Reis-Fenchel-Kuchen

Dieses Mal ein klassischer Rührkuchen nach dem Grundrezept. Mehl, Zucker, Butter, Eier und Backpulver.

Wäre, ja wäre da nicht das Vorgehen, das Weizenmehl komplett durch Reismehl auszutauschen. Und ein besonderes Gewürz für den Kuchen zu verwenden, also im Mörser fein gemörserte Fenchelsaat.

Es macht jetzt zur Adventszeit richtig Spaß zu backen. Man kann vieles ausprobieren und auch variieren. Demnächst wage ich mich auch an gleich drei verschiedene Sorten von Weihnachtsplätzchen. Die eine Sorte schon erprobt, gebacken und für gut empfunden. Die beiden anderen Sorten zwar nach einem Standardrezept für Weihnachtsplätzchen, aber eben – wie sollte es anders sein – abgeändert und variiert und beide somit auch nicht erprobt. Ob sie wirklich schmecken, kann ich erst nach dem Backen berichten.

Meine Mutter ist ja letzten Monat 90 Jahre alt geworden ist und das Backen fällt ihr in ihrem Alter nun doch zunehmend schwer. Sie backt dieses Jahr das erste Mal in ihrem Leben keine Plätzchen und versorgt somit nicht mehr die Familie damit. Somit übernehme ich diesen Part, backe drei Sorten Plätzchen und versorge unsere restliche Familie damit.

Für das Mehl des Rührkuchens habe ich drei Sorten Reis verwendet. Zum einen normalen, weißen Parboiled-Reis, zum anderen roten und schwarzen Vollkorn-Reis. Wer nun denkt, man bekäme daher beim Backen einen dunkel gefärbten Rührkuchen, hat weit gefehlt. Denn auch beim dunklen Vollkorn-Reis ist der Reiskern selbst eben weiß wie bei jedem anderen Reis auch. Nur die Schale ist jeweils entweder rot oder schwarz. Somit ist das Mehl auch nicht unbedingt weiß, aber doch sehr hell. Der Rührteig selbst hat mit diesen Reis-Sorten eine leicht bräunliche Färbung. Allerdings hat der gebackene Rührkuchen

dann doch eine stark braune Farbe, eventuell kommt dies auch vom verwendeten Fenchel, denn der Kuchen hat ein Aussehen, wie ich ihn von Gewürzkuchen kenne.

Und der Kuchen schmeckt hervorragend. Er hat sogar einen leicht knusprigen Geschmack, vielleicht kommt dies vom verwendeten Reismehl. Der Fenchel gibt ihm ein schönes Aroma. Ich werde einen solchen Kuchen mit Reismehl sicherlich nochmals backen.

Man benötigt für die Zubereitung dieses Kuchens übrigens eine Getreidemühle. Denn ich habe den Reis nicht gemahlen gekauft, sofern es das überhaupt gibt. Sondern habe die Reiskörner in einer Getreidemühle gemahlen. Meine Getreidemühle ist etwa 35 Jahre alt. Aber sie erfüllt noch ihren Zweck, Getreide fein zu mahlen. Sie hat übrigens einen Namen, sie heißt laut Aufdruck auf dem Gehäuse Bio-Susi, ist also weiblichen Geschlechts. Sie stammt noch aus einer Zeit, als ich ganz der Umweltbewusste und -schützer war. Das bedeutete damals hellblaue Latzhosen, Birkenstock-Sandalen und umweltbewusste Halbschuhe – und zu allem Ungemach habe ich damals auch einige Semster Biologie studiert. Und meine Backwaren, die ich auch damals schon backte, habe ich natürlich nur mit Vollkornmehl gebacken, wozu ich diese Mühle eben brauchte. Ja, ja, lang, lang ist’s her, und man ändert sich natürlich mit den Jahren. Mein damals fast etwas fanatisch vorgetragenes Umweltschutz-Bewusstsein hat sich mittlerweile in den Jahren relativiert und ist einem paktischen Realismus gewichen. Manches tue ich aber nach wie vor umweltbewusst, so z.B. Biomüll separat zu sammeln und zu entsorgen. Wie sagt man so schön in den Sozialwissenschaften aus einer anderen Thematik und einem anderen Bezug, die Revolution frisst ihre Kinder. Und bei den Grünen sagte man damals, nachdem sie der Außerparlamentarischen Opposition (APO) entwachsen waren, dass der Gang durch die Institutionen begonnen hatte – nachdem sie auch Regierungsverantwortung übernommen hatten. Auch bei ihnen relativierte sich vieles.

Lassen Sie übrigens den Rührteig mit allen Zutaten ruhig 5–10

Minuten in der Küchenmaschine rühren. Denn Nomen est omen, der Rührteig hat nicht von ungefähr seinen Namen. Je besser er gerührt ist und die Zutaten sich vermischen, desto besser gelingt er und schmeckt er.

Bleiben Sie beim Rühren jedoch bei der Küchenmaschine und beobachten Sie sie. Küchenmaschinen je nach Modell neigen dazu, beim Rühren aufgrund der Vibrationen und des Rotierens über die Arbeitsfläche zu „wandern“, sofern sie nicht über Saugfüße verfügen.

[amd-zlrecipe-recipe:891]