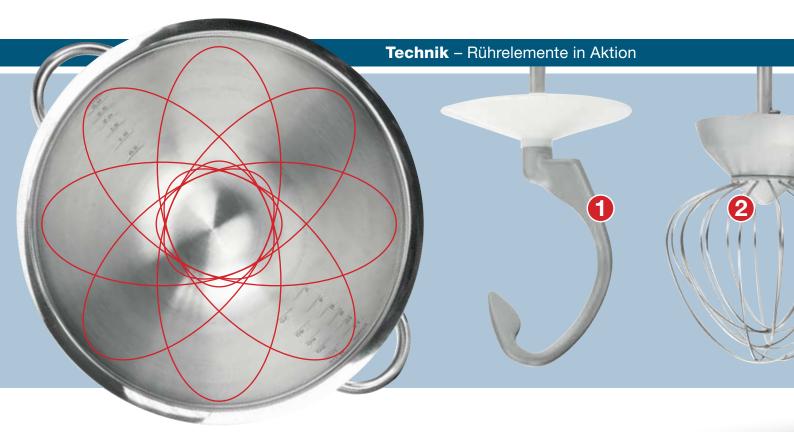
Der größte Vorteil einer Küchenmaschine ist, dass sie ihrem Anwender jede Entfaltung körperlicher Kraft erspart. Dies ist vor allem bei der Herstellung sehr schwerer, Vollkornmehl und -schrot enthaltender Teigarten mehr als willkommen. Die Nutzung einer Küchenmaschine ist allerdings auch zeitsparend; mit einer solchen lassen sich vor allem schwere Teige binnen kürzerer Zeit als mit einem Handmixer herstellen. Außerdem können weitaus

größere Mengen verschiedenster Zutaten gleichzeitig verarbeitet werden. Schließlich lassen sich viele Küchenmaschinen im Zusammenspiel mit optional erhältlichem Zubehör auch zur Herstellung von Pasta, zum Mahlen von Getreide, zum Mixen und zum Zerkleinern verwenden. So kann eine Küchenmaschine im Zusammenspiel mit entsprechendem Zubehör mehrere klassische Küchenapparate in platzsparender Art und Weise ersetzen.

Aufbau & Funktion – im Detail

Multifunktionale Küchenhelfer

Kneten, Rühren, Schlagen & mehr...



Die von uns geprüften Küchenmaschinen sind alle mit einem Planetenrührwerk versehen. Bei dieser Art von Rührwerk beschreiben die Rührelemente mit ihren Bewegungen die Form in sich versetzter Ellipsen. Dies gewährleistet, dass alle Zutaten erreicht und gleichmäßig verarbeitet werden, ohne dass Reste derselben am Rand der Schüssel zurückbleiben. Die meisten Küchenmaschinen werden mit drei Zubehörelementen ausgeliefert: Einem Knethaken 1 (zum Kneten sehr schwerer Teigarten), einem Schneebesen 2 (zur Verarbeitung vor allem von Eisschnee und Sahne) sowie einem Rührhaken 3 (zum gleichmäßigen Vermischen der Zutaten und zum

Kneten nur mäßig schwerer Teigarten). Das Zubehör kann nur bei hoch geklapptem Rührarm (de-)montiert werden. Anders lassen sich die entsprechenden Elemente nicht erreichen. Die Rührelemente werden stets am Rührantrieb (A) angebracht; hierzu wird das jeweilige Element aufgesteckt und zur Befestigung gedreht, bis es einrastet. Die Schüssel 3 wird in den Schüsseleinsatz @ gesteckt und durch eine Drehbewegung befestigt. Je nach Ausprägung der Einsatzschiene sollte stets sichergestellt werden, dass die Schüssel gerade eingesetzt wird und nicht versehentlich verkantet. Der Spritzschutz D wird je nach Modell entweder an der Schüssel selbst oder am Rührarm angebracht. Ein Drehregler 😉 erlaubt die Einstellung der jeweiligen Leistungsstufe (sowie gegebenenfalls einer speziellen Pulse-Funktion). Vorne an dem Niedriggeschwindigkeitsantrieb G können Zubehörteile wie zum Entsaften von Obst und Gemüse, zur Herstellung von Pasta, zum Wolfen von Fleisch und vielem mehr montiert werden. An dem hinteren Hochgeschwindigkeitsantrieb G hingegen lassen sich eher Zubehörteile wie zum Mixen und Zerkleinern verschiedener Zutaten anbringen. Ist ein Zubehörteil an einem der Antriebe befestigt, wird dieses automatisch betrieben, wenn die Küchenmaschine eingeschaltet wird.



Wichtiges - vor dem Betrieb...



Start

▶ Überprüfen Sie immer, ob der Drehregler in der "Aus"- bzw. "Off"-Position ist, bevor Sie die Maschine ans Stromnetzwerk anschließen; manche Modelle starten direkt, sobald sie mit Strom gespeist werden.



Spritzschutz

► Montieren Sie den Spritzschutz an der Küchenmaschine, um zu verhindern, dass Zutaten aus der Schüssel herausspritzen.



Knethaken

► (De-)Montieren Sie die Zubehörelemente immer in Gemäßheit mit der Bedienungsanleitung.

Beste Teigergebnisse





Die Kenwood Chef Sense KVC 5010T besteht aus Aluminium-Druckguss und ist sehr hochwertig verarbeitet. Aufgrund seines hohen Eigengewichts von 8,6 kg sowie durch die fünf Gummifüße ist das Modell sehr standsicher und ruckelt auch im Betrieb nicht. Die Wahl zwischen insgesamt sieben Rührstufen, einer Pulseund einer Unterheb-Funktion erfolgt über einen leichtgängigen Drehregler. Der Drehregler ist auch eine Start-/ Stop-Taste, mit welcher der Betrieb gestartet bzw. pausiert wird. Dies stellt sicher, dass die Maschine nach dem Anschluss an das Stromnetzwerk auch bei eingestellter Rührstufe nicht ohne weiteres den Betrieb startet. Der Kipphebel zum Hochklappen des Rührarmes ist rechts neben dem Drehregler angebracht. Wird der Rührarm während des Betriebs hoch geklappt, wird der Betrieb automatisch abgeschaltet. Im hochgeklappten Zustand ist ein Start nicht möglich. Die Schüssel sowie die Rührelemente lassen sich problemlos (de-)montieren. Das Zubehör lässt sich gut reinigen und ist auch spülmaschinengeeignet. Im Lieferum-



fang enthalten ist ein Adapter für optionales Zubehör und ein Standmixer. Zusätzlich können 15 verschiedene Zubehörteile optional erworben werden.

Funktionalität

Mit dem Schneebesen lassen sich Eischnee und Sahne binnen kürzester Zeit steif schlagen. Schweren Brot-, Hefe- und Mürbeteig konnte die Chef Sense KVC 5010T schneller als alle anderen Modelle im Testfeld zubereiten; dabei wurden alle Zutaten gleichmäßig miteinander vermischt. Mit dem Standmixer konnten sowohl harte als auch weiche Zutaten verarbeitet werden; hier musste nur bei hartem Gemüse und Obst etwas zusätzliche Flüssigkeit verwendet werden. Selbst Eiswürfel ließen sich zerstoßen.

Unsere Meinung

Die Kenwood Chef Sense KVC 5010T liefert in allen Disziplinen, d. h. beim Aufschlagen, Rühren und Kneten, innerhalb kürzester Zeit sehr gute Ergebnisse; mit maximal 79 dB(A) weist das Modell die niedrigste Lautstärke im Betrieb auf.



Der Spritzschutz lässt sich am Rührarm befestigen und erfüllt seinen Zweck ohne Fehl und Tadel: Während des Betriebs gelangen keine Zutaten aus der Schüssel heraus.



los: Die Zutaten lassen sich sehr gleichmäßig miteinander vermischen.





hohe Materialqualität, niedrigste Lautstärke, gratis Rezeptbuch über Internet bestellbar, sehr gute Ergebnisse beim Schlagen, Rühren, Kneten

Mit zwei Rührschüsseln





Handhabung

Der vollmetallische Korpus der AEG Ultra Mix KM 4700 ist hochwertig verarbeitet. Dank seines hohen Gewichts von 9,3 kg und den fünf Gummifüßen verrutscht das Modell im Betrieb nicht und ist sehr standsicher. Der Drehregler erlaubt die Wahl zwischen 10 Rührstufen. Wird das Modell an das Stromnetzwerk angeschlossen, startet es auch bei eingestellter Rührstufe nicht unmittelbar; zuvor muss der Drehregler vielmehr auf die "Off"-Position gedreht werden. Durch rückseitig angebrachten Kipphebel lässt sich der Rührarm hoch klappen, damit die Schüssel sowie das Rührelement entnommen werden können. Bei Betätigung des Kipphebels im Betrieb wird derselbe nicht beendet. Die Maschine arbeitet vielmehr auch bei hoch geklapptem Rührarm weiter; sie kann auch in diesem Zustand gestartet werden. Ein entsprechender Sicherheitsmechanismus ist nicht vorhanden. Das Zubehör lässt sich gut montieren. Auch die Reinigung gelingt problemlos, zumal das Zubehör spülmaschinengeeignet ist. Im Lieferumfang ist eine zweite Rührschüssel enthalten.

Optional sind drei Pastaaufsätze erhältlich. Während des Betriebs leuchtet automatisch ein Arbeitslicht über der Rührschüssel.

Funktionalität

Eischnee und Sahne werden in knapp zwei Minuten steif geschlagen. Schwerer Brot-, Hefe- und Mürbeteig ließ sich zwar nur unter etwas größerem Zeitaufwand als mit anderen Maschinen herstellen; indes wurden auch hier alle Zutaten gleichmäßig miteinander vermischt. Selbst Vollkornmehl und -schrot wurden problemlos verarbeitet. Mit der Gemüsereibe konnten auch härtere Gemüse ohne weiteres in gleichmäßige Scheiben oder Stiften geschnitten werden. Der Fleischwolf stellte aus Rinder- und Schweinefleisch ohne weiteres grobes/feines Hackfleisch her.

Unsere Meinung

Die Ultra Mix KM 4700 von AEG besticht mit konstant guten Leistungen, braucht allerdings etwas mehr Zeit als andere Modelle im Testfeld. Die Lautstärke ist mit maximal 82 dB(A) auf höchster Stufe recht niedrig.



Der Einfüllschacht im Spritzschutz erlaubt es, auch während des Betriebs weitere Zutaten einzufüllen; aus ihm spritzen indes keine Zutaten heraus.



Am Rührarm angebrachte LEDs beleuchten den Inhalt der Rührschüssel.





hohe Materialqualität, niedrige Lautstärke, gute Ergebnisse beim Schlagen, Rühren, Knoten

Betri

Betrieb bei hoch geklapptem Rührarm

Hohe Sicherheit





Handhabung

Die DOMO DO9114KR hat ein gut verarbeitetes Kunststoff-Gehäuse. Dennoch ist das Modell mit 6,6 kg recht schwer. Das Gewicht vermittelt zusammen mit den fünf Gummifüßen eine ordentliche Standsicherheit: Während des Betriebs verrutscht das Modell überhaupt nicht; es kann allerdings bei Einstellung der höchsten Rührstufe leicht ruckeln. Mit dem leichtgängigen Drehregler lässt sich zwischen acht Rührstufen sowie einer Pulse-Funktion wählen. Der Betrieb startet nach dem Anschluss an das Stromnetzwerk auch bei eingestellter Rührstufe nicht ohne weiteres; hierzu muss der Drehregler zunächst wieder auf die "Off"-Position gestellt werden. Über einen Kipphebel links neben dem Drehregler wird der Rührarm hoch geklappt, um die Schüssel einzusetzen bzw. herauszunehmen oder das Rührelement auszuwechseln. Die Montage gelingt stets mühelos. Wird der Rührarm während des Betriebs hoch geklappt, stoppt dieser automatisch. Bei hoch geklapptem Rührarm kann das Modell auch nicht gestartet werden.

Das Zubehör lässt sich mühelos von Hand säubern; es kann indes auch – mit Ausnahme vom Schneebesen – in der Spülmaschine gereinigt werden. Ein Schnetzelwerk wird mitgeliefert, das sich mühelos anschließen lässt. Zudem können Pastaaufsätze und ein Fleischwolf optional erworben werden.

Funktionalität

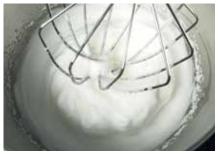
Eiweiß und Sahne wurden binnen kurzer Zeit steif geschlagen. Brot-, Hefe- und Mürbeteig wurden schnell zubereitet und die jeweiligen Zutaten gleichmäßig miteinander vermischt. Vollkornmehl und -schrot konnten ohne weiteres verarbeitet werden. Mit dem Schnetzelwerk ließ sich auch hartes Gemüse in Scheiben schneiden sowie fein und grob raspeln.

Unsere Meinung

Die DO9114KR von DOMO liefert beim Aufschlagen, Rühren und Kneten schnell ansehnliche Ergebnisse. Mit einer maximalen Lautstärke von 88 dB(A) ist der Betrieb recht laut. Das Modell ist zudem mit dem längsten Kabel ausgestattet.



Der Zubehörantrieb wird von einem Kunststoff-Element verdeckt; dieses lässt sich mühelos abnehmen und wieder anbringen.



Eiweiß wird in sehr kurzer Zeit steif geschlagen.





längstes Kabel, hohe Sicherheit, gute Ergebnisse beim Schlagen, Rühren, Kneten

kurz

kurze Dokumentation, erhöhte Lautstärke

Robuster Mixbehälter

Silver Crest Profi-Küchenmaschine SKMP 1300 B3 PREIS-/LEISTUNGSSIEGER ETESTMAGAZIN · URTEIL Silver Crest Profi-Küchenmaschine SKMP 1300 B3 88.5 % 6 Küchenmaschinen mit Zubehör Heft 11/2015 im Vergleichstest **Die wichtigsten Merkmale** ■ Fassungsvermögen Schüssel: 6,3 I ■ Rührstufen: 10 + Pulse ■ Zubehör: Spritzschutz, Schneebesen, Knethaken, Rührhaken, Standmixer



Handhabung

Die Silver Crest SKMP 1300 B3 kleidet sich in ein ordentlich verarbeitetes Kunststoff-Gehäuse. Mit 5,7 kg ist das Modell vergleichsweise leicht, mit seinen vier Saugnäpfen am Boden jedoch recht standsicher; nur bei Einstellung der höchsten Rührstufe pflegt das Modell etwas zu ruckeln. Über den Drehregler kann eine der insgesamt 10 Leistungsstufen sowie die Pulse-Funktion ausgewählt werden. Nach dem Anschluss an das Stromnetzwerk startet die Maschine den Betrieb bei eingestellter Rührstufe unmittelbar; in Ermangelung eines entsprechenden Sicherheitsmechanismus empfiehlt es sich, die Einstellung der Rührstufe vor der Inbetriebnahme zu prüfen. Neben dem Drehregler befindet sich der Kipphebel, mit dem der Rührarm hoch geklappt werden. So lassen sich die Rührschüssel sowie das Rührelement problemlos (de-)montieren. Wird der Rührarm während des Betriebs hoch geklappt, schaltet sich die Maschine automatisch aus. Auch ein Betriebsstart kann bei hoch geklapptem Rührarm nicht erfolgen. Das Zubehör lässt sich gut reinigen und abgesehen von

dem Mixerbehälter sowie dessen Messerblock können die mitgelieferten Zubehörteile in der Spülmaschine gereinigt werden. Mitgeliefert wird ein 1,5 l fassender Standmixer mit robustem Glasbehälter

Funktionalität

Eischnee und Sahne wurden recht schnell steif geschlagen. Auch Hefe- und Mürbeteig ließen sich problemlos herstellen; alle Zutaten wurden gleichmäßig miteinander vermischt. Wird indes sehr schwerer Teig aus Vollkornmehl und -schrot verarbeitet, kann die Maschine – zumal während des Knetens – leicht ruckeln. Mit dem Standmixer ließen sich harte und weiche Zutaten ohne weiteres mixen – manchmal musste allerdings etwas Flüssigkeit hinzugegeben werden. Auch Eiswürfel konnten rasch zerstoßen werden.

Unsere Meinung

Die SKMP 1300 B3 von Silver Crest arbeitet zügig und stellt regelmäßig gleichmäßige, glatte Teige aus verschiedensten Zutaten her. Die maximale Betriebslautstärke von 86 dB(A) ist eher durchschnittlich.



Die Pulse-Funktion wird durch Betätigung einer inmitten des Drehreglers befindlichen Taste aktiviert.



Der Spritzschutz ist mit einer Einfüllöffnung versehen, an der sich auch Eier bequem öffnen und anschließend einfüllen lassen.





guter Bedienkomfort, gute Ergebnisse beim Schlagen, Rühren, Kneten

startet bei eingestellter Stufe

Vielseitiger Lieferumfang





Handhabung

Die Russell Hobbs AURA 20355-56 verfügt über ein gut verarbeitetes Kunststoff-Gehäuse. Mit ihrem Gewicht von 7,4 kg erweist sich die Maschine auch während des Betriebs als sehr standsicher; fünf Saugnäpfe am Boden verhindern, dass die Maschine verrutscht. Mit dem leichtgängigen Drehregler wird eine der insgesamt acht Rührstufen angewählt. Wird die Maschine mit Strom gespeist, startet sie auch bei eingestellter Rührstufe nicht unversehens; vielmehr muss der Drehregler vorher auf die "Off"-Position gestellt werden. Der Kipphebel, mit dem der Rührarm hoch geklappt wird, befindet sich neben dem Drehregler. Wird der Rührarm während des Betriebs hoch geklappt, stoppt dieser automatisch. Die Maschine lässt sich bei hoch geklapptem Rührarm auch nicht einschalten. Das Zubehör sowie die Schüssel können so ohne weiteres (de-)montiert werden. Auch die Reinigung gelingt recht mühelos. Die Zubehörteile können ebenso in der Spülmaschine gereinigt werden. Mitgeliefert werden ein Fleischwolf, ein Schnetzelwerk und ein Entsafter. Zusätzliches, optional erhältliches Zubehör ist nicht gegeben.

Funktionalität

Eischnee und Sahne wurden in kurzer Zeit steif geschlagen. Schwerer Hefe- und Mürbeteig ließ sich schnell herstellen; dabei wurden alle Zutaten gleichmäßig miteinander vermischt. Auch Brotteig aus Vollkornmehl und -schrot wurde recht ansehnlich; dessen Herstellung nahm allerdings mehr Zeit in Anspruch als bei anderen Modellen im Testfeld. Der Fleischwolf vermochte Rinder- und Schweinefleisch zu feinem/grobem Hackfleisch zu verarbeiten. Mit dem Schnetzelwerk ließ sich auch hartes Gemüse kurzerhand in Scheiben und Streifen schneiden. Schließlich konnte mit dem Entsafter aus verschiedenem Gemüse und Obst leicht Saft gewonnen werden.

Unsere Meinung

Die AURA 20335-56 von Russell Hobbs ist einfach zu handhaben und liefert in recht kurzer Zeit gute Ergebnisse sowohl beim Aufschlagen als auch beim Vermengen von Zutaten. Die Betriebslautstärke ist mit maximal 93 dB(A) erböht



Die Führungsschiene des Schüsseleinsatzes ist aus Kunststoff gefertigt und damit nicht so robust wie die vollmetallischen Pendants anderer Modelle im Testfeld.



Schwerer Hefeteig gelingt sehr ansehnlich; alle Zutaten werden gleichmäßig und restlos miteinander vermischt.





guter Bedienkomfort, gute Ergebnisse beim Schlagen, Rühren, Kneten

hohe Lautstärke, kürzestes Kabel

Mit Bedienfeld





Handhabung

Die Rosenstein & Söhne Küchenmaschine KM-6618 ist mit einem Kunststoffgehäuse ausgestattet. Mit einem Gewicht von 3,9 kg ist das Modell recht leicht. Allerdings gewährleisten die vier Saugnäpfe am Boden einen recht sicheren Stand. Bei Einstellung der höchsten Rührstufe ruckelt die Maschine leicht. Anwahl der fünf Leistungsstufen und der Pulse-Funktion erfolgt über sechs Tasten; über eine weitere, zentral gelegene Taste lässt sich die Maschine ausschalten. Wird die Maschine mit dem Stromnetzwerk verbunden, startet sie nicht direkt; dazu ist vielmehr noch ein Tastendruck nötig. Mithilfe eines Drehreglers kann der Rührarm hoch geklappt werden, um die Schüssel und das Rührerlement leicht zu (de-)montieren. Bei hoch geklapptem Rührarm lässt sich die Maschine nicht in Betrieb nehmen. Die Reinigung der Zubehörteile gelingt recht einfach, wobei die einzelnen Teile auch für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet sind. Weiteres Zubehör kann nicht optional erworben werden.

Funktionalität

Bis Eiweiß und Sahne wirklich steif geschlagen wurden, verstrich viel mehr Zeit als bei den anderen Modellen im Testfeld. So verhielt es sich auch bei der Herstellung von schwerem Brot-, Hefe- und Mürbeteig: Die Ergebnisse waren zwar vollkommen zufriedenstellend; der Prozess selbst nahm aber viel Zeit in Anspruch. Mit dem Standmixer konnten harte und weiche Zutaten sowie Eiswürfel verarbeitet werden. Das Schnetzelwerk konnte auch hartes Gemüse kurzerhand raspeln. Mit dem Fleischwolf ließ sich mühelos Rinderund Schweinefleisch in Hackfleisch verwandeln. Schließlich vermochte der Zerkleinerer allerlei Gemüse in gleichmäßige Scheiben zu schneiden.

Unsere Meinung

Die Küchenmaschine KM-6618 von Rosenstein & Söhne beschert zwar ordentliche Ergebnisse, braucht zur Herstellung indes viel Zeit. Mit einer maximalen Betriebslautstärke von 82 dB(A) liegt das Modell in einem guten Durchschnittsbereich.



Über die Bedientasten lassen sich die Leistungsstufen anwählen.



Das Teigergebnis kann sich sehen lassen; es bleiben keinerlei Zutatenreste zurück.





hohe Sicherheit, Tastenbedienfeld



Technische Daten

| reeminsene Daten | | | | | | |
|---|--|---|--|--|---|---|
| Hersteller/ Modell | Kenwood Chef Sense KVC 5010T | AEG Ultra Mix KM 4700 | DOMO DO9114KR | Silver Crest Profi- Küchen- maschine SKMP 1300 B3 | Russell Hobbs AURA 20355-56 | Rosenstein & Söhne Küchen- maschine KM-6618 |
| Gerätemaße (H x B x T) in cm | 30,5 x 35,0 x 19,0 | 36,0 x 35,0 x 21,0 | 34,5 x 37,5 x 19,5 | 37,0 x 41,0 x 20,0 | 37,5 x 34,0 x 23,0 | 35,0 x 37,0 x 18,0 |
| Gewicht in kg | 8,6 | 9,3 | 6,6 | 5,7 | 7,4 | 3,9 |
| Kabellänge in cm | 106 | 97 | 113 | 101 | 75 | 97 |
| Gerätematerial | Aluminium- Druckguss | Vollmetall | Kunststoff, Aluminium Inox | Kunststoff | Kunststoff | Kunststoff |
| Standsicherung | 5 Gummi- füße | 5 Gummi- füße | 5 Gummi- füße | 4 Saugnäp- fe | 5 Saugnäp- fe | 4 Saugnäp- fe |
| Rührstufen | 7 + Pulse + Unterheb- stufe | 10 | 8 + Pulse | 10 + Pulse | 8 | 5 + Pulse |
| Timer | nein | nein | nein | nein | nein | nein |
| Geräteanschlüsse | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| Rührschüssel in Liter | 4,6 | 4,8 / 2,9 | 4,5 | 6,3 | 4,5 | 4,2 |
| Rührschüsselmaterial | Edelstahl | Edelstahl | Edelstahl | Edelstahl | Edelstahl | Edelstahl |
| Zubehör | Spritz- schutz, Schnee- besen, Knethaken, Rührhaken, Standmi- xer, Spatel, Adapter | Spritz- schutz, Schnee- besen, Knethaken, Rührhaken, Fleischwolf, Schnetzel- werk | Spitz- schutz, Schnee- besen, Knethaken, Rührhaken, Schnetzel- werk | Spitz- schutz, Schnee- besen, Knethaken, Rührhaken, Standmixer | Spritz- schutz, Schnee- besen, Knethaken, Rührhaken, Fleischwolf, Schnet- zelwerk, Entsafter | Spritz- schutz, Schnee- besen, Knethaken, Rührhaken, Standmixer, Fleischwolf, Schnetzel- werk, Zer- kleinerer |
| Maximale Lautstärke gemessen in dB(A) beim Kneten von Teig auf niedrigster / höchster Stufe | 64 / 79 | 66 / 82 | 68 / 88 | 80 / 86 | 72 / 93 | 72 / 82 |
| Lautstärke gemessen in dB(A) gemessen beim Kneten von Teig auf niedrigster / höchster Stufe | 100 80 60 40 20 0 | 100 80 60 40 20 | 100 80 60 40 20 | 100 80 60 40 20 | 100 80 60 40 20 | 100 80 60 40 20 0 |
| Leistung (laut Hersteller) in Watt | 1.100 | 1.000 | 1.000 | 1.300 | 700 | 1.200 |
| Energieverbrauch in Watt gemessen beim Kneten von Teig auf niedrigster / höchster Stufe | 500 400 300 200 100 0 | 500 400 300 200 100 | 500 400 300 200 100 | 500 400 300 200 100 | 500 400 300 200 100 | 500 400 300 200 100 |
| Stromverbrauch in Watt beim Kneten von Teig auf niedrigster / höchster Stufe | 90 / 350 | 80 / 220 | 90 / 270 | 145 / 250 | 70 / 215 | 80 / 300 |

Ergebnisse in min:s

| Hersteller / Modell | Kenwood Chef Sense KVC 5010T | AEG Ultra Mix KM 4700 | DOMO DO9114KR | Silver Crest Profi- Küchen- maschine SKMP 1300 B3 | Russell Hobbs AURA 20355-56 | Rosenstein & Söhne Küchen- maschine KM-6618 |
|------------------------|------------------------------------|-----------------------------|------------------|--|--------------------------------------|---|
| 4 Eiweiß (Klasse L) | 01:27 | 01:48 | 01:22 | 01:51 | 01:58 | 03:29 |
| 400 ml Sahne (haltbar) | 01:23 | 01:47 | 01:37 | 01:34 | 01:32 | 02:12 |
| Mürbeteig (300g Mehl) | 01:01 | 01:53 | 01:32 | 01:30 | 01:29 | 03:57 |
| Hefeteig (500 g Mehl) | 01:03 | 01:58 | 01:48 | 01:15 | 01:14 | 02:12 |
| Brotteig (500 g Mehl) | 01:28 | 02:23 | 02:00 | 01:37 | 02:59 | 04:52 |

| Bewertung | | TESTSIEGER ETESTMAGAZIN-URTEIL | | | PREIS-/LEISTUNGSSIEGER ETESTMAGAZIN-urteil | | |
|-----------------------------|----|------------------------------------|-----------------------------|------------------------|--|--------------------------------------|---|
| Hersteller/ Modell | | Kenwood Chef Sense KVC 5010T | AEG Ultra Mix KM 4700 | DOMO DO9114KR | Silver Crest Profi- Küchen- maschine SKMP 1300 B3 | Russell Hobbs AURA 20355-56 | Rosenstein & Söhne Küchen- maschine KM-6618 |
| Ausstattung | 10 | 93,2 | 91,4 | 84,4 | 84,8 | 86,8 | 82,8 |
| Zubehör / Qualität | 40 | 94,0 | 92,0 | 86,0 | 86,0 | 88,0 | 84,0 |
| Material / Verarbeitung | 40 | 94,0 | 92,0 | 84,0 | 84,0 | 86,0 | 80,0 |
| Dokumentation | 20 | 90,0 | 89,0 | 82,0 | 84,0 | 86,0 | 86,0 |
| Handhabung | 20 | 91,8 | 86,0 | 87,6 | 85,2 | 89,4 | 86,8 |
| Bedienkomfort | 30 | 92,0 | 92,0 | 86,0 | 90,0 | 88,0 | 84,0 |
| Montage | 20 | 92,0 | 87,0 | 85,0 | 87,0 | 88,0 | 85,0 |
| Reinigung | 10 | 90,0 | 90,0 | 88,0 | 88,0 | 86,0 | 86,0 |
| Sicherheit | 40 | 92,0 | 80,0 | 90,0 | 80,0 | 92,0 | 90,0 |
| Funktionalität | 60 | 92,6 | 88,5 | 90,2 | 90,8 | 89,3 | 80,2 |
| Eischnee | 20 | 91,5 | 89,5 | 92,0 | 89,0 | 88,5 | 79,5 |
| Sahne | 20 | 92,0 | 89,5 | 90,5 | 91,0 | 91,0 | 87,0 |
| Mürbeteig | 20 | 94,0 | 89,0 | 91,0 | 91,0 | 91,5 | 76,5 |
| Hefeteig | 20 | 94,0 | 88,5 | 89,5 | 92,5 | 93,0 | 87,0 |
| Brotteig | 20 | 91,5 | 86,0 | 88,0 | 90,5 | 82,5 | 71,0 |
| Betrieb | 10 | 88,6 | 89,8 | 86,2 | 85,2 | 85,4 | 88,0 |
| Stromverbrauch | 60 | 87,0 | 91,0 | 89,0 | 86,0 | 91,0 | 88,0 |
| Lautstärke | 40 | 91,0 | 88,0 | 82,0 | 84,0 | 77,0 | 88,0 |
| Bonus / Malus | | | +1,0 zweite Rührschüssel | +0,5 längstes Kabel | | -0,5 kürzestes Kabel | |
| Preis in Euro (UVP) | | 599,00 | 529,95 | 249,00 | 99,99 | 249,99 | 278,30 |
| Durchsch. Marktpreis in Eur | 0 | 549,00 | 369,00 | 191,45 | 99,99 | 229,00 | 249,90 |
| Preis-/Leistungsindex | | 5,96 | 4,13 | 2,15 | 1,13 | 2,60 | 3,03 |
| Gesamtbewertung | | 92,1 % | 89,4 % | 89,2 % | 88,5 % | 88,2 % | 82,6 % |
| Testnote | | sehr gut | gut | gut | gut | gut | gut |



Kürzeste Verarbeitungszeit





Handhabung

Die Smeg SMF01PBEU ist aus Aluminium-Druckguss gefertigt und sehr hochwertig verarbeitet. Mit einem Gewicht von 9,5 kg ist das Modell recht schwer, sodass es - zumal im Zusammenspiel mit den vier Gummifüßen - sehr sicher steht und auch bei Einstellung der höchsten Rührstufe nicht ruckelt. Über einen Schieberegler an der Oberseite des Gerätes lassen sich die zehn Leistungsstufen auswählen. Wird die Maschine mit Strom gespeist, startet sie auch bei eingestellter Rührstufe nicht direkt; vor der Inbetriebnahme muss der Schieberegler auf die "Off"-Position geschoben werden. An der Oberseite des Modells ist eine Taste zum Hochklappen des Rührarmes gelegen. In entsprechender Position lassen sich die Schüssel und das Rührelement mühelos (de-)montieren. Wird der Rührarm während des Betriebs hoch geklappt, wird dieser automatisch beendet. Die Maschine kann mit hoch geklapptem Rührarm auch nicht aktiviert werden. Das Zubehör ist einfach zu reinigen und zudem auch spülmaschinengeeignet.

Zusätzlich zu den drei Standardrührelementen lassen sich optional vier verschiedene Pastaaufsätze erworben werden. Die Dokumentation ist gut verständlich und mit anschaulichen Skizzen versehen. Zudem sind Karteikarten mit neun Rezepten im Lieferumfang enthalten.

Funktionalität

Eischnee und Sahne wurden binnen kurzer Zeit steif geschlagen. Schwerer Brot- und Hefeteig ließ sich rasch herstellen; hier wurden alle Zutaten gleichmäßig miteinander vermischt. Auch Mürbeteig gelang zufriedenstellend; die Herstellung selbst nahm aber minimal mehr Zeit in Anspruch als bei anderen Teigsorten.

Unsere Meinung

Die SMF01PBEU von Smeg liefert in kürzester Zeit die besten Ergebnisse sowohl beim Aufschlagen von Flüssigkeiten als auch beim Rühren und Verkneten von Teig. Mit einer maximalen Lautstärke von 87 dB(A) liegt sie in einem eher durchschnittlichen Bereich.



Die Schütte am Spritzschutz erlaubt ein sehr sicheres Einfüllen weiterer Zutaten; die Einfüllöffnung ist so gestaltet, dass während des Betriebes keine Zutaten herausspritzen.



Der Spritzschutz lässt sich dank der Öffnung mühelos aufsetzen bzw. abnehmen.





gute Qualität, hoher Bedienkomfort, sehr gute Ergebnisse beim Aufschlagen, Rühren und Kneten

mäßige Lautstärke

Mit Flexrührer





Handhabung

Die Jupiter Variomaxx 810001 besteht aus qualitativem Aluminium-Druckguss und ist sehr gut verarbeitet. Das Modell ist mit einem gut ablesbaren LC-Display ausgestattet, das zu dem integrierten Timer gehört. So kann über die Plus- und Minustasten die Betriebsdauer einprogrammiert oder der Timer wie eine Eieruhr hoch- oder runterzählend während des Backens oder Kochens verwendet werden. Nach Ablaufen der Zeit schaltet sich die Küchenmaschine automatisch ab. Über einen Drehregler lassen sich die zwölf Rührstufen und die Pulse-Funktion anwählen, zudem ist der Regler auch gleichzeitig eine Start-/Stop-Taste. So kann es nicht passieren, dass die Küchenmaschine nach dem Anschluss an das Stromnetzwerk bei eingestellter Rührstufe unmittelbar startet. Mit dem Kipphebel kann das der Rührarm hoch geklappt werden, damit die Schüssel und die Rührelemente leicht (de-) montiert werden kann. Wird der Rührarm hoch geklappt, stoppt der Betrieb; dieser kann erst wieder aufgenommen werden, wenn der Rührarm herunter geklappt wird. Das Zubehör kann mühelos gereinigt werden und ist zudem spülmaschinengeeignet. Im Lieferumfang ist ein weiterer Flexrührer, der auch klebrige Zutaten und kleinere Teigmengen problemlos erfasst, sowie ein Adapter für optionales Zubehör enthalten. Fünf verschiedene Aufsätze wie ein Fleischwolf können optional erworben werden. Die Dokumentation ist verständlich, wenn auch etwas kurz geraten.

Funktionalität

Das Aufschlagen von Sahne und Eischnee gelingt recht zügig. Die Zutaten für Mürbeteig oder schweren Hefeteig können in kurzer Zeit so gleichmäßig miteinander vermengt werden, dass ein homogener Teig entsteht. Auch Vollkornmehl und -schrot enthaltender Brotteig lässt sich rückstandslos verkneten.

Unsere Meinung

Die Variomaxx 810001 von Jupiter liefert stets rasch und zuverlässig homogen vermengten Teig. Mit maximal 88 dB(A) ist die Lautstärke im Betrieb allerdings etwas erhöht.



Zusätzlich zum leichtgängigen Drehregler ist das Modell mit einem Timerdisplay und zwei Einstellungstasten ausgestattet.



Zutaten für einen trockenen Teig lassen sich zuverlässig miteinander vermischen.





gute Qualität, Flexrührer, sehr gute Ergebnisse beim Aufschlagen, gute Ergebnisse beim Rühren und Kneten



erhöhte Lautstärke

Große Vielseitigkeit durch optionales Zubehör





Handhabung

Die KitchenAid Artisan 5KSM150PSEBU besteht aus hochwertigem Ganzmetall und weist eine hervorragende Verarbeitung Nicht nur durch das hohe Gewicht von 10,6 kg, sondern auch durch die fünf Gummifüße ist das Modell sehr standsicher und verrutscht auch im Betrieb bei höchster Stufe nicht. An der Geräteseite befindet sich ein Schieberegler, mit dem jeweils eine der zehn Rührstufen ausgewählt werden kann. Wird die Maschine bei eingestellter Rührstufe mit Strom gespeist, startet sie unversehens den Betrieb; ein entsprechender Sicherheitsmechanismus existiert nicht. Ein Kipphebel zum Hochklappen des Rührarms befindet sich gegenüber dem Schieberegler. Wird der Rührarm während des Betriebs hoch geklappt, arbeitet die Maschine weiter; auch hier ist kein Sicherheitsmechanismus gegeben. Schließlich kann das Modell mit hoch geklapptem Rührarm auch in Betrieb genommen werden. Die Zubehörteile können einfach gesäubert werden und sind auch für die Reinigung in der Spülmaschine

geeignet. Zum Testzeitpunkt kann das Funktionsspektrum der Maschine mit 12 verschiedenen Zubehörteilen erheblich erweitert werden. Die Dokumentation ist gut verständlich und zudem bebildert.

Funktionalität

In sehr kurzer Zeit lassen sich Sahne und Eiweiß steif schlagen. Gleichermaßen schnell können die Zutaten von schwerem Hefe- und Mürbeteig miteinander vermischt werden; es verbleiben keinerlei Reste in der Schüssel. Auch Vollkornmehl und -schrot enthaltender Brotteig wird gleichmäßig in angemessener Zeit verknetet.

Unsere Meinung

Die Artisan 5KSM150PSEBU von KitchenAid besticht mit gleichmäßig verarbeiteten Teigergebnissen in kurzer Zeit. Im Betrieb wird maximal eine Lautstärke von 83 dB(A) erreicht, womit das Modell sehr leise ist.



Mit einem Hebel wird jeweils eine der zehn Leistungsstufen angewählt.



Wird der Rührarm hoch geklappt, läuft der Betrieb dennoch weiter.





gute Qualität, vielseitiges Zusatzzubehör, sehr gute Ergebnisse beim Aufschlagen, Rühren und Kneten

mäßige Sicherheitsvorrichtungen

Größtes Fassungsvermögen





Handhabung

Die WMF Profi Plus ist aus edlem Cromargan gefertigt und gut verarbeitet. Durch die vier Gummifüße und ein Gewicht von 9,9 kg steht das Gerät sehr sicher. Über einen Drehregler lässt sich jeweils eine der acht Rührstufen anwählen. Durch einen Sicherheitsmechanismus wird verhindert, dass die Küchenmaschine beim Anschluss ans Stromnetzwerk und eingestellter Rührstufe direkt startet. Der Drehregler muss erst auf die "Off"-Position gedreht werden, um den Betrieb anschließend starten zu können. An der Geräteseite befindet sich der Kipphebel, mit dem der Rührarm hoch geklappt werden kann. In diesem Zustand lassen sich die jeweiligen Zubehörteile leicht (de-) montieren; wegen der nur mäßig ausgeprägten Führungsschiene kann sich aber die Schüssel ab und an verkanten und dann nurmehr schwer lösen. Wird der Rührarm während des Betriebs hoch geklappt, wird dieser automatisch beendet. Eine erneute Inbetriebnahme kann erst nach dem Herunterklappen des Rührarms erfolgen. Das Zubehör lässt sich gut reinigen, allerdings ist nur die 5 Liter fassende Rührschüssel

für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Für eine größere Einsatzvielfalt können fünf weitere Zubehörteile wie Pastaaufsätze oder ein Fleischwolf optional erworben werden. Die bebilderte Dokumentation ist gut verständlich geschrieben. Zusätzlich gehört ein Rezeptbuch zum Lieferumfang, in dem zahlreiche Teigrezepte zu finden sind.

Funktionalität

In kurzer Zeit lassen sich Eiweiß und Sahne steif schlagen. Die Zutaten für schweren Hefeteig können recht schnell miteinander vermischt werden, diejenigen für Mürbeteig nehmen mehr Zeit in Anspruch. Bei beiden Teigarten allerdings bleiben im Ergebnis keine Reste zurück. Auch Vollkornmehl und -schrot enthaltender Brotteig wird recht zügig verknetet.

Unsere Meinung

Die Profi Plus von WMF vermischt sämtliche Zutaten gleichmäßig zu einem homogenen Teig – in kurzer Zeit. Auf höchster Stufe kann mit maximal 92 dB(A) eine hohe Betriebslautstärke erreicht werden, besonders wenn größere Teigmengen verarbeitet werden.



Die Küchenmaschine ist hochwertig verarbeitet.



Aufgrund der schwach ausgeprägten Führungsschiene verkantet die Schüssel recht schnell.





gute Qualität, Rezeptbuch, sehr gute Ergebnisse beim Aufschlagen, Rühren und Knaten

Schüssel verkantet sich, hohe Lautstärke

Mit Rezept-CD





Handhabung

Die Krups Perfect Mix 9000 KA3031 ist aus Aluminium und Kunststoff gefertigt und qualitativ gut verarbeitet. Über einen Drehregler lässt sich zwischen sechs Rührstufen und einer Pulse-Funktion wählen. Wird eine Stufe bereits vorab eingestellt und anschließend das Modell an eine Stromquelle angeschlossen, startet der Betrieb unverzüglich. Hier fehlt eine entsprechende Sicherheitseinrichtung. Oberhalb des Drehreglers befindet sich die Kipptaste, mit welcher der Rührarm hoch geklappt wird, damit das Zubehör leichter eingesetzt bzw. abgenommen werden kann. Wird die Taste im Betrieb betätigt, schaltet sich das Modell automatisch ab. Auch im hoch geklappten Zustand ist ein Start der Küchenmaschine nicht möglich. Das Zubehör kann nach dem Gebrauch recht mühelos gesäubert werden und ist auch zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Die Küchenmaschine kann optional durch einen passenden Mixeraufsatz erweitert werden. Die Dokumentation ist bebildert.

inhaltlich erschöpfend und sowie verständlich geschrieben. Eine CD-ROM wird mitgeliefert, welche zahlreiche Rezepte für die Küchenmaschine beinhaltet.

Funktionalität

Sowohl Sahne als auch Eiweiß lassen sich rasch und problemlos steif schlagen. Das Verrühren der Zutaten für Mürbeteig und schwerem Hefeteig erfolgt in recht kurzer Zeit, wobei keine Reste in der Schüssel zurückbleiben. Sogar Vollkornmehl und -schrot enthaltender Brotteig lässt sich sehr zügig zubereiten, wobei alle Zutaten homogen verknetet werden.

Unsere Meinung

Die Perfect Mix 9000 KA3031 von Krups bietet einen guten Bedienkomfort sowie überzeugende und rasche Ergebnisse sowohl beim Aufschlagen als auch beim Rühren und Kneten. Mit maximal 80 dB(A) im Betrieb ist das Modell recht leise.



Der Spritzschutz wird direkt am Rührarm angebracht.



Durch die ausgeformte Schütte lassen sich Lebensmittel einfach umschütten.





Rezept-CD, gute Ergebnisse beim Aufschlagen, Rühren und Kneten

mäßige Sicherheit

Mit Timer ausgestattet





Handhabung

Die Clatronic KM3610 ist mit einem Kunststoffgehäuse ausgestattet. Angesichts des geringen Gewichts von 4,0 kg wird die Standsicherheit im Betrieb eher durch die vier Saugnapffüße gewährleistet. Jeweils eine von acht Rührstufen sowie eine Pulse-Funktion können über den Drehregler eingestellt werden. Zudem ist ein gut ablesbares Display für den Timer vorhanden, der sich über die Plusund Minus-Tasten einstellen lässt. Der Timer kann während des Betriebs benutzt werden oder als Zeitmesser anlässlich des späteren Backens oder Kochens. Die Maschine schaltet sich bei Anschluss an das Stromnetzwerk auch bei eingestellter Rührstufe nicht sofort ein; vielmehr muss erst der Drehregler auf die "Off"-Position gedreht werden, bevor das Modell in Betrieb genommen werden kann. Über die Kipptaste lässt sich der Rührarm hoch klappen, um das Zubehör austauschen zu können. Wird die Taste im Betrieb gedrückt, schaltet sich die Küchenmaschine automatisch ab. Auch ist es nicht möglich, die Maschine mit hoch geklapptem Rührarm

Zustand zu starten. Die Reinigung gelingt recht einfach, allerdings ist das Zubehör nicht spülmaschinengeeignet. Da es keine zusätzlichen Anschlüsse an der Küchenmaschine gibt, kann auch kein weiteres, optionales Zubehör verwendet werden. Die Dokumentation ist nur wenig bebildert und recht kurz gehalten. Immerhin sind drei Rezepte abgebildet.

Funktionalität

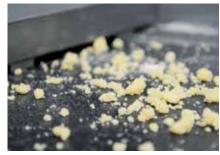
Eiweiß und Sahne wurden schnell steif geschlagen. Schwerer Hefe- und Vollkornmehl und -schrot enthaltender Brotteig ließen sich in kurzer Zeit herstellen; alle Zutaten wurden gleichmäßig miteinander vermischt. Dieser Prozess nahm bei Mürbeteig etwas mehr Zeit in Anspruch.

Unsere Meinung

Die KM3610 von Clatronic ist mit einem praktischen Timer ausgestattet und liefert zudem gute Ergebnisse beim Vermengen von Zutaten und Aufschlagen von Flüssigkeiten. Die Lautstärke ist mit maximal 86 dB(A) eher durchschnittlich.



Das Modell ist mit einem Timer ausgestattet, der über die unter dem Display befindlichen Tasten programmiert werden kann.



Trotz Spritzschutz können Teigkrümel ausgeworfen werden.





Timer, gute Ergebnisse beim Aufschlagen, Rühren und Kneten

r

mäßige Lautstärke

Niedriger Stromverbrauch





Handhabung

Die Emerio KM-104749.1 weist ein Kunststoffgehäuse auf. Auch die Rührschüssel ist aus Kunststoff gefertigt und somit nicht so robust wie die Edelstahlschüsseln anderer Küchenmaschinen. Mit einem Gewicht von 4,6 kg ist das Modell sehr leicht, dennoch geben die vier Saugnapffüße der Küchenmaschine so viel Standsicherheit, dass sie nur beim Betrieb auf einer höheren Rührstufe wackelt. Über einen Drehregler lässt sich die Leistung stufenlos einstellen. Wird vorab eine Rührstufe eingestellt, startet die Maschine in dem Moment, in dem sie an das Stromnetzwerk angeschlossen wird; ein entsprechender Sicherheitsmechanismus ist nicht gegeben. Durch die Kipptaste oberhalb des Drehreglers lässt sich der Rührarm hoch klappen. In diesem Zustand lässt sich das Zubehör einfacher entnehmen bzw. einsetzen. Wird der Arm im Betrieb hoch geklappt, schaltet sich die Küchenmaschine selbstständig ab. So lässt sich das Modell auch mit hoch geklappten Arm nicht starten. Das Zubehör lässt sich recht gut reinigen, allerdings darf es nicht in die Spülmaschine gegeben werden. Weitere Anschlüsse als jener für die Rührelementen sind nicht gegeben, sodass kein weiteres Zubehör angeschlossen werden kann. Die Dokumentation ist recht kurz gehalten verwirrt durch ihre Übersicht entbehrende Struktur. Zudem wird das Modell als Standmixer bezeichnet und die Bebilderung ist nur rudimentär.

Funktionalität

Eiweiß und Sahne wurden in kurzer Zeit steif geschlagen. Schwerer Hefe- und Mürbeteig ließ sich recht zügig herstellen; allerdings blieben hier ab und an Zutaten am Rand haften und mussten manuell in die Mitte geschoben werden. Brotteig aus Vollkornmehl und -schrot bereitete der Maschine keine Probleme.

Unsere Meinung

Die KM-104749.1 von Emerio weiß mit guten und zügigen Ergebnissen beim Aufschlagen, Rühren und Kneten zu überzeugen. Mit maximal 82 dB(A) im Betrieb ist die Lautstärke in einem guten Bereich angesiedelt.



Am Gerät ist eine Übersicht zu den Zubehörteilen und deren Einsatz zu finden.



Manchmal bleiben Zutaten am unteren Rand der Schüssel haften und müssen manuell in deren Mitte geschoben werden.





niedriger Stromverbrauch, gute Ergebnisse beim Aufschlagen, Rühren und Kneten

mäßige Sicherheitsvorkehrungen







Handhabung

Die Klarstein Kitcheneer 10028592 ist aus Metalldruckguss gefertigt und gut verarbeitet. Mit einem Gewicht von 6,2 kg ist das Modell allerdings vergleichsweise leicht. Die fünf Gummifüße sorgen dafür, dass das Modell wenigstens auf den niedrigen Rührstufen nicht wegrutscht. Wird die Küchenmaschine aber auf bei höherer Stufe betrieben, kann sich das Modell gerade beim Verarbeiten schwerer Zutaten über die Arbeitsplatte bewegen. Über den Drehregler lässt sich eine der insgesamt acht Rührstufen auswählen. Die Küchenmaschine ist mit einem Sicherheitsmechanismus ausgestattet, sodass das Modell nicht sofort startet, wenn es bei eingestellter Rührstufe mit Strom gespeist wird. Zuerst muss der Drehregler zurück auf die "Off"-Position gedreht werden; anschließend lässt sich der Betrieb starten. Die Kipptaste zum Hochklappen des Rührarms befindet sich an der Geräteoberseite. Die Rührelemente sowie die Rührschüssel lassen sich recht einfach einsetzen bzw. entnehmen. Der Betrieb wird automatisch gestoppt, sollte der Rührarm währenddessen

hoch geklappt werden. Zudem kann die Küchenmaschine erst nach Herunterklappen des Rührarms wieder betrieben werden. Die Zubehörteile lassen sich recht gut von Hand reinigen; sie sind nicht spülmaschinengeeignet. Momentan kann für das Modell ein Fleischwolfaufsatz optional erworben werden. Die Dokumentation ist gut verständlich, wenn auch etwas kurz.

Funktionalität

Eiweiß und Sahne wurden rasch steif geschlagen. Die Herstellung von schwerem Hefe- und Mürbeteig nahm mehr Zeit in Anspruch; im Ergebnis wurden aber auch alle Zutaten gleichmäßig miteinander vermischt. Ebenso verhielt es sich beim Vollkornmehl und -schrot enthaltenden Brotteig.

Unsere Meinung

Die Kitcheneer 10028592 von Klarstein tut sich vor allem beim Aufschlagen von Sahne und Eischnee hervor. Beim Vermischen von trockenen Zutaten wird mehr Zeit benötigt. Mit maximal 87 dB(A) ist die Lautstärke eher durchschnittlich.



Mit einer Hand kann die Kipptaste betätigt und der Rührarm hoch geklappt werden.



Die Küchenmaschine kann im Betrieb Mehl trotz Spritzschutz auswerfen. Anhand der Mehlspur kann nachvollzogen werden, wie weit die Maschine gewandert ist.





gute Ergebnisse beim Aufschlagen

unsicherer Stand, mäßige Lautstärke

Erweiterungsmöglichkeiten

Optionales Zubehör

Testfeld 1

| Hersteller/ Modell | Kenwood Chef Sen- se KVC 5010T | AEG Ultra Mix KM 4700 | DOMO DO- 9114KR | Silver Crest Profi- Küchen- maschine SKMP 1300 B3 | Russell Hobbs AURA 20355-56 | Rosen- stein & Söhne Küchen- maschine KM-6618 |
|-----------------------|--|---|---|---|--------------------------------------|--|
| Optionales Zubehör | Zerkleinerer, Würfel- schneider, Fleischwolf, Pastawalze, Nudelpresse, Pastaschnei- der, Trommel- raffel, Bee- renpresse, Getreidemüh- le, Eismaschi- ne, Passierer, Kräuter-/ Gewürzmüh- le, Schnit- zelwerk, Entsafter, Zitruspresse | Pastaroller, Spaghet- tiaufsatz, Tagliatel- leaufsatz | Gemü- sehobel, Fleischwolf, Tagliatelleauf- satz, Lasa- gneaufsatz, Spaghettiauf- satz | / | | |



Hilfreicher Adapter

▶ Bei manchen Modellen (bspw. denjenigen von Kenwood und Jupiter) wird ein Adapter mitgeliefert, da das optionale Zubehör für mehrere Baureihen genutzt werden kann. So wird nicht für jede Küchenmaschine ein eigenes Sortiment an Zubehörteilen gefertigt, sondern es werden bautechnische Verschiedenheiten mit einem entsprechenden Adapter ausgeglichen.



Testfeld 2

| Hersteller / Modell | Smeg SMF- 01PBEU | Jupiter Vario- maxx 810 001 | Kitchen Aid 5KS- M150P- SEBU | WMF Profi Plus | Krups Perfect Mix 9000 KA3031 | Clatronic KM3610 | Emerio KM- 104749.1 | Klarstein Kitche- neer 10028592 |
|------------------------|---|---|--|---|--|---------------------|---------------------------|--|
| Optionales Zubehör | Pastaroller, Spaghet- tiaufsatz, Fettucci- neaufsatz, Taglioniauf- satz | Gemü- sereibe, Raffel, Saftpresse, Fleischwolf, Getreide- mühle | Entsafter, Food Processor, Fleischwolf, Teigroller, Getreidemühle, Röhrennudelaufsatz, Eismaschine, Ravioliaufsatz, Pürieraufsatz, Zitruspresse, Gemüseschneider, beheizte Schüssel, Wasserbad | Teigroller, Spaghet- tiaufsatz, Gemüse- schneider, Fleischwolf, Tagliatel- leaufsatz | Mixer | | / | Fleischwolf |

Technische Daten

| Hersteller / Modell | Smeg SMF01PBEU | Jupiter Variomaxx 810 001 |
|--|--|--|
| Gerätemaße (H x B x T) in cm | 38,0 x 32,0 x 21,0 | 33,5 x 33,5 x 21,0 |
| Gewicht in kg | 9,5 | 8,7 |
| Kabellänge in cm | 96 | 110 |
| Gerätematerial | Aluminium- Druckguss | Aluminium- Druckguss |
| Standsicherung | 4 Gummifüße | 4 Gummifüße |
| D. L. | 10 | 10 5 1 |
| Rührstufen | 10 | 12 + Pulse |
| Timer | nein | ja |
| Geräteanschlüsse | 1 | 1 |
| Rührschüssel in Liter | 4,8 | 4,5 |
| Rührschüsselmaterial | Edelstahl | Edelstahl |
| Zubehör | Spritzschutz, Schneebesen, Knethaken, Rührhaken | Spritzschutz, Schneebesen, Knethaken, Rührhaken, Flexrührer, Fron- tadapter |
| Maximale Lautstärke gemessen in dB(A) beim Kneten von Teig auf niedrigster / höchster Stufe | 69 / 87 | 73 / 88 |
| Lautstärke gemessen in dB(A) gemessen beim Kneten von Teig auf niedrigster / höchster Stufe | 100 80 60 40 20 | 100 80 60 40 20 0 |
| Leistung (laut Hersteller) in Watt | 800 | 1.200 |
| Energieverbrauch in Watt gemessen beim Kneten von Teig auf niedrigster / höchster Stufe | 500 400 300 200 100 0 | 500 400 300 200 100 0 |
| Stromverbrauch in Watt beim Kneten von Teig auf niedrigster / höchster Stufe | 100 / 450 | 90 / 210 |

| Kitchen Aid 5KSM150PSEBU | WMF Profi Plus | Krups Perfect Mix 9000 KA3031 | Clatronic KM3610 | Emerio KM-104749.1 | Klarstein Kitcheneer 10028592 |
|--|--|--|--|--|--|
| 36,0 x 34,0 x 22,0 | 35,0 x 38,0 x 23,0 | 32,0 x 34,0 x 15,0 | 31,0 x 27,0 x 14,0 | 33,0 x 33,0 x 16,0 | 36,0 x 34,0 x 18,0 |
| 10,6 | 9,9 | 8,4 | 4,0 | 4,6 | 6,2 |
| 136 | 103 | 105 | 94 | 110 | 102 |
| Ganzmetall | Cromargan | Aluminium, Kunststoff | Kunststoff | Kunststoff | Vollmetall- Druckguss |
| 5 Gummifüße | 4 Gummifüße | 4 Saugnäpfe | 4 Saugnäpfe | 4 Saugnäpfe | 5 Gummifüße |
| 10 | 8 | 6 + Pulse | 8 + Pulse | stufenlos | 8 |
| nein | nein | nein | ja | nein | nein |
| 1 | 1 | 2 | nein | nein | 1 |
| 4,8 | 5,0 | 4,0 | 4,2 | 4,0 | 4,5 |
| Edelstahl | Cromargan | Edelstahl | Edelstahl | Kunststoff | Edelstahl |
| Spritzschutz, Schneebesen, Knethaken, Rührhaken | Spritzschutz, Schneebesen, Knethaken, Rührhaken | Spritzschutz, Schneebesen, Knethaken, Rührhaken | Spritzschutz, Schneebesen, Knethaken, Rührhaken | Spritzschutz, Schneebesen, Knethaken, Rührhaken | Spritzschutz, Schneebesen, Knethaken, Rührhaken |
| 64 / 83 | 67 / 92 | 71 / 80 | 78 / 86 | 70 / 82 | 71 / 87 |
| 100 80 60 40 20 0 | 100 80 60 40 20 0 | 100 80 60 40 20 0 | 100 80 60 40 20 0 | 100 80 60 40 20 0 | 100 80 60 40 20 0 |
| 300 | 1.000 | 900 | 600 | 420 | 1.000 |
| 500 400 300 200 100 0 | 500 400 300 200 100 0 | 500 400 300 200 100 0 | 500 400 300 200 100 0 | 500 400 300 200 100 0 | 500 400 300 200 100 |
| 50 / 110 | 40 / 120 | 50 / 150 | 75 / 180 | 75 / 120 | 90 / 280 |

Ergebnisse in min:s

| Hersteller/ Modell | Smeg SMF01PBEU | Jupiter Variomaxx 810 001 | Kitchen Aid 5KSM150PSEBU | WMF Profi Plus |
|------------------------|-------------------|---------------------------------|-----------------------------|-------------------|
| 4 Eiweiß (Klasse L) | 01:24 | 01:33 | 01:37 | 01:26 |
| 400 ml Sahne (haltbar) | 01:26 | 01:48 | 01:36 | 01:37 |
| Mürbeteig (300g Mehl) | 01:38 | 01:23 | 01:24 | 02:50 |
| Hefeteig (500 g Mehl) | 01:00 | 01:10 | 01:35 | 01:14 |
| Brotteig (500 g Mehl) | 01:25 | 02:08 | 01:24 | 01:16 |

Bewertung

| Т | Ε | s | П | s | 0 | Ε | G | Ε | R |
|-----|----|---|-----|----|----|-----|----|-----|------|
| | | | | | | | | | |
| ΙĒΤ | E۵ | М | VΙΑ | VП | 4. | ΔIN | ٠u | RTI | EIL. |

| Hersteller/ Modell | | Smeg SMF01PBEU | Jupiter Variomaxx 810 001 | Kitchen Aid 5KSM150PSEBU | WMF Profi Plus |
|------------------------------|----|-------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| Ausstattung | 10 | 94,0 | 90,6 | 93,6 | 91,6 |
| Zubehör / Qualität | 40 | 94,0 | 92,0 | 94,0 | 92,0 |
| Material / Verarbeitung | 40 | 94,0 | 92,0 | 94,0 | 92,0 |
| Dokumentation | 20 | 94,0 | 85,0 | 92,0 | 90,0 |
| Handhabung | 20 | 92,4 | 91,2 | 84,8 | 89,8 |
| Bedienkomfort | 30 | 94,0 | 94,0 | 90,0 | 88,0 |
| Montage | 20 | 92,0 | 86,0 | 88,0 | 88,0 |
| Reinigung | 10 | 90,0 | 90,0 | 90,0 | 90,0 |
| Sicherheit | 40 | 92,0 | 92,0 | 78,0 | 92,0 |
| Funktionalität | 60 | 91,9 | 90,6 | 91,1 | 90,1 |
| Eischnee | 20 | 92,0 | 91,0 | 90,5 | 91,5 |
| Sahne | 20 | 91,5 | 89,5 | 90,5 | 90,5 |
| Mürbeteig | 20 | 90,5 | 92,0 | 92,0 | 83,0 |
| Hefeteig | 20 | 94,0 | 93,0 | 90,5 | 93,0 |
| Brotteig | 20 | 91,5 | 87,5 | 92,0 | 92,5 |
| Betrieb | 10 | 83,6 | 86,8 | 91,2 | 87,6 |
| Stromverbrauch | 60 | 84,0 | 90,0 | 94,0 | 94,0 |
| Lautstärke | 40 | 83,0 | 82,0 | 87,0 | 78,0 |
| Bonus | | 1,0 schnellste Zubereitung | 1,0 Timer, 1,0 Flexrührer | 0,5 längstes Kabel | |
| Malus | | | | | 1,0 Schüssel verkantet |
| Preis in Euro (UVP) | | 549,00 | 449,00 | 649,00 | 549,00 |
| Durchsch. Marktpreis in Euro | | 499,00 | 449,00 | 629,00 | 499,00 |
| Preis-/Leistungsindex | | 5,40 | 4,86 | 6,94 | 5,61 |
| Gesamtbewertung | | 92,4 % | 92,3 % | 90,6 % | 88,9 % |
| Testnote | | sehr gut | sehr gut | gut | gut |

| Krups Perfect Mix 9000 KA3031 | Clatronic KM3610 | Emerio KM-104749.1 | Klarstein Kitcheneer 10028592 |
|-------------------------------------|---------------------|-----------------------|-------------------------------------|
| 01:33 | 01:39 | 01:47 | 01:41 |
| 01:31 | 01:35 | 01:52 | 02:05 |
| 01:57 | 02:20 | 02:03 | 03:05 |
| 02:17 | 02:01 | 01:57 | 02:40 |
| 01:49 | 01:31 | 01:38 | 02:55 |

PREIS-/LEISTUNGSSIEGER ETESTMAGAZIN. URTEIL

| | | # IESTWAGAZIN · URTEIL | |
|-------------------------------------|---------------------|------------------------|-------------------------------------|
| Krups Perfect Mix 9000 KA3031 | Clatronic KM3610 | Emerio KM-104749.1 | Klarstein Kitcheneer 10028592 |
| 88,4 | 81,6 | 76,6 | 86,4 |
| 88,0 | 82,0 | 84,0 | 86,0 |
| 90,0 | 82,0 | 70,0 | 88,0 |
| 86,0 | 80,0 | 75,0 | 84,0 |
| 86,1 | 88,4 | 82,7 | 86,8 |
| 89,0 | 88,0 | 85,0 | 88,0 |
| 88,0 | 85,0 | 85,0 | 85,0 |
| 90,0 | 82,0 | 82,0 | 82,0 |
| 82,0 | 92,0 | 80,0 | 88,0 |
| 89,3 | 89,2 | 89,1 | 85,1 |
| 91,0 | 90,5 | 89,5 | 90,0 |
| 91,0 | 90,5 | 89,0 | 87,5 |
| 88,5 | 86,0 | 88,0 | 81,5 |
| 86,5 | 88,0 | 88,5 | 84,0 |
| 89,5 | 91,0 | 90,5 | 82,5 |
| 91,8 | 88,8 | 91,0 | 86,6 |
| 93,0 | 92,0 | 93,0 | 89,0 |
| 90,0 | 84,0 | 88,0 | 83,0 |
| | 1,0 Timer | | |
| | 0,5 kürzestes Kabel | | 1,0 unsicherer Stand |
| 379,99 | 119,00 | 79,00 | 284,90 |
| 249,00 | 109,00 | 76,59 | 284,90 |
| 2,80 | 1,23 | 0,88 | 3,36 |
| 88,8 % | 88,7 % | 86,8 % | 84,7 % |
| gut | gut | gut | gut |
| | | | |



MORGENS LÄNGER TRÄUMEN



VOLLAUTOMATISCH

MIT 24 STUNDEN TIMER

Gourmet Tea Advanced Automatic

- automatischer Tee- und Wasserkocher (2 in 1)
- Filter Up & Down Funktion: Teefilter wird automatisch abgesenkt und wieder angehoben
- 24 Stunden Einschalt-Timer (Auto Start)
- 6 verschiedene Teeprogramme mit je 4 Brühstärken
- Temperatur und Ziehdauer individuell programmierbar (Custom Funktion)
- Wassertemperatur variabel einstellbar auf 6 Stufen



Art.-Nr.: 42439







2 AUTOMATISCH 3 ZIEHEN SENKEN LASSEN 4 AUTOMATISCH Heren

GASTROBACK www.gastroback.de

Aufgefallen im Küchenmaschinen-Praxistest

Wir waren wieder für Sie im Einsatz; unser oberstes Ziel ist es dabei, möglichst detaillierte und praxisnahe Informationen zum jeweiligen Test-Produkt zu bieten. Im Folgenden haben wir Ihnen einige Auffälligkeiten und

Handhabung

Erfahrungswerte aufgelistet, die charakteristisch für das jeweilige Gerät oder sogar für den Gerätetypus sind.

Ergebnisse

Ausstattung



Griffe an den Rührschüsseln sind sehr vorteilhaft; sie erleichtern vor allem ein sicheres Ausgießen des jeweiligen Inhalts.



Wie die Küchenmaschine von AEG haben die meisten Modelle einen vorderen Niedriggeschwindigkeitsantrieb.





Nur das Modell von Kenwood ist mit einer Skala in Litern versehen.



dass sie auch beim Stürzen der Schüssel nicht aus derselben herausläuft.



Die meisten Modelle stellen sehr ansehnliche Teige her; die Zutaten werden typischerweise sehr gleichmäßig miteinander vermischt.



Bei dem Modell von Silver Crest ist ein kraft-

Das Modell von Russel Hobbs kann im Zusammenspiel mit einer Gemüsetrommel verwendet werden.



Durch eine Drehbewegung lassen sich alle Rührelemente sehr leicht (de-)montieren.



Mürbeteig sollte im Ergebnis zu einer einheitlichen, glatten Teigkugel verknetet werden.

Testverfahren

Ausstattung (10 %)

Unter dem Kriterium "Zubehör / Qualität" wurde die Qualität des bei dem jeweiligen Modell mitgelieferten Zubehörs geprüft und beurteilt. Unter "Material / Verarbeitung" wurde das verwendete Material unter Würdigung des sich im Testverfahren abzeichnenden Verschleißes bewertet. Unter "Dokumentation" schließlich wurde die graphische und inhaltliche Gestaltung der jeweiligen Dokumentation benotet.

Handhabung (20 %)

Hier wurde unter "Bedienkomfort" vor allem die Erreichbarkeit der verschiedenen Bedienelemente außerhalb und während des Betriebs beurteilt. Unter "Montage" wurde geprüft und bewertet, wie unter welchem Kraft- und Zeitaufwand sich die Schüssel sowie die einzel-

nen Rührelemente (de-)montieren lassen. Unter "Reinigung" wurde benotet, wie sich die einzelnen Elemente von Hand säubern ließen und ob eine Reinigung auch in der Spülmaschine erfolgen kann. Unter "Sicherheit" wurden die jeweiligen Sicherheitseinrichtungen bewertet: So wurde vor allem geprüft, ob das Modell beim Anschluss an das Stromnetzwerk bei eingestellter Rührstufe unmittelbar den Betrieb startet. Auch ob das Modell den Betrieb beim Hochklappen des Rührarmes beendet und eine erneute Inbetriebnahme in diesem Zustand verhindert, wurde benotet. Außerdem wurde die Stabilität und Standsicherheit der Maschine im Betrieb bewertet.

Funktionalität (60 %)

Mit allen Modellen wurden jeweils gleiche Mengen Eiweiß und Sahne steif

geschlagen; dabei wurde stets die bis zur Zeitdauer gemessen und beurteilt, die bis zur Erreichung einer zufriedenstellenden Konsistenz verstrichen ist. Des Weiteren wurden mit jedem Modell gleiche Mengen von schwerem Hefe- und Mürbeteig sowie Vollkornmehl und -schrot enthaltenden Brotteig zubereitet; auch dabei wurde jeweils die Zeitspanne gemessen und benotet, die bis zur gleichmäßigen, rückstandslosen Vermengung aller Zutaten verstrichen ist.

Betrieb (10 %)

Sowohl bei niedrigster als auch bei höchster Stufe wurde der Energieverbrauch ermittelt und von den Testern ausgewertet. Auch die Betriebslautstärke wurde bei niedrigster und höchster Stufe während des Knetens von Hefeteig ermittelt

Fazit

Bei den Küchenmaschinen mit Zubehör konnte sich das Modell aus dem Hause Kenwood an erster Stelle platzieren: Es konnte vor allem mit dem großen, durch das Zubehör vermittelten Funktionsspektrum, der hohen Sicherheit und den besten Ergebnissen bestechen; außerdem war er schneller als alle anderen Modelle im Testfeld. Dahinter siedelten sich die Küchenmaschinen von AEG, DOMO und Silver Crest an. Während bei den Modellen von AEG und Silver Crest Mängel in puncto Sicherheiten zu verzeichnen sind, ist die Maschine von DOMO mit allen wesentlichen Sicherheitseinrichtungen versehen. Alle drei Modelle konnten in unserem Testverfahren in recht kurzer Zeit ansehnliche Ergebnisse beim Aufschlagen, Rühren und Kneten liefern. Nachfolgend platzierten sich die Modelle von Russell Hobbs und Rosenstein & Söhne. Erstere nimmt nur bei der Herstellung von schweren, Vollkornmehl und -schrot enthaltenden Brotteigen mehr Zeit als andere Maschinen in Anspruch; Letztere ist allgemein etwas behäbig.

Bei den Küchenmaschinen ohne Zubehör setzte sich das Modell von Smeg durch, das in kürzester Zeit die besten Ergebnisse beim Aufschlagen, Rühren und Kneten erzielte. Außerdem ließ sich diese Maschine sehr leicht und vor allem sicher handhaben. Nachfolgend platzierten sich die Modelle von Jupiter, Kitchen Aid, WMF und Krups. Die Maschine von Kitchen Aid weist keinerlei Sicherheitseinrichtungen vor, diejenige von Krups nur manche. Im Testverfahren konnten allerdings auch sie ordentliche Leistungen beim Aufschlagen, Rühren und Kneten erbringen. Zügig ließen sich mit diesen Küchenmaschinen Teige vermengen und Flüssigkeiten aufschlagen. Die Küchenmaschine von Jupiter verfügt zudem über einen Timer und ein weiteres Rührelement. Bei dem Modell von WMF erwies sich das ordnungsgemäße Einsetzen der Schüssel als schwierig; diese konnte leicht verkanten. Dahinter siedelten sich die Modelle von Clatronic, Emerio und Klarstein an. Auch das Modell von Clatronic ist mit einem Timer ausgestattet. Die Küchenmaschine von Emerio liefert gute Ergebnisse; die Materialqualität ist jedoch nicht zufriedenstellend. Das Modell von Klarstein benötigt mehr Zeit als die anderen Modelle im Testfeld, um die Zutaten bei der Teigherstellung gleichmäßig miteinander zu vermischen.

■ K. Düwel

FRAGEN?



Haben Sie Fragen oder Anregungen zu diesem Test? Wir freuen uns auf Ihr persönliches Feedback via Facebook oder eMail! feedback@etm-testmagazin.de

Weihnachtsbäckerei

Stutenkerle zum Nachbacken

In manchen Teilen Deutschlands wird der Stutenkerl schon ab dem 11. November (Martinstag) verzehrt; anderswo wird er überhaupt erst zum 6. Dezember (Nikolaustag) zubereitet. Der niedlich anzusehende Stutenkerl verzaubert als süßes, mit Rosinen versehenes und mit Perlzucker bestäubtes Backwerk vor allem Kinder – doch auch Erwachsene können dem Gaumenschmaus nur selten widerstehen.

Der moderne Stutenkerl wird typischerweise aus süßem Hefeteig (Stuten!) zubereitet. Historisch wurzelt der Stutenkerl im Mittelalter, als Büßern und Kranken als Kommunionsersatz zum Abendmahl in der Kirche spezielles Gebildebrot ausgegeben wurde. Die Form dieses Gebildebrotes bestimmte sich nach der jeweiligen christlichen Festivität. Der Stutenkerl sollte ursprünglich einen Bischof darstellen, da er anlässlich des an den Bischof Nikolaus von Myra erinnernden Nikolaustags verteilt wurde. Später wurden die christlichen Symbole verweltlicht; in diesem Zusammenhang wurde aus dem bischöflichen Krummstab die Tonpfeife. Später wurde der Stutenkerl auch mit dem Bischof Martin von Tours in Verbindung gesetzt und daher auch zum St. Martinstag verteilt.



Backspaß– für Groß und Klein

Das Backen von Stutenkerlen macht vor allem mit Kindern viel Spaß: Die Stutenkerle können dabei in spielerischer Art und Weise dekoriert werden; hier können Jung und Alt ihre Kreativität entfalten und mit gesplitterter und geschmolzener Schokolade, mit schillernd kolorierten Streuseln und vielem mehr experimentieren. Doch auch die Form kann verändert werden: Warum sollte sich zum Stutenherrn nicht auch eine zierliche Stutendame gesellen?



Stutenkerle - Vorbereitung



Für den Teig

- ▶ 175 Milliliter Milch
- ► 500 Gramm Mehl (Type 405)
- ▶ 1 Päckchen Trockenhefe
- ▶ 100 Gramm Zucker
- ▶ 80 Gramm Butter
- ▶ 1 Päckchen Vanillezucker
- ▶ 1 Ei
- ▶ 1 Eiweiß

Für die Glasur

- ▶ 30 Milliliter Milch
- ▶ 1 Eigelb





Die Zutaten - Schritt für Schritt



▶ Die Zutaten werden mit einer Küchenmaschine zu einem gleichmäßigen, glatten Teig vermischt; dieser muss anschließend knapp eine Stunde gehen.



▶ Bei entsprechendem handwerklichen Geschick kann dem Stutenkerl auch per Hand Form verliehen werden; ansonsten empfiehlt sich das Ausstechen mithilfe einer entsprechenden Form.



➤ Der Stutenkerl wird mit dem Ei-Milch-Gemisch bestrichen und die Rosinen werden als Augen und Knöpfe aufgelegt.



➤ Zusätzlich können die Teigmännchen mit Hagelzucker oder Streuseln verziert werden.



▶ Die Stutenkerle sind mit etwas Abstand zueinander auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auf mittlerer Schiene in den Backofen zu schieben



➤ Nach knapp 20 Minuten bei 180 °C (Umluft) sind die Stutenkerle goldbraun und können verzehrt werden.