Erdnuss-Kuchen



Gelungen, aber ein wenig trocken

Ich hatte ein Glas mit Erdnussbutter vorrätig, 350 g. Ich esse normalerweise keine Erdnussbutter als Brotaufstrich, weniger wegen des Geschmacks, sondern wegen der eigenartigen Konsistenz der Butter und des entsprechenden Mundgefühls dabei.

Also habe ich mich kurzerhand entschlossen, ein Experiment zu wagen und einen Rührkuchen mit Erdnussbutter zuzubereiten.

Ich ging davon aus, dass die Erdnussbutter – wie der Name schon sagt – sehr viel Fett enthält. Ich war jedoch überrascht, auf dem Etikett zu lesen, dass die Butter zu 90 % aus Erdnüssen besteht. Aber da Nüsse ja viel Fett enthalten, ist die Butter dementsprechend auch in dieser Weise sehr fettig.

Somit war geplant, anstelle der Margarine für den Rührkuchen die Erdnussbutter als Ersatz zu nehmen.

Gleich vorweg genommen, der Kuchen gelingt und schmeckt gut. Erwarten Sie jedoch keinen saftigen Rührkuchen, wie man ihn von bestimmten Zubereitungsweisen kennt. Er ist eher trockener Natur.

Dann kommt eben etwas Puderzucker auf den Kuchen, zum Aufhübschen und zum Versüßen, um den Kuchen etwas aufzupeppen.

Folgendes sollten Sie aber bitte unbedingt beachten, falls Sie weiterhin Gefallen an Ihrer Küchenmaschine finden wollen: Achten Sie bitte unbedingt während des Rührens des Rührteigs auf die Maschine und vor allem den Motor.

Die Erdnussbutter ist sehr kompakt. Und somit tut sich die Küchenmaschine doch sehr schwer mit dem Rühren. Der Rührteig hat auch eher eine Konsistenz, die mich an kompakten Karamell erinnert. Ich habe aufgrund der Kompaktheit der Butter vorsorglich zwei zusätzliche Eier in den Teig gegeben. Aber auch das reichte nicht aus, die Küchenmaschine weigerte sich tatsächlich, den Teig zu rühren. Schließlich behalf ich mir mit einem Schluck Milch. Nicht zuviel, so dass der Kuchen beim Backen seine Festigkeit und Stabilität behält. Aber dennoch genügend, um den Teig doch von der Küchenmaschine rühren lassen zu können.

So gelingt es zwar, den Teig rühren zu lassen. Aber die Umdrehungen des Rührhakens waren doch sehr gering und langsam und irgendwann kam dann doch etwas dunkler Rauch aus dem Motorwerk der Küchenmaschine, so dass ich diese sofort ausschaltete. Also, bitte auf die Machine achten. Oder wenn Sie sicher gehen wollen, rühren oder kneten Sie den Teig in einer großen Backschüssel mit der Hand.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich/Alternativ:

- 350 g Erdnussbutter (1 Glas)
- 2 Eier
- Milch
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.



Schmeckt fein nach Erdnuss

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Anstelle 250 g Margarine 350 g Erdnussbutter verwenden.

Zusätzliche Eier aufschlagen und dazugeben.

Einen guten Schluck Milch dazugeben.

Alles mit der Küchenmaschine verrühren. Warnhinweis oben beachten!

Kuchen nach dem Grundrezept backen.

Kuchen von der Backform und dem Backpapier befreien und gut abkühlen lassen.

Mit Puderzucker durch ein Küchensieb bestreuen.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!