Nuss-Nougat-Kuchen



Mit Nuss-Nougat-Creme

Nuss-Nougat-Creme enthält sehr viel Fett und nur einen ganz kleinen Zusatz an Haselnüssen und anderen Zutaten. Daher kann man einfach einen Rührkuchen zubereiten und die Nuss-Nougat-Creme anstelle der Margarine für den Rührteig verwenden.

Nuss-Nougat-Creme ist aber bei Zimmertemperatur leicht flüssig oder sämig, Margarine jedoch deutlich fester. Eventuell wäre dann ein Rührkuchen mit Nuss-Nougat-Creme nicht so ganz kompakt und stabil. Also noch ein zusätzliches Ei für mehr Stabilität in den Rührteig geben.

Zutaten:

Für den Rührteig:

- <u>Grundrezept</u>

Zusätzlich:

■ 200 g Nuss-Nougat-Creme

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. |Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft



Lecker! **Zubereitung:**

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Dabei anstelle von 250 g Margarine 200 g Nuss-Nougat-Creme verwenden. Und ein zusätzliches Ei in den Rührteig geben.

Rührkuchen nach dem Grundrezept backen.

Nach dem Backen gut abkühlen lassen. Aus der Backform nehmen und Backpapier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Pflaumenkuchen



Einfach, aber lecker Es braucht manchmal nicht vieler Zutaten, um etwas Schmackhaftes zuzubereiten.

In diesem Fall benötigen Sie einen Mürbeteig und 1 kg Pflaumen.

Und daraus bereiten Sie einen einfachen, leckeren, sommerlichen Obstkuchen zu.

Beim Mürbeteig gehen Sie einfach über das <u>Grundrezept</u>. Und die Pflaumen werden einfach entkernt und halbiert und der Mürbeteig dann damit belegt.

Eine halbe Stunde bei 170 °C Umluft auf mittlerer Temperatur in den Backofen. Herausnehmen und erkalten lassen. Und schon

können Sie diesen einfachen, schmackhaften Kuchen genießen. Zur Vorsicht bei sommerlichen Temperaturen dann im Kühlschrank aufbewahren.



Mit saftigen, reifen Pflaumen

Nuss-Kürbiskern-Kuchen



Mit Nüssen und Kürbiskernen **Zutaten:**

Für den Rührteig:

- <u>Grundrezept</u>

Zusätzlich:

- 200 g Nussmischung (Mandeln, Cashewkerne, Pekanusskerne)
- geröstete <u>Kürbiskerne</u> eines Hokkaidokürbis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min. bei 170 °C Umluft



Würzig und knusprig **Zubereitung:**

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei nur 300 g Weizenmehl verwenden.

Nüsse und Kürbiskerne in der Küchenmaschine fein raspeln. Zum Rührteig geben. Alles gut vermischen.

Eine Gugelhupf-Backform mit einem Backpinsel mit Speiseöl einfetten. Teig hineingeben und verteilen.

Backform die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen. Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

American Cheesecake



Exzellenter American Cheesecake — ein Genuss! Ich habe das Rezept für einen originalen American Cheesecake schon in meinem Foodblog veröffentlicht.

Der Unterschied zwischen einem American Cheesecake und einem deutschen Käsekuchen ist zum einen, dass ersterer mit Frischkäse, letzterer jedoch mit Quark zubereitet wird. Außerdem hat ersterer einen Boden aus Keksen und Fett, letzterer jedoch einen Mürbeteigboden. Und der American Cheesecake wird in Wasserdampf in einer Fettschale mit Wassergebacken, letzterer jedoch ganz gewöhnlich wie ein anderer Kuchen.

Dieser American Cheesecake ist eine Art Hybrid. Ich hatte für den Boden keine Kekse mehr vorrätig. Also bekam er einen Mürbeteig. Sie verstehen? Ein American Cheesecake mit einem Mürbeteigboden. Aber er ist dennoch sehr lecker! Die Zitrone gibt noch etwas Frische und Säure in die Füllung.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

Grundrezept

Für die Füllung:

- 900 g Frischkäse (3 Packungen à 300 g)
- 200 g Zucker
- 100 g Vanillezucker
- 50 g Speisestärke
- 3 Eier
- 200 g Schlagsahne

Zusätzlich:

- 1 Bio-Zitrone
- Alufolie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft | Wartezeit 6 Stdn.



Auch mit Mürbeteigboden **Zubereitung:**

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Schale der Zitrone auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben. Zitrone auspressen und Saft ebenfalls dazugeben.

Eier aufschlagen, in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verquirlen. Sahne dazugeben. Zucker, Vanillezucker und Stärke dazugeben. Frischkäse komplett dazugeben. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren.

Zitronenabrieb und -saft noch dazugeben und untermischen.

Eine Spring-Backform ausfetten. Zwei Streifen Alufolie kreuzweise auf den Tisch legen. Backform daraufstellen. Alufolie an den Rändern hochschlagen.

Mürbeteig in die Backform geben, mit den Händen gut verteilen und ausdrücken. Dabei einen mehrere Zentimeter hohen Rand ausziehen. Füllmasse in die Backform auf den Boden geben und gut verteilen.

Wasser in eine Fettpfanne geben, so dass die Backform an den Rändern 2-3 cm bedeckt ist. Backform in die Fettpfanne stellen. Fettpfanne auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit bei der genannten Temperatur in den Backofen geben.

Fettpfanne herausnehmen, Backform aus der Fettpfanne nehmen und Kuchen auf einem Kuchengitter eine Stunde abkühlen lassen. Alufolie entfernen. Backform entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben und mindestens 6 Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Paprikakuchen



Deutlich Paprika im Kuchen zu sehen **Zutaten:**

Für den Rührteig:

• <u>Grundrezept</u>

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g davon verwenden.

Zusätzlich:

■ 300 g Paprika (etwa 4 rote Paprikaschoten)

Zum Dekorieren:

Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft



Schmeckt leicht gemüsig **Zubereitung:**

Paprika als Gemüseanteil für einen Gemüserührkuchen ist sehr grenzwertig, da Paprika sehr viel Wasser enthält. Es ist also zwingend notwendig, den fein geriebenen Paprika gut mit der Hand auszudrücken.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Paprika putzen, Kerngehäuse entfernen, Paprika grob zerteilen, in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben. Paprika gut mit der Hand ausdrücken, damit die Flüssigkeit entfernt wird, Masse zum Rührteig geben und mit dem Backlöffel unterheben.

Rührteig in einer Kastenbackform auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker durch ein feines Küchensieb bestäuben.

Brokkolikuchen Schokoladenglasur

mit



Mit einem Anteil Brokkoli **Zutaten:**

Für den Rührteig:

• <u>Grundrezept</u>

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g davon verwenden.

Zusätzlich:

■ 300 g Brokkoli (1 Brokkoli à 500 g)

Für die Glasur:

- 100 g Butter oder Margarine
- 2 gehäufte EL Kakaopulver

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft



Mit Schokoladenglasur dekoriert **Zubereitung:**

Rührkuchen mit Gemüseanteil geht trotz Backpulver nicht sehr stark auf. Der Kuchen bäckt also in einer Kranz-Backform nicht so stark auf wie in einer Kasten-Backform — weil erstere ein deutlich höheres Volumen an Teig braucht — und bleibt daher relativ niedrig.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Brokkoli putzen, Strünke entfernen, Brokkoli zerteilen, diesen in der Küchenmaschine fein reiben, zum Rührteig geben und mit dem Backlöffel unterheben.

Rührteig in einer eingefetteten Kranz-Backform auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Fett in einer Schale im Wasserbad in einem Topf erhitzen. Kakaopulver dazugeben. Alles gut vermischen. Kuchen auf der Oberseite mit dem Backpinsel mit der Glasur bestreichen. Kuchen in den Kühlschrank geben, damit die Glasur erhärtet.

Herausnehmen. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Gedeckter Aprikosen-Apfel-Kuchen



Feiner Obstkuchen **Zutaten:**

Für den Mürbeteig:

- <u>Grundrezept</u>

Für die Streusel:

• <u>Grundrezept</u>

Zusätzlich:

- 500 g Aprikosen (10 Stück)
- 4 Äpfel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft



Mit Streuseln gedeckt **Zubereitung:**

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Streusel nach dem Grundrezept zubereiten.

Aprikosen entkernen und in feine Spalten schneiden. In eine Schüssel geben.

Stiele der Äpfel entfernen. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Äpfel ebenfalls in feine Spalten schneiden. Zu den Aprikosen geben und gut vermischen.

Mürbeteig in einer eingefetteten Spring-Backform ausdrücken und dabei einen Rand hochziehen. Aprikosen und Äpfel hineingeben und gut verteilen. Streusel über dem Obst verteilen und Kuchen gut abdecken.

Backform die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Topinamburkuchen



Fragiler Kuchen **Zutaten:**

Für den Rührteig:

• <u>Grundrezept</u>

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g davon verwenden.

Zusätzlich:

■ 300 g Topinambur (etwa 500 g ungeschälte Topinambur)

Zum Dekorieren:

Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft



Sehr saftig **Zubereitung:**

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Topinambur schälen und in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben. Geschälte und geriebene Topinambur zügig verarbeiten, da sie durch den Luftsauerstoff oxidieren und braun werden. Masse zum Rührteig geben und mit dem Backlöffel unterheben.

Rührteig in einer Kastenbackform auf mittlerer Ebene die oben

angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker durch ein feines Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Kokoskuchen



Mit Kokosmehl und geraspelter Kokosnuss **Zutaten:**

- 200 g Weizenmehl
- 200 g Kokosmehl
- 100 g Kokosraspeln

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 1 Päckchen Backpulver

Für die Glasur:

- 50 g Butter
- 2 EL Kakao

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft



Schokoladenglasur passt gut dazu **Zubereitung:**

Eier aufschlagen und in die Küchenmaschine geben. Zucker dazugeben und alles schaumig rühren.

Weizenmehl, Kokosmehl, Kokosraspeln und Backpulver dazugeben

und alles gut verrühren. Margarine dazugeben und nochmals gut verrühren.

Backpapier in einer Kasten-Backform auslegen. Teig hineingeben und gut verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Backform herausnehmen und Kuchen abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Butter in einer Schale im Wasserbad flüssig werden lassen. Kakao dazugeben und alles gut verrühren. Glasur mit dem Backpinsel auf den Kuchen auftragen.

Kuchen in den Kühlschrank geben, um die Glasur zu erhärten.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Blumenkohlkuchen Schokoladenglasur

mit



Mit leckerem Blumenkohl **Zutaten:**

Für den Rührteig:

• <u>Grundrezept</u>

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g davon verwenden.

Zusätzlich:

■ 300 g Blumenkohl (etwa 1/2 Blumenkohl)

Für die Glasur:

- 50 g Butter
- 2 gehäufte EL Kakaopulver

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.



Und feiner Schokoladenglasur **Zubereitung:**

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Blumenkohl putzen, in Röschen zerteilen, diese in der Küchenmaschine fein reiben, zum Rührteig geben und mit dem Backlöffel unterheben.

Rührteig in einer Kastenbackform auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Butter in einer Schale im Wasserbad in einem Topf erhitzen. Kakaopulver dazugeben. Alles gut vermischen. Kuchen auf der Oberseite mit dem Backpinsel mit der Glasur bestreichen. Kuchen in den Kühlschrank geben, damit die Glasur erhärtet. Herausnehmen. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Fenchelkuchen



Leckerer Rührkuchen mit Fenchel **Zutaten:**

Für den Rührteig:

• <u>Grundrezept</u>

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g davon verwenden.

Zusätzlich:

■ 300 g Fenchel (etwa 1 1/2 Knollen)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft



Locker und saftig **Zubereitung:**

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Fenchel putzen, in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben und zum Rührteig geben.

Rührteig in einer Kastenbackform auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Kartoffelkuchen



Leckerer Rührkuchen mit Kartoffeln **Zutaten:**

Für den Rührteig:

• <u>Grundrezept</u>

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g davon verwenden.

Zusätzlich:

■ 300 g Kartoffeln

Zum Dekorieren:

Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft



Sehr fragil **Zubereitung:**

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Kartoffeln schälen, in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben, mit der Hand auspressen und zum Rührteig geben.

Rührteig in einer Kastenbackform auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker durch ein Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Knollenselleriekuchen



Lecker, luftig, saftig

Ich habe Gemüserührkuchen schon mit dem unterschiedlichsten Gemüse zubereitet. Die Vorgehensweise ist immer die gleiche: Anstelle von 500 g Weizenmehl für einen gewöhnlichen Rührteig und somit Rürhkuchen werden nur 200 g Weizenmehl verwendet. Die restlichen 300 g Weizenmehl werden durch 300 g fein geriebenes Gemüse ersetzt.

Es bleibt jedoch immer ein Rührkuchen. Er schmeckt nicht sonderlich süß, aber auch nicht zu gemüsig. Aber 200 g Weizenmehl ist das Minimum, das verwendet werden muss, denn der Rührkuchen braucht das Gluten im Weizenmehl, also den Kleber. Sonst hält der Kuchen nicht zusammen.

Aus der Erfahrung heraus - weniger Weizenmehl kann auch

weniger Fett binden und halten — sind 200 g Fett anstelle 250 g Fett ausreichend. Ansonsten wird der Rührkuchen glänzend und leicht fettig.

Ich kann vermutlich nicht alle Gemüsesorten aufzählen, mit denen ich schon Gemüserührkuchen zubereitet und gebacken habe. Denn es fallen mir nicht alle auf Anhieb ein. Ich versuche es einmal: Wurzeln (Möhren), Zucchini, Kürbis, Süßkartoffel, Schwarzwurzeln, Pastinake, Rote Beete.

Dieser Kuchen war jedoch eine Neuheit für mich. Knollensellerie. Der Inbegriff für den fünften Geschmackssinn Umami. Unabdingbar zur Zubereitung einer frischen Gemüsebrühe.

Ich dachte bisher, dieser starke Geschmack des Knollensellerie sei zu kräftig für einen Gemüserührkuchen. Eine Bekannte jedoch überzeugte mich, es doch einmal zu probieren.

Und ich muss sagen, der Kuchen gelingt hervorragend. Leicht, locker und saftig. Er schmeckt nicht nach Gemüsebrühe, sondern nur leicht gemüsig. Und durchaus noch wie ein Rührkuchen. Das Experiment ist gelungen. Ich werde wieder Rührkuchen mit Knollensellerie zubereiten und backen. Versuchen Sie es auch und berichten Sie mir!

Zutaten:

Für den Rührteig:

- <u>Grundrezept</u>

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g verwenden. Und nur 200 g Fett.

Zusätzlich:

■ 300 g Knollensellerie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft



Mit Knollensellerie **Zubereitung:**

Knollensellerie putzen, schälen, in grobe Stücke zerteilen und in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Die beiden oben genannten Änderungen beachten.

Sellerie zum Rührteig geben und gut untermischen.

Rührteig in eine Kasten-Backform geben und auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Kurkumakuchen



Ein außergewöhnlicher Kuchen

Sie werden auf diesen Kuchen gespannt sein. Sie kennen Kurkuma sicherlich bisher nur getrocknet und fein gemahlen als Gewürz in der indischen Küche. Unter anderem für ein Curry. Oder andere Zubereitungen, die man mit diesem Gewürz gelb einfärben will. Auch beim Backen findet das Gewürz gern Verwendung.

Dieses Mal geht es aber um den Ausgangspunkt für dieses gemahlene Gewürz, und zwar die Kurkumawurzel. Manche große Supermärkte bieten sie in ihrem Gemüsesortiment an. Und wenn Sie Glück haben, sogar in Bio-Qualität, so dass Sie sie mit Schale verarbeiten können.

Dieser Rührkuchen mit Gemüseanteil ist wirklich ein wenig außergewöhnlich. Nicht nur, dass der Kuchen angeschnitten eine kräftige gelbe, fast schon orange Farbe hat. Sie sollten auch darauf achten, mit welchen Küchengeräten, Arbeitsplatten oder Geschirr die fein geriebenen Kurkumawurzeln oder auch die Kuchenstücke in Berührung kommen. Denn sie färben alles gelb ein.

Der Kuchen an sich ist aber wirklich grandios und sehr zu empfehlen. Er hat einen kräftigen, würzigen Geschmack, im Nachgeschmack fast eine ganz leichte Schärfe und ist sehr saftig. Er erinnert im Geschmack fast ein wenig an Weihnachten. Probieren Sie es aus. Ich kann ihn nur empfehlen.

Zutaten:

Für den Rührteig:

• <u>Grundrezept</u>

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g verwenden. Und nur 200 g Fett.

Zusätzlich:

■ 300 g Bio-Kurkumawurzel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft



Würzig, kräftig **Zubereitung:**

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Die beiden oben genannten Änderungen beachten.

Kurkumawurzeln mit der Schale in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben. Kurkumawurzeln zum Rührteig geben und gut untermischen.

Rührteig in eine mit Backpapier ausgelegte Kasten-Backform geben und auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Pastinakenkuchen



Einfacher Rührkuchen mit Pastinaken **Zutaten:**

Für den Rührteig:

• <u>Grundrezept</u>

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g davon verwenden.

Zusätzlich:

■ 300 g Bio-Pastinaken

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft



Lecker **Zubereitung:**

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Pastinaken putzen, in der Küchenmaschine mit Schale fein reiben und zum Rührteig geben.

Rührteig in einer Kastenbackform auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Rührkuchen mit Süßkartoffeln und weißer Schokolade



Saftiger Rührkuchen mit Gemüse **Zutaten:**

Für den Rührteig:

- <u>Grundrezept</u>

Zusätzlich:

- 250 g Süßkartoffeln
- 50 g weiße Schokoladenraspeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft



Auch mit weißer Schokolade **Zubereitung:**

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei nur 200 g Weizenmehl verwenden.

Süßkartoffeln putzen, schälen und in der Küchenmaschine fein reiben. Zum Rührteig geben.

Schokoladenraspeln ebenfalls zum Rührteig geben.

Alles gut vermischen und in eine Kasten-Backform geben.

Backform die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!