

LOVE
COOK
LIVE



SINCE 1888

Wir lieben Backen

Das ganze Jahr und
von ganzem Herzen.

GEBURTSTAG.
ZUCKERBÄCKER.
KAFFEEKLATSCH.
HERZBLUT.
LEIDENSCHAFT.
RÖSLE.



FRISCH GEBACKEN!

Selbstgemacht schmeckt am Besten.

Ein feiner, frisch duftender Sonntagskuchen mit den Kirschen aus Nachbars Garten oder vom eigenen Apfelbaum. Die Geburtstagstorte mit liebevoller Zuckerverzierung oder die neuen Avocado-Pecannuss-Cookies aus Instagram – Wir von RÖSLE teilen die gleiche Leidenschaft für Selbstgebackenes.

Ob zu Weihnachten mit süßen Plätzchen oder zu Geburtstagen mit Kuchen, Torten oder feinen Broten zum Frühstück. Gebacken wird das ganze Jahr und wir haben so einige nützliche Helfer, damit Sie auch alles gebacken bekommen.

Wir lieben ... BACKEN.



DIE BASICS IN DER KÜCHE

Das Glück ist mit den Vorbereiteten sagt man.

Legen Sie alle Zutaten und alle nötigen Küchengeräte vorab zusammen und schon gehen alle Handgriffe fast wie von selbst.

**TEIGSCHABER
SCHMAL 20 CM**

Farbe: schwarz
Artikel-Nr.: 12435

Farbe: weiß
Artikel-Nr.: 12450

Ideal für kleine Schalen mit Creme, Marmelade oder kleine Gläser

**TEIGSCHABER
SCHMAL 26 CM**

Farbe: schwarz
Artikel-Nr.: 12438

Farbe: weiß
Artikel-Nr.: 12475

Der schlanke Helfer für schmale Gefäße oder Flaschen und kleine Mengen.



**TEIGSCHABER
26 CM**

Farbe: schwarz
Artikel-Nr.: 12436

Farbe: weiß
Artikel-Nr.: 12455

Der Allrounder beim Backen oder in der beschichteten Pfanne.

**TEIGSCHABER
BREIT 32 CM**

Farbe: schwarz
Artikel-Nr.: 12437

Farbe: weiß
Artikel-Nr.: 12460

Stabil und mit breiter Aufnahme- fläche, auch geeignet zum Verstreichen und Verzieren.

TIPP

Die RÖSLE Teigschaber halten Temperaturen bis 200°C aus und eignen sich auch zum Einsatz in beschichteten Pfannen und schützen so die Oberfläche.

**DIGITALE WAAGE
AUS EDELSTAHL MIT
SLIDE-MECHANISMUS**

Artikel-Nr.: 16232

- aus Edelstahl mit LED Display
- bis 5 kg belastbar
- seitlich zum Aufhängen an der Offenen Küche Leiste
- Anzeige in g, ml, fl.oz und oz.



BACKE, BACKE KUCHEN...

...was backen wir heute?

EDELSTAHSCHÜSSELN IN VERSCHIEDENEN GRÖSSEN

Durchmesser: 8 cm
Artikel-Nr.: 15668

Durchmesser: 12 cm
Artikel-Nr.: 15672

Durchmesser: 16 cm
Artikel-Nr.: 15676

Durchmesser: 20 cm
Artikel-Nr.: 15680

Durchmesser: 24 cm
Artikel-Nr.: 15684

Durchmesser: 28 cm
Artikel-Nr.: 15688

Aus Edelstahl, einfach zu reinigen und geschmacksneutral. Keine Verfärbung der Schüssel auch beim Einsatz von Lebensmittelfarben.

Passende Frischhaltedeckel optional erhältlich.

SPACHTEL

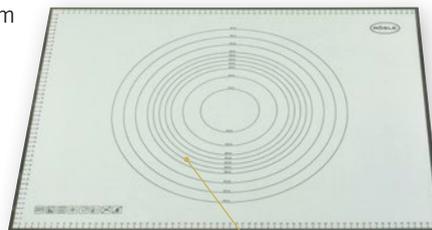
Artikel-Nr.: 12988

Komplett aus Edelstahl und ideal zum Verzieren von Torten, Teilen von Teigen oder Anheben.

BACKMATTE AUS SILIKON

Maße: 68 x 53 cm
Artikel-Nr.: 12465

Mit vorgezeichneten Größen, ideal zum Ausrollen von Teigen. Temperaturbeständig bis 220°C – auch zum Einsatz im Backofen geeignet. Reinigung in der Spülmaschine möglich. Kein Ankleben des Teiges am Tisch (Arbeitsfläche).



FÜR SCHAUMSCHLÄGER!

SCHNEEBESEN 27 CM

Artikel-Nr.: 95600

Der Klassiker.

Zum Vermengen und Unterrühren halb-fester und flüssiger Konsistenzen. Mit 7 Schlaufen.

SCHLAGBESEN 27 CM

Artikel-Nr.: 95610

Für Profis.

Perfekt zum Unterheben und Aufschlagen. Ausgestattet mit 12 Schlaufen. Zum schnellen Aufschlagen von Sahne, Cremes oder Eischnee.

QUIRLBESEN 27 CM

Artikel-Nr.: 95572

Unverzichtbar beim Mixen von Shakes und vollständigen Verquirlen ohne Klümpchen von z. B. Tortenguss oder Pudding in schmalen Gefäßen.



TIPP!

Achten Sie auf die Wahl Ihres „Besens“ – nicht umsonst haben wir 26 verschiedene Modelle im Sortiment. Jeder hat seine Aufgabe, für die er perfekt ausgebildet wurde. **Probieren Sie es aus!**

AVOCADO COOKIES

mit Pecan-Nüssen & Avocado

LOW
CARB

Zutaten:

ca. 9 -10 Cookies:
1 ST reife Avocado
1 ST Ei
100 g Mandelmus
2 EL Ahornsirup /
oder nach Belieben
1 TL Vanilleextrakt
50 g Pecan-Nüsse
gehackt +
50 g für die Deko-
ration
100 g Backkakao

Zubereitung:

Avocado aufschneiden und auslösen. Mit einer Gabel oder im Mixer zerkleinern. **Nach und nach die anderen Zutaten unterheben** und alles vermengen bis eine **zähe, aber cremige Masse** entsteht. Nun mit einem feuchten Löffel die Masse in **circa 10 gleich große Cookies** auf ein Backblech mit Backpapier setzen.

Die Cookies können relativ eng gesetzt werden, da die Masse nicht zerfließt, sondern gut in Form bleibt. Nun mit den restlichen **Nüssen** verzieren und in den vorgeheizten Backofen schieben. Wer möchte kann auch noch grobe Salz-Flakes darauf geben.

Backofen auf **180°C / Ober-Unterhitze** vorheizen.
Backzeit ca. 20 min.



INFO

Wer dunkle Schokolade liebt wird auch diese Cookies lieben. Ohne Mehl und wenig Zucker sind sie eine prima Alternative. Durch die Avocado ist die Konsistenz soft und saftig.

Lust auf neue Rezepte?

Mehr Rezepte finden Sie auf www.roesle.com

AUCH WIR WOLLEN ZUM EINSATZ KOMMEN!

BACKPINSEL 3,5 CM

Artikel-Nr.: 12468

Mit Naturborsten und praktischem Drehgriff. Zum Bestreichen von Strudelteig, Croissants oder zum Aprikotisieren.



BACKPINSEL SILIKON

Artikel-Nr.: 12428

Universal einsetzbar – auch zum Marinieren oder Bestreichen im Backofen geeignet. (Bis 220°C)



TORTENMESSER

Artikel-Nr.: 12568

Ausgestattet mit zwei Klingenseiten: gezackt und geschliffen. Breites Blatt zum gleichzeitigen Servieren der Kuchen-/Tortenstücke.



TEIGRÄDCHEN

Artikel-Nr.: 12720

Mit gewelltem Rad für die typischen Verzierungen an Kuchen, selbstgemachter Pasta oder Ravioli.



MODERNES BACKEN

Die Zeiten ändern sich und damit auch die Rezepte.

Neue Zutaten und Alternativen von Mehl oder Zucker ziehen in die moderne Küche ein.

Ob Mandelmehl oder Kokosblütenzucker, Avocado oder Bananen – Backen ist im vollen Trend und sucht auch hier neue und zeitgemäße Möglichkeiten der Zutaten.

Low Carb, No Sugar oder Vegan.

Mandelmehl:

Mit **Mandelmehl** kann man leicht ein paar **Kohlenhydrate einsparen**.

Es enthält nur einen Bruchteil der Kohlenhydrate von klassischen Weizenprodukten. **Aber Vorsicht:** da das Produkt kein Gluten enthält, hält der Teig aus reinem Mandelmehl nicht so zusammen. 10 - 20% des klassischen Mehls können aber locker ersetzt werden.

TIPP!

Mehr Flüssigkeit beim Backen einplanen – z. B. ein paar Löffel Milch oder ein zusätzliches Ei können helfen. Es bindet mehr als Getreideprodukte.

Kokosmehl:

Kokosmehl eignet sich sowohl **zum Kochen** als auch **zum Backen** – für Brot, Kuchen, Waffeln oder Kekse. Zu beachten ist jedoch, dass es recht „**saugfähig**“ ist und man dementsprechend mehr Flüssigkeit hinzufügen sollte, wenn man vorgegebenes Weizenmehl durch Kokosmehl ersetzt. Kokosmehl hat einen **leichten Kokosgeschmack** und ist etwas **süßlich**.

TIPP!

Umrechnungsregel ohne zusätzliche Flüssigkeit: 100 g bis 125 g Kokosmehl ersetzen 500 g Weizenmehl. Das Verhältnis Kokosmehl: Weizenmehl ist somit 1:5.

Dinkelmehl:

Dinkelmehl ist nährstoffreicher als Weizenmehl und hat im Rennen um das **gesündere Getreide** sicher die besseren Karten: Reich an **Vitaminen** (darunter A1, B1, B2, D und E) sowie hochwertigeres **Eiweiß** und einen **hohem Mineralstoffgehalt**.

Wer mit Dinkelmehl backt, stellt seinem Körper reichlich **Eisen, Magnesium, Zink, Mangan und Kupfer** zur Verfügung, aber auch wichtige ungesättigte Fettsäuren.

Kokosblütenzucker:

Kokosblütenzucker ist der neue Star unter den Süßungsmitteln – dank seines **niedrigglykämischen Index**. Er bietet für all jene, die sich wegen gesundheitlicher Probleme, wie zum Beispiel **Diabetes** oder **Übergewicht** ernährungstechnisch umstellen wollen, eine tolle Alternative.

Man kann ihn 1:1 wie braunen Zucker verwenden, dabei hat er einen kräftigen, karamelligen Geschmack – aber keineswegs nach Kokos.

Kichererbsen-Wasser:

Die **vegane Variante zum klassischen Eischnee** - Klingt zwar im ersten Moment unglaublich, es funktioniert aber bestens.

Einfach das Abtropfwasser von Kichererbsen oder auch Bohnen zu Schnee aufschlagen. Es hat einen festen Stand und kann sogar zum Backen von Baiser genutzt werden.

Agavendicksaft:

Agavensirup ist ein Süßungsmittel, das auf Basis verschiedener Arten der Agave in Mexiko hergestellt wird. Der Sirup ist **süßer als Honig**, jedoch nicht so dickflüssig.

Er kommt aus den mexikanischen Staaten hält aber auch in der deutschen Backszene immer mehr Einzug. Er hat ebenfalls einen **niedrigen glykämischen Index** und ist reich an **Mineralstoffen** und **Spurenelementen**.

Avocado:

Die **Avocado** ist nicht nur für klassische Guacamole geeignet – auch zum Backen und als Ersatz für klassische Backfette kann man sie wunderbar nutzen. Einfach die gleiche Menge an Fett 1:1 gegen pürierte Avocado ersetzen.

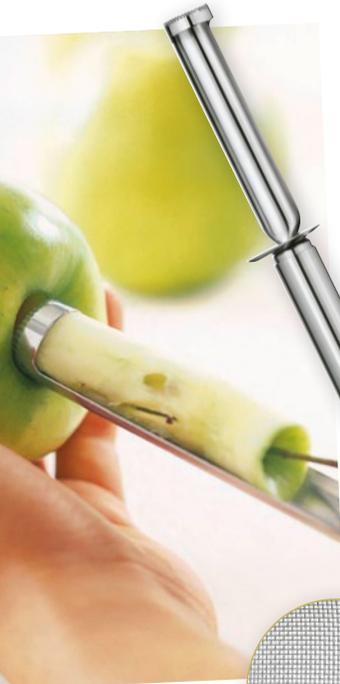
Ihr Schmelz ist schön cremig und noch dazu ist sie super gesund.

Einfach mal ausprobieren – in Keksen, Cremes und in Verbindung mit Kakao, ist sie auch gar nicht mehr so grün.



CLEVERE HELFER

So wird das Backen zum Kinderspiel.

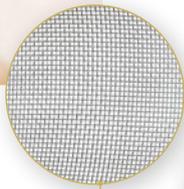


FRUCHTENTKERNER
Artikel-Nr.: 12746

Unverzichtbar für Bratäpfel. Der lange und stabile Stiel mit gezackter Front gleitet mühelos auch durch große Äpfel oder Birnen.

BARBECUE BRAT-UND BACKFORM
Artikel-Nr.: 25112

Nicht nur im Backofen zu Hause, auch auf dem Grill einsetzbar, z. B. für herzhafte Leberkäse-Muffins oder als Dipschale nutzbar. Mit Antihafversiegelung.



SIEB GROBMASCHIG
Durchmesser: 20 cm
Artikel-Nr.: 95270

Ideal zum Waschen von frischem Obst oder Gemüse für Kuchen und herzhafte Quiches.



SIEBE FEINMASCHIG
Durchmesser: 12 cm
Artikel-Nr.: 95252

Durchmesser: 16 cm
Artikel-Nr.: 95256

Durchmesser: 20 cm
Artikel-Nr.: 95260

Durchmesser: 24 cm
Artikel-Nr.: 95264

Zum Sieben von Mehl oder Puderzucker.



FÜR DAS PERFEKTE FINISH!

Präzision bis zum letzten Schritt.

STREICHPALETTE
Artikel-Nr.: 12552

Glatte und gleichmäßige Verteilung von Cremes und Füllungen. Auch für hohe Tortencreations geeignet.



STREICHPALETTE GEKRÖPFT
Artikel-Nr.: 12558

Durch die gekröpfte Form zum Bestreichen von Kuchen oder Torten in der Form und zum Herausheben aus der Form geeignet.



PATISSERIEZANGE
18 CM
Artikel-Nr.: 12927

Zum Finale Grande Obst oder Praline aufsetzen. Aber genau dort wo sie hin soll. Arbeiten wie die Profi-Pâtisseries.





GOURMETBESEN 27 CM

Artikel-Nr.: 95563

NEU

Ein Rührbesen mit außergewöhnlicher Form!

Es ist bestens geeignet zum Unterrühren von Saucen oder einem gesunden Frühstücks-Porridge aus Haferflocken.

Die robusten Schlaufen gelangen dank der abgeschrägten Form in jede Ecke des Topfes und gleiten vor allem über den flachen Topfboden.

Ideal bei schnell haftenden Gerichten oder einem frischen Kakao.

Mit Edelstahl-Rundgriff und RÖSLE Aufhängeöse.

EINZELHAKEN 2ER PACK

Artikel-Nr.: 19060

Zum Aufhängen von Küchengeräten mit Lochung oder Ring



-  facebook.com/roesle
-  instagram.com/roesle_official
-  pinterest.de/roesle_official
-  youtube.com/user/wwwROESLEde

Alle Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen inkl. der gesetzlichen MwSt.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

www.roesle.com

RÖSLE GmbH & Co. KG • Johann-Georg-Fendt-Str. 38
87616 Marktoberdorf • Deutschland



**MARKEN
PARTNER**