Käsekuchen

Mir ist eingefallen, dass ich schon seit langer Zeit keinen Käsekuchen mehr gebacken habe.

Nun, das habe ich heute, am 1. Advent, nachgeholt.

Ich bereite den Käsekuchen ganz unspektakulär nach dem Grundrezept zu.

Ich verfeinere ihn nur mit dem Schalenabrieb einer Bio-Zitrone und dem Saft derselben.

[amd-zlrecipe-recipe:506]

Gedeckter Apfelkuchen mit Streuseln

Ich kaufe zwar ab und zu Obst ein, esse es aber nicht so gern so pur. Sondern ich bereite lieber einen Obst-Kuchen oder eine -Tarte daraus zu.

So hatte ich noch fünf Äpfel vorrätig und habe daraus einen leckeren Obstkuchen gebacken.

Und zwar einen gedeckten Apfelkuchen. Mit einem Mürbeteig als Boden. Und Streuseln zum Abdecken der Apfelspalten.

Sehr einfach zuzubereiten. Und sehr schnell gemacht und natürlich wirklich sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:492]

Limettenkuchen

Jetzt zur Herbstzeit backe ich wieder des öfteren keine süße Tarte mit Obst, da dieses Angebot jetzt im Discounter oder Supermarkt nicht mehr so gross ist. Sondern lieber einige Rührkuchen.

Hier backe ich einen Rührkuchen mit Limettensaft.

Bekannter ist ja ein Zitronenkuchen, für den man den Saft und auch die Schale der Zitronen verwendet, was ein sehr fruchtiges Aroma bringt. Leider hatte mein Discounter keine Bio-Zitronen mehr vorrätig, sondern ich konnte nur noch Limetten kaufen. Leider konnte ich deren Schale aber nicht verwenden.

Da der normale Rührteig noch etwa 100–200 ml Limettensaft bekommt, was ihn etwas flüssiger macht, gebe ich zur besseren Bindung doch noch ein zusätzliches Ei hinzu.

Der Kuchen gelingt sehr gut. Er ist frisch und fruchtig und erinnert von der Konsistenz ein wenig an Sandkuchen.

Für den wenigen Guss, den ich nach dem Backen auf den Kuchen auftrage, verwende ich Puderzucker mit etwas Wasser. Wer möchte und noch eine Limette übrig hat, kann für das Anrühren des Gusses natürlich auch Limettensaft verwenden, das macht den Kuchen noch fruchtiger.

[amd-zlrecipe-recipe:458]

Bananen-Apfel-Kuchen

Ich habe noch einen Obst-Kuchen gebacken.

Ich hatte Bananen und Äpfel vorrätig. Und habe diese einfach für den Kuchen verwendet.

Ursprünglich wollte ich eine Tarte backen, hatte jedoch für die Füllmasse keine Sahne vorrätig.

Also habe ich einfach einen Obst-Kuchen gebacken, für den ich dann eine Packung Torten-Guss verwendet habe.

Normalerweise wird Torten-Guss ja für einen Obst-Kuchen verwendet, bei dem man einen fertig gekauften Torten-Boden mit frischem Obst oder Obst aus Konservendosen belegt, dann den Torten-Guss darüber gibt und ihn erkalten und erhärten lässt. Ich habe jedoch der Einfacheit halber den Torten-Guss auf das Obst gegeben und ihn im Backofen mitbacken lassen.

Das Ergebnis ist ein schöner, schmackhafter Obst-Kuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:454]

Birnen-Kuchen mit Streusel

Ich bereite jetzt am Ende des Sommers nochmals einen leckeren Obst-Kuchen zu.

Ich entschied mich für Birnen.

Und beim Teig nicht für eine Tarte, sondern dieses Mal für einen Mürbeteig, und ich gebe dann noch viele Streusel auf die Birnen obenauf.

Der Kuchen gelingt sehr gut und ist sehr lecker.

Der Mürbeteig und die Streusel schmecken sehr fein.

[amd-zlrecipe-recipe:444]

Schokolade-Haselnuss-Kuchen

Im Sommer sind ja eher Obst-Tartes oder -Kuchen angesagt, weil das Angebot an Obst so groß ist.

Nun, jetzt im September geht es schon langsam auf den Herbst zu und es wird auch ein wenig kälter.

Also entschloss ich mich spontan, einen leckeren Rührkuchen zu backen.

Ich wollte aber nicht einfach nur einen gewöhnlichen Rührkuchen backen.

Sondern ich entschloss mich ebenfalls völlig spontan, den Rührkuchen mit kleingehäckselten Haselnüssen und Bitter-Schokolade etwas aufzupeppen.

Das Ergebnis ist ein sehr lecker schmeckender Rührkuchen mit leichtem Schokoladen-Geschmack und vielen Haselnüssen.

[amd-zlrecipe-recipe:439]

Ananas-Tarte

Eine herrlich fruchtige, sommerliche Obst-Tarte. Diesmal mit Ananas.

Eine einzelne Ananas reicht vollkommen aus für diese Tarte.

Ananas hat den Vorteil, dass man diese Obst-Tarte auch ruhig bei Zimmertemperatur aufbewahren kann. Denn sie schimmelt nicht sehr schnell. Vermutlich dies damit zu tun, dass Ananas ja auch relativ viel Fruchtsäure enthält.

[amd-zlrecipe-recipe:404]

Obstkuchen mit Guss

Dies ist nicht die feine Art, einen leckeren Obstkuchen bei diesen tollen, sommerlichen Hitzetemperaturen zuzubereiten.

Entweder bereitet man einen Tortenboden zuhause im Backofen zu. Das mache ich nicht, weil ich derzeit kein Rezept für diese Zubereitung habe und einen üblichen Tortenboden noch nie zubereitet habe.

Dann sollte man einfach einen fertigen, industriell hergestellten Tortenboden beim Discounter oder Supermarkt kaufen.

Ich habe es jedoch anders gemacht. Da ich einen normalen Obstkuchen zubereiten will, für den ich das Obst nicht im

Backofen mitbacke, sondern nur kleingeschnitten auf den Kuchenboden auflege, dann mit einem Tortenguss übergieße und diesen dann im Kühlschrank erstarren lasse, habe ich einfach einen Mürbeteigboden in einer Spring-Backform gebacken.

Aber nur um einen Mürbeteig zu backen den Backofen 60 Minuten auf 180 Grad Celsius laufen zu lassen, ist schon ein wenig eine Stromverschwendung.

Man macht es sich doch einfacher, wenn man einen fertigen Tortenboden kauft. Dann geht es auch achneller.

Für das Obst habe ich 2 kg sehr reife Obstsorten verwendet. Mango, Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen, Pflaumen, Birnen.

Die Mango war so überreif, dass ich das Fruchtfleisch zu einem Mousse püriert habe und statt normalem Wasser für den Tortenguss verwendet habe.

Es gelingt ein herrlich fruchtiger, für die derzeitige Temperaturen gut passender und schmeckender Obstkuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:403]

Kaffeekuchen

Heute gibt es zum Vater-Tag, Herren-Tag, Männer-Tag kein Bier für mich als Vater. Ich trinke ja keinen Alkohol.

Aber dafür gibt es einen schmackhaften Kaffeekuchen, den ich natürlich selbst zubereite und backe. Kaffeekuchen habe ich schon des öfteren einmal zubereitet und gebacken und hier im Foodblog vorgestellt. Aber das macht eigentlich nichts, mit

zwei schönen Fotos kann ich ihn hier nochmals zum Vatertag vorstellen.

Den Kaffeegeschmack stelle ich mit zwei Esslöffeln Filterkaffee und einer halben Tasse gekochtem Kaffee her.

Da der Rührkuchen dadurch ein wenig flüssiger wird, gebe ich zu Sicherheit ein fünftes Ei für Stabilität hinzu.

Der Kaffeekuchen wird natürlich zum Kaffee beim Frühstück und zum nachmittäglichen Kaffeetrinken am heutigen Vatertag serviert.

[amd-zlrecipe-recipe:368]

Orangen-Kuchen

Heute habe ich einmal einen Orangen-Kuchen gebacken.

Zubereitet habe ich einen Rührteig für einen ganz normalen Rührkuchen. Und habe fünf kleingeschnittene Orangen untergemischt.

Ich gebe, da die Rührkuchenmasse durch die hinzugegebenen Orangenstücke doch etwas zunimmt, ein zusätzliches Ei für mehr Stabilität hinzu.

Gebacken habe ich den Rührkuchen in einer normalen Spring-Backform.

Das Ergebnis ist ein schöner, fruchtiger Obstkuchen.

Übrigens, moderne Küchengeräte zum Rühren eines Teigs sind ja wirklich sehr praktisch, denn man kann sie ohne

Beaufsichtigung einfach den Teig einige Minuten rühren lassen, während man sich anderen Aufgaben zuwendet. Allerdings sollte man sie doch vielleicht nicht immer ganz unbeaufsichtig lassen oder zumindest so klug sein, die Küchenmaschine mit den meistens vorhandenen Saugnäpfen an der Arbeitsplatte zu befestigen.

Ich habe bei diesem Kuchen zunächst Eier und Zucker in die Küchenmaschine gegeben und alles schaumig rühren lassen. Dann habe ich die Margarine dazu gegeben und weiter alles verrühren lassen. Währenddessen habe ich mich anderem zugewandt und das Mehl abgewogen. Dabei ließ ich die Küchenmaschine unbeaufsichtig. Und diese hat vermutlich beim Rühren etwas rotiert und gewackelt, hat sich an den Rand der Arbeitsplatte bewegt und ist dann komplett mit dem Inhalt auf den Fussboden gestürzt.

Nun, ich dachte zuerst, dies sei der letzte Kuchen, den ich mit dieser Küchenmaschine zubereitet habe. Aber glücklicherweise stellte ich fest, dass die Küchenmaschine den Sturz doch überlebt hat und weiterhin funktionierte.

Aber, somit sei angemerkt, eine Küchenmaschine unbedingt mit den Saugnäpfen an der Arbeitsplatte befestigen. Oder beim weiteren Arbeiten an anderen Dingen immer ein wenig im Auge behalten.

[amd-zlrecipe-recipe:358]

Hefezopf

Jetzt habe ich passend zum Wochenende einen Hefezopf gebacken. Für das Frühstück zum Kaffee und zum nachmittäglichen Kaffeetrinken.

Ich habe schon einige Rezepte für Hefezopf in meinem Foddblog veröffentlicht. Alle hatten aber als Zutat auch Eier enthalten.

Auch in diversen Backbüchern, in denen ich nachschaute, waren immer auch 1–2 Eier aufgelistet.

Nun, ich hatte keine Eier mehr vorrätig. Aber alle anderen Zuaten für einen Hefezopf.

Und ich dachte mir, das sollte doch eigentlich auch ohne Eier für Bindung klappen. Denn mit der Hefe gärt und treibt das Mehl, das mit Zucker und Milch vermischt wird, kräftig. Und die Hefe sollte auch binden.

Denn schließlich werden ein Hefeteig für Tartes oder für Hefebrötchen auch ohne Eier zubereitet.

Also habe ich den Hefezopf in dieser beschrieben Weise zubereitet. Und siehe da, wie erwartet, es klappte. Und ich habeeinen wunderbaren, sehr schmackhaften Hefezopf gebacken.

Nun gut, ein Ei könnte man doch gebrauchen, denn man könnte den Hefezopf durchaus nach dem Backen mit etwas Eiweiß bestreichen, damit er eine glänzende Oberfläche bekommt und einfach schön aussieht. Aber es geht auch ohne dies.

[amd-zlrecipe-recipe:354]

Zucchini-Kohlrabi-Kuchen

Ich hatte Zucchini und Kohlrabi übrig. Und entschied mich dafür, einen Gemüse-Kuchen zuzubereiten, für den ich dieses Gemüse verwendet habe.

Anstelle von 500 g Mehl für einen normalen Rührkuchen lasse ich einen Teil des Mehls weg und ersetze es durch kleingeriebene Zucchini und Kohlrabi.

Da der Kuchen durch das verwendete Gemüse etwas feucht und der Rührteig doch etwas flüssig ist, gebe ich vorsichtshalber noch ein zusätzliches Ei zur Bindung hinzu und auch noch zusätzlich 100 g Mehl, damit der Teig doch etwas kompakter wird.

Der Kuchen gelingt sehr gut und schmeckt sehr schön nach Gemüse.

Leider ist er jedoch sehr saftig und fällt daher nach dem Backen und Abkühlen auch leicht zusammen. Er ist also nicht gerade fotogen.

[amd-zlrecipe-recipe:348]

Cognac-Kuchen

Diesmal habe ich passend für das Wochenende einen Cognac-Kuchen zubereitet.

Ich verwende das Grundrezept für Rührkuchen.

Und gebe 150 ml Cognac hinzu.

Da der Rührkuchenteig durch den zugegebenen Cognac etwas flüssiger wird, gebe ich für Stabilität und Festigkeit etwas mehr Mehl und zwei Eier hinzu.

[amd-zlrecipe-recipe:301]

Rosinen-Haselnuss-Rührkuchen

Ich habe wieder einnal einen leckeren Rührkuchen gebacken. Passend zum Wochenende.

Ich hatte noch Rosinen und Haselnüsse vorrätig.

Die Haselnüsse habe ich in der Küchenmaschine zerkleinert. Die Rosinen habe ich natürlich im Ganzen hinzugegeben.

Da die Rührkuchenmasse durch die Haselnüsse und Rosinen um 200 g zunimmt, habe ich zum Grundrezpt eines Rührkuchens noch ein weiteres Ei für mehr Stabilität hinzugegeben.

[amd-zlrecipe-recipe:283]

Christstollen

Da ich in der diesjährigen Adventszeit das erste Mal meine neue Küchenmaschine einsetzen und damit sehr einfach und bequem diverse Teige zubereiten kann, habe ich mir überlegt, dieses Jahr auch einmal einen Christstollen zu backen.

Eigentlich wollte ich den Christstollen Anfang der Adventszeit, also Anfang Dezember, backen. Denn 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.

Da ich den Christstollen jedoch jetzt erst passend zu Weihnachten backe, packe ich ihn nicht ein und lasse ihn ziehen, sondern schneide ihn gleich an und esse ihn.

Ich habe im Internet nach Rezepten recherchiert und habe das unten stehende gefunden.

Im Original-Rezept wird der Christstollen mit Rum gebacken, ich hatte keinen vorrätig und habe daher Cognac verwendet.

Der Christstollen gelingt sehr gut, und er ist sehr schmackhaft. Ich bin sehr stolz auf mich.

[amd-zlrecipe-recipe:271]

Kakaokuchen

Ich bereite passend zur Adventszeit einen Kakaokuchen zu.

Ich wandle einfach das Grundrezept für Rührkuchen ab und gebe Kakaopulver hinzu.

Außerdem aromatisiere ich den Kuchen noch mit etwas Bittermandel-Öl.

[amd-zlrecipe-recipe:266]