Gedeckter Zwetschgen-Kuchen

Ich hatte 1 kg Zwetschgen vorrätig.

Und habe einfach einen mit Streuseln gedeckten Zwetschgen-Kuchen damit gebacken.

[amd-zlrecipe-recipe:766]

Gedeckter Ananas-Erdbeer-Kuchen

Hier ist mir ein Experiment fast schiefgegangen.

Ich hatte wieder viel frisches Obst gekauft und vorrätig.

Zwei Schalen Erdbeeren. Und eine ganze Ananas.

Ich hatte Bedenken, ob der Kuchen durch das viele Obst nicht zu flüssig wird und der Mürbeteig dieses saftige Obst sozusagen nicht halten kann.

Aber ich habe das Experiment einmal gewagt.

Das Ergebnis ist ein sehr leckerer Obstkuchen, der jedoch sehr saftig ist. Nach dem Backen und beim Abkühlen tritt eine Menge Flüssigkeit aus dem Kuchen aus, der einfach durch das Kuchengitter abläuft. Man muss also etwas unter das Kuchengitter zum Auffangen der Flüssigkeit stellen oder eben damit rechen, dass die Unterlage nass wird.

Aber der Kuchen ist sehr kompakt und sehr lecker.

Aber den Kuchen unbedingt im Kühlschrank aufbewahren, damit er gut erkaltet und durch das Erkalten auch noch etwas fester und stabiler wird.

[amd-zlrecipe-recipe:746]

Gedeckter Himbeer-Wassermelone-Kuchen

Ich habe ein Experiment durchgeführt, bei dem ich nicht wusste, ob es mir gelingt.

Ich hatte eine Wassermelone gekauft. Und dazu noch zwei Schalen Himbeeren.

Nun, die Wassermelone einfach so in den kommenden Tagen aus der Hand essen? Wer sagt, dass ich das so machen muss? Seht Ihr, man kann es auch anders machen. Ich überlegte, ob ich die Wassermelone nicht auch für einen Obst-Kuchen verwenden könnte. Aber ich hatte Bedenken, da es sich doch um ein sehr saftiges Obst handelt. Und ob das beim Backen durchgaren würde, oder eher den Kuchen durchweichen würde und er nicht stabil wäre nach dem Backen? Nun, ich entschied mich, das Experiment einmal zu wagen und einen Kuchen damit zu backen.

Zusätzlich gab ich noch die zwei Schalen Himbeeren zu der geschnittenen und kleingewürfelten Wassermelone und vermischte beides gut miteinander.

Im Nachhinein stellte ich fest, dass die Wassermelone eigentlich gar nicht so das Problem war, denn sie bleibt erstaunlich stabil beim Backen. Das Hauptaugenmerk hätte ich

dagegen eher auf die Himbeeren legen müssen, die schon beim Zubereiten der Tarte leicht vermatschten und nicht mehr im ursprünglichen, ganzen Zustand erhalten blieben. Sie waren es nach dem Backen, die Flüssigkeit absonderten und den Kuchen leicht flüssig machten.

Aber der Mürbeteig, den ich ja in die Backform gebe, hat ja relativ viel Margarine, so dass er dennoch stabil bleibt und diesen Austritt von Flüssigkeit ein wenig auffängt.

Das Ergebnis, trotz meiner anfänglichen Bedenken, war also ein wunderbarer, wohl schmeckender, stabiler Obst-Kuchen, den ich vor dem Backen noch mit frischen Streuseln gedeckt und somit verfeinert hatte.

Also Experiment gelungen, Obst-Kuchen wunderbar, das verwendete Obst verwende ich gerne wieder für einen Kuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:739]

Spinat-Kuchen

Wurzeln oder Zucchini als Zutaten zu einem Rührkuchen sind ja mittlerweile durchaus bekannt. Selbst mein Discounter hat in seinem Sortiment Backwaren, die feine Wurzelstreifen enthalten, also Schrippen mit Wurzeln. Diese haben dann so fantasievolle Namen wie „Fitness-Brötchen“.

Nun, ich hatte schon vor längerer Zeit überlegt, dass man sicherlich auch Blattspinat für einen Rührkuchen verwenden kann.

Nun, jetzt hatte ich eine Packung mit 250 g frischem

Blattspinat vorrätig. Und machte mich an das Experiment, einen Rührkuchen damit zuzubereiten.

Ich verwende alle Zuaten, die man normalerweise für einen Rührkuchen verwendet. Nur lassse ich von den normalerweise verwendeten 500 g Mehl 150 g weg. Und verwende stattdessen 250 g Blattspinat, den ich in der Küchenmaschine fein zerkleinere.

Erstaunlicherweise ist der zerkleinerte Spinat nicht flüssig, so dass man ihn also nicht auspressen muss, sondern einfach die ganze Menge des zerkleinerten Blattspinats verwenden kann.



Der zerkleinerte, frische Blattspinat

Wer mich jedoch kennt und meine letzten Zubereitungen von Kuchen oder Tartes verfolgt hat, weiß, dass ich gerne einige Eier mehr hinzugebe, um eine gewisse Stabilität des Backwerks zu erreichen und hierbei auf der sicheren Seite zu sein. Nun, da ich mit Mehl und Blattspinat zusammen doch 600 g anstelle 500 g habe und der Blattspinat doch recht saftig ist, gebe ich ein zusätzliches Ei für Bindung hinzu.

Und nein, heute ist nicht die Grüne Woche, die ja bekanntlich in Berlin stattfindet. Es wird auch keine Fortsetzung des Spielfilms „The green mile“ gedreht. Aber Popeye hätte seinen riesigen Spaß an diesem Kuchen, denn er hätte endlich mal eine leckere, süße Zubereitung mit Spinat, die schmackhafter wäre als sein tröger Spinat aus der Dose.

Und der Kuchen gelingt tatsächlich sehr gut, er ist saftig und lecker und total grün.

[amd-zlrecipe-recipe:722]

Gedeckter Pfirsich-Rührkuchen

Ein leckerer Obst-Kuchen. Auf einfache Weise zubereitet.

Einfach den Rührteig nach dem Grundrezept für Rührkuchen zubereiten.

Dann beim Discounter oder Supermarkt zwei große Konservendosen mit halben Pfirsichen kaufen.

Diese verwendet man als Obst-Füllung.

Ich gebe nur zusätzlich zwei Eier in den Rührteig, da der Kuchen aufgrund der vielen Pfirsiche doch eine gewisse Stabilität benötigt.

Ich gebe dann ein Drittel des Rührteigs auf das Backpapier in der Spring-Backform und verteile es gut auf dem Boden. Dann gebe ich die Pfirsich-Hälften auf den Rührteig. Restliche Pfirsiche schneide ich klein und gebe diese auch noch hinzu. Dann drücke ich die Pfirsich-Hälften ein wenig in den

Rührteig-Boden hinein.

Schließlich gebe ich die beiden anderen Drittel des Rührteigs auf die Pfirsiche und verteile den Rührteig gut. Fertig ist ein gedeckter Obst-Kuchen mit Rührteig.

Aufgrund der Menge der verwendeten Pfirsiche und deren Saftigkeit kann es durchaus sein, dass der Rührteig-Boden doch sehr schnell durchweicht. Man sollte den Kuchen also relativ schnell essen.

[amd-zlrecipe-recipe:703]

Gedeckter Birnen-Kuchen

Kein Convenience-Produkt. Frischer Obst-Kuchen. Frischer Mürbeteig. Frische Streusel. Frische Birnen.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:698]

Haselnuss-Rosinen-Kuchen

Seit einiger Zeit einmal wieder ein Rührkuchen und keine Tarte mit Obst.

Ich backe einen Rührkuchen, in den ich Haselnüsse und Rosinen gebe.

Ich zerkleinere die Haselnüsse in der Küchenmaschine, bevor

ich sie in den Rührteig gebe. Und vom Mehl, das normalerweise in einer Menge von 500 g in einen Rührteig kommt, lasse ich die Menge der Haselnüsse von 200 g einfach weg und verwende nur 300 g Mehl.

Die Rosinen geben nochmals 250 g Gewicht zum Rührteig hinzu. Aus diesem Grund verwende ich anstelle von 4 Eiern, die ich normalerweise in einen Rührteig gebe, 6 Eier, da die Menge an Rührteig etwas Stabilität und Bindung benötig.

Außerdem würze ich den Rührteig leicht mit etwas Bittermandel-Öl.

[amd-zlrecipe-recipe:692]

Gedeckter Rhabarber-Kuchen



Leckerer, sommerlicher Obst-Kuchen

Es ist bald Sommer und die ersten Obstsorten der Saison sind im Discounter oder Supermarkt erhältlich.

Dieses Mal habe ich Rhabarber gekauft, mit dem man einen herrlichen Obst-Kuchen zubereiten kann.

Dies ist mein Rezept für den sonntäglichen Kuchen für Frühstück und Kaffeetrinken. Und natürlich auch noch einige Tage der kommenden Woche.

Für den Kuchen bereite ich einen Mürbeteig zu.

Ich putze und schäle den Rhabarber und schneide in grob klein.

Dann kommt er einfach auf den Mürbeteig-Boden in der Spring-Backform und wird dort verteilt.

Gedeckt wird der Rhabarber einfach mit Streuseln, für die ich einen entsprechenden Teig zubereite.

Fertig ist der fast schon sommerlich anmutende Obst-Kuchen. Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:685]

Käsekuchen mit Cognac-Rosinen

Ich bereite einmal wieder seit langer Zeit meinen preisgekrönten Käsekuchen zu, den ich sehr gern esse.

Ich variiere ihn ein wenig.

Zum Einen gebe ich eine Packung Rosinen hinzu, die ich vorher eine Stunden in Cognac einlege. Leider verteilen sich die Rosinen nicht in der ganzen Füllmasse, sondern sinken aufgrund ihres Gewichts auf den Boden der Füllmasse.

Zum Anderen gebe ich für etwas Frische den Saft einer Zitrone hinzu.

Leider habe ich keine Bio-Zitronen zur Verfügung, so dass ich leider nicht den Zitronenschalen-Abrieb verwenden kann.

Das Ergebnis ist ein herrlich frischer Käsekuchen, den ich sehr gern mag und sehr gern esse. Ich freue mich dann jeden Tag auf das Frühstück, zu dem ich zwei Stücke davon verzehre. Mir geht das Herz auf bei diesem Kuchen.

Ich hatte vermutet, dass der Käsekuchen nicht sehr gut gelingt, weil die Eischnee-Masse, die ich in der Küchenmaschine geschlagen hatte, leider nicht sehr fest geworden und ein wenig flüssig geblieben ist. Aber in der Füllmasse sind ja auch noch die Sahne und die Eigelbe, die der Füllmasse Auftrieb und Festigkeit verleihen.

Ich habe auch nicht den üblichen Mürbeteig für den Käsekuchen mit Zucker zubereitet, sondern den Mürbeteig, den ich normalerweise für Tartes verwende, der ohne Zucker zubereitet wird. Denn die Rosinen geben dem Käsekuchen ja nochmals etwas Süße.

[amd-zlrecipe-recipe:676][amd-zlrecipe-recipe:676]

Zitronen-Kuchen

Normalerweise bereite ich keine Fertigprodukte zu und veröffentliche hierzu das Rezept in meinem Foodblog.

Nun, jetzt bin aber doch zu einer Packung Dr. Oetker Zitronen-Wolke gekommen. Meine Mutter hatte mir zu Ostern ein kleines Päckchen geschickt. Und darin befand sich diese Backmischung.

Da ich die Backmischung natürlich nicht wegwerfen will, habe ich sie einfach für meinen sonntäglichen Kuchen zum Frühstück und nachmittäglichen Kaffeetrinken gebacken.

Ich habe es mir aber natürlich nicht nehmen lassen, die Backmischung ein wenig mit dem Saft einer ausgepressten Zitrone aufzupeppen.

Da ich leider keine Bio-Zitronen zur Verfügung hatte, konnte ich leider den Schalen-Abrieb nicht mitverwenden. Schalen-Abrieb von handelsüblichen Zitronen können Sie nicht für eine Zubereitung verwenden. Das dürfen Sie nicht. Die Schale enthält eventuell Wachs, Konservierungsstoffe oder Insektenschutzmittel, die aufgetragen bzw. aufgesprüht wurden.

[amd-zlrecipe-recipe:673]

Rotwein-Kuchen

Mein wöchentlicher Kuchen zum Sonntag.

Ich wollte einmal seit einiger Zeit wieder einen schönen Rührkuchen backen. Und nicht wie bisher immer Tartes mit Obst in der Füllmasse.

Nun, ich dachte zunächst daran, einen klassischen Marmorkuchen zu backen und war mir ziemlich sicher, dass ich noch Kakao-Pulver im Vorratsschrank hatte. Dem war aber leider nicht so, ich hatte mich doch tatsächlich getäuscht.

Also musste ich kurzfristig umdisponieren und ein anderes Rezept wählen.

Einen einfachen Rührkuchen wollte ich nicht backen. Also entschied ich mich für einen Rotwein-Kuchen, wobei ich in den

normalen Rührteig einfach ein halbes Glas Rotwein hineingegeben habe.

Da der Rührteig dadurch natürlich etwas flüssig wird und der Kuchen beim Backen eventuell nicht durchbackt, sondern vielleicht innen noch flüssig bleibt, habe ich zusätzlich zum normalen Rührkuchen-Rezept noch 100 g Mehl und zwei Eier gegeben.

Das Ergebnis ist ein sehr schmackhafter Rührkuchen, der eine leichte Rotwein-Note hat.

[amd-zlrecipe-recipe:612][amd-zlrecipe-recipe:612]

Gedeckter Bananen-Kuchen

Mein wöchentlicher Kuchen zum Wochenende.

Dieses Mal mit Bananen.

Eine Tarte wollte ich nicht zubereiten. Ich entschied mich für einen gedeckten Kuchen mit Mürbeteig und Streuseln obenauf.

Ich habe die in Scheiben geschnittenene Bananen auch nicht schön nebeneinander im Kreis in den Mürbeteig gegeben, sondern einfach die Bananenscheiben sozusagen hineingekippt und mit dem Backlöffel gut verteilt.

Dann kommen die Streusel obenauf.

Ein sehr leckerer und schmackhafter Kuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:569][amd-zlrecipe-recipe:569]

Gedeckter Apfelkuchen XXL

Der allwöchentliche Kuchen zum Sonntag.

Vor kurzem habe ich ja eine Kürbis-Tarte XXL gebacken, weil ich einen Hokkaido-Kürbis mit satten 1,5 kg Gewicht verarbeiten wollte.

Nun, dieses Mal trifft es mit dieser Bezeichnung einen Apfelkuchen.

Ich hatte 10 Äpfel vorrätig. Ich esse sehr wenig Obst aus der Hand so nebenher. Sondern verwende es dann meistens gleich für einen Obstkuchen.

So auch dieses Mal.

Ich wollte alle Äpfel verarbeiten. Und 10 Äpfel sind von der Menge her recht viel für einen normalen Apfelkuchen.

Also habe ich einen gedeckten Apfelkuchen gebacken, für den ich nicht eine Lage in zwei Kreisen angeordneten Apfelspalten verwendet habe. Nein, die Menge an Äpfeln erlaubte es, dass ich zwei Lagen an Apfelspalten übereinander schichten konnte.

Und dann natürlich noch dazu eine Schicht Streusel obenauf.

Fertig ist ein schmackhafter, sehr hoher gedeckter Apfelkuchen.

Unbedingt nachbacken!

[amd-zlrecipe-recipe:554]

Christstollen

Ein kleiner Nachtrag zur Weihnachtszeit. Das Rezept für einen Christstollen. Ich habe ihn nach Thüringer Art zubereitet, also mit Rosinen und Orangen- und Zitronenschalen verfeinert. Und mit wirklich sehr viel Puderzucker zum Bestäuben nach dem Backen.

Eigentlich wollte ich das Rezept Anfang der Adventszeit, also Anfang Dezember, veröffentlichen. Aus irgend einem Grund habe ich das übersehen und reiche es jetzt nach.

Man soll einen Christstollen nach dem Backen nicht sofort anschneiden und servieren. Sondern ihn in Alu- oder Frischhalte-Folie einpacken und erst eine Woche durchziehen lassen. Auch dann sollte man ihn immer nur anschneiden, einige Scheiben des Christstollens servieren und ihn ebenfalls wieder einpacken. Keine Bange, er wird dadurch nicht schlecht oder fängt an zu schimmeln, wie man vermuten könnte. Nein, er zieht etwas durch und wird im Geschmack sogar noch besser.

Der Christstollen gelingt sehr gut, und er ist sehr saftig und fruchtig.

[amd-zlrecipe-recipe:534]

Kakao-Kuchen

Natürlich gibt es auch am 4. Advent einen Kuchen zum Sonntag.

Ich wähle einen einfachen Kakao-Kuchen.

Diesen bereite ich einfach nach dem Grundrezept für Rührkuchen zu. Und gebe einfach noch etwas Kakao in den Rührteig.

Fertig ist ein leckerer Kuchen.

Die Backform legt man einfach mit etwas Backpapier aus. Wenn man kein solches vorrätig hat, gibt es eine einfache, aber sehr gute Möglichkeit, zu verhindern, dass der Kuchen eventuell nach dem Backen beim Herausstürzen an der Backform hängen bleibt. Man fettet die Backform gut ein und gibt dann Semmelbrösel hinein, die man in der ganzen Backform verteilt. Auf diese Weise kann man den Kuchen nach dem Backen hervorragend und leicht aus der Backform herausstürzen. Und dies bietet sich natürlich auch für Backformen an, für die ein Backpapier nicht geeignet ist, wie z.B. eine Gugelhupf-Backform.

[amd-zlrecipe-recipe:523][amd-zlrecipe-recipe:523]

Gugelhupf-Kaffee-Kuchen

Wie es sich zum 2. Advent gehört, backe ich an diesem Tag auch einen Kuchen. Den ich zum verspäteten Frühstück und nachmittaglichen Kaffee-Trinken reiche.

Ich wähle einen einfachen Kaffee-Kuchen. Also ein Rührkuchen nach dem Grundrezept, in dessen Rührteig noch gemahlener Filter-Kaffee und etwas flüssiger Kaffee kommt.

Als weitere Besonderheit bekommt der Kuchen noch eine Glasur aus Vollmilchschokolade. Normalerweise verwendet man für Glasuren Bitterschokolade, diese bietet sich eigentlich wegen des bitteren Geschmacks besser an. Ich hatte jedoch nur noch eine Tafel Vollmilchschokolade vorrätig, aber diese eignet

sich für die Glasur genauso.

Bei einer Gugelhupf-Backform kann man schlecht Backpapier anstelle des Einfettens der Backform verwenden. Also fette ich die Backform eben ein. Zur Sicherheit, damit sich der Kuchen nach dem Backen aus der Backform löst, kann man noch Semmelbrösel hineingeben, damit eine dünne Schicht davon am Fett in der Backform hängen bleibt. Dies habe ich allerdings nicht gemacht. Das hat allerdings das Auslösen aus der Backform etwas erschwert.

[amd-zlrecipe-recipe:511]