Feigen-Mandeln-Kuchen



Noch essbar

Dieser Kuchen ist gerade so an der Grenze, dass er noch als gelungen zu betrachten und essbar ist.

Die Feigen sind in getrocknetem Zustand doch noch recht feucht und sammeln sich beim Backen merkwürdigerweise in der Mitte des Kuchenteigs an. Dort werden sie durch die Backtemperatur leicht flüssig, was dazu führt, dass auch der Kuchenteig nach dem Backen ganz leicht flüssig bleibt. Dies ist jedoch nur in der Mitte des Kuchens so, zu den Enden hin ist er komplett durchgebacken. Vermutlich hätte Abhilfe geschaffen, wenn man den Kuchen einfach eine viertel Stunde länger backt.

Ich verwende ein normales Rührkuchen-Rezept und ersetze 200 g des Mehls durch feingemahlenene Mandeln. Und gebe zusätzlich 250 g kleingeschnittene, getrocknete Feigen hinzu.

Zutaten:

Für den Rührkuchen:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 200 g Mandeln
- 250 g getrocknete Feigen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Mandeln in einer Küchenmaschine fein reiben. Nur 300 g Mehl in den Rührteig geben und anstelle von 200 g Mehl beim Grundrezept die Mandeln hinzugeben.

Feigen kleinschneiden, am Schluss zum Rührteig geben und unterrühren.

Speck-Zwiebel-Tarte



Sehr würzig

Eine herzhafte und pikante Tarte, zubereitet mit Speck und Zwiebeln.

Speck und Speck brate ich vorher in Olivenöl in der Pfanne für mehr Geschmack an.

Mein Rat: Die Füllmasse nicht mit Paprika-Pulver, Salz oder Pfeffer würzen, der angebratene Speck bringt genügend Würze mit sich.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g geriebener Gouda

- 360 g Speck
- 5 rote Zwiebeln
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Speck in kurze Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und zuerst Zwiebeln darin kross anbraten. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

Speck in der Pfanne ebenfalls kross anbraten. Herausnehmen, in eine zweite Schüssel geben und ebenfalls erkalten lassen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Käse dazugeben.Zwiebeln und Speck hinzugeben. Alles gut verrühren.

Füllmasse in den Teig geben und mit dem Backlöffel gut verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backfrom lösen und Tarte vom Boden der Backform auf eine Kuchenplatte geben. Gut auskühlen lassen.

Haselnusskuchen



Schmackhafter Kuchen

Ein einfach zuzubereitender Kuchen. Man lässt einfach bei einem Grundrezept für einen Rührkuchen vom zu verwendenden Mehl 200 g weg und verwendet stattdessen 200 g gemahlene Haselnüsse.

Zutaten:

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 200 g gemahlene Haselnüsse

Käsekuchen mit Pfirsichen



Angeschnittener Kuchen

Diesmal verwende ich das Grundrezept für Käsekuchen und variiere es mit Pfirsichen.

Ich lege einfach 8–10 Pfirsichhälften aus der Dose auf den Mürbeteigboden, bevor ich die Käsefüllmasse darüber gebe.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- Zusätzlich 8–10 Pfirsichhälften (etwa 1 1/2 Dosen)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min

Zusätzlich auf den in der Spring-Backform ausgedrückten

Mürbeteig auf den Boden etwa 8–10 Pirsichhälften legen. Dann die Füllmasse darüber geben.

Kürbis-Tarte



Leckere Kürbis-Tarte

Ich bereite eine Tarte nach dem Standard-Rezept mit Hefeteig, Eiern, Sahne und geriebenem Käse zu. Und verwende als Hauptzutat einen Butternuss-Kürbis.

Ein Butternuss-Kürbis hat den Vorteil, dass er mit Schale verwendet werden kann, da diese essbar ist.

Ich wollte die Füllmasse ursprünglich mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer pikant würzen, habe dann aber davon abgesehen. Ich wollte doch nur den vollen, reinen Kürbis-

Geschmack. Wenn man möchte, kann man die Tarte auch süß zubereiten und gibt Zucker hinzu.

Zutaten:

Für den Teig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 500 g Butternuss-Kürbis
- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g geriebenen Gouda

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Kürbis kleinschneiden und in einer Küchenmaschine grob raspeln.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut vermischen. Käse dazugeben. Kürbis hinzugeben. Alles gut vermengen.

Füllmasse in den Teig geben und mit dem Backlöffel gut verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

Mehlwürmer-Äpfel-Tarte



Sehr lecker, kross und knusprig

Ich habe beim Futterinsekten-Onlineshop meines Vertrauens, Tropic-Shop, wieder einmal Insekten bestellt und geliefert bekommen. Ich will unbedingt wieder diese sehr schmackhafte, nussartig schmeckende süße Tarte mit Mehlwürmern und Äpfeln zubereiten. Sie hat beim ersten Mal sehr gut gemundet. Daneben habe ich noch einige andere Insektenarten geordert, mit denen ich in der kommenden Zeit vermutlich unterschiedliche Ragouts zubereite. Ich freue mich schon darauf.

Mehlwürmer sind besonders schmackhaft, wenn man sie in Butter anbrät und dann in Zucker karamelisiert. Sie sind dann richtig kross und knusprig. Als Zwischenschritt gebe ich zu den angebratenen Mehlwürmern einen Schuss Cognac und flambiere

sie. Beim Karamelisieren der Mehlwürmer wird man durch den Duft an den Zuckerwatte-Bäcker auf der Kirmes erinnert.

Das Zubereiten einer süßen Tarte mit Eiern und Sahne beruht auf dem Prinzip des Eierstichs, der nach dem Garen ein feste und kompakte Masse ergibt.

Insekten tötet man sehr tiefreundlich dadurch ab, das man sie eine halbe Stunde in den Gefrierschrank gibt. Da es wechselwarme Tiere sind, reagieren sie stark auf die sie umgebende Temperatur, der Stoffwechsel wird heruntergefahren und dann eingestellt und sie sterben.

Diese Tarte verträgt durchaus 50 Minuten Backzeit im Backofen.

Mein Rat: Man sollte immer Mehlwürmer im Gefrierschrank zuhause vorrätig haben, sie sind vielseitig zuzubereiten. In der Suppe, mit Pasta, als Hackfleisch oder auch im Dessert und Kuchen.

Zutaten:
Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 200 g Mehlwürmer
- 4 EL Zucker
- Butter
- 3 Äpfel
- 100 g Zucker
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 5 Eier
- 200 ml Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, mit der Hand ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Mehlwürmer aus dem Transportsubstrat nehmen, in eine Schüssel geben und eine Stunde in den Gefrierschrank geben.

Herausnehmen und durch ein Küchensieb geben, um das Transportsubstrat, wenn es denn ein sehr feines ist, zu entfernen. Wer möchte, kann die Mehlwürmer noch in lauwarmes Wasser geben und sie noch zusätzlich reinigen.

Mehlwürmer auf ein großes Schneidebrett geben und mit dem Wiegemesser oder einem großen Messer in kleine Stücke wiegen bzw. schneiden. In eine Schüssel geben.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen und Mehlwürmer etwa 10 Minuten darin kross anbraten. Mit einem Schuss Cognac ablöschen und flambieren. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Zucker in der gleichen Pfanne karamelisieren, Mehlwürmer dazugeben, karamelisieren und alles gut vermischen. In eine Schüssel geben.

Bei den Äpfeln den Stiel entfernen und nach Belieben schälen oder nicht. Kerngehäuse entfernen und Äpfel achteln. In der Küchenmaschine grob reiben. Überschüssige Flüssigkeit wegschütten. Äpfel in eine Schüssel geben und Zitronensaft darüber geben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Zucker hinzugeben. Mit dem Backlöffel verrühren.

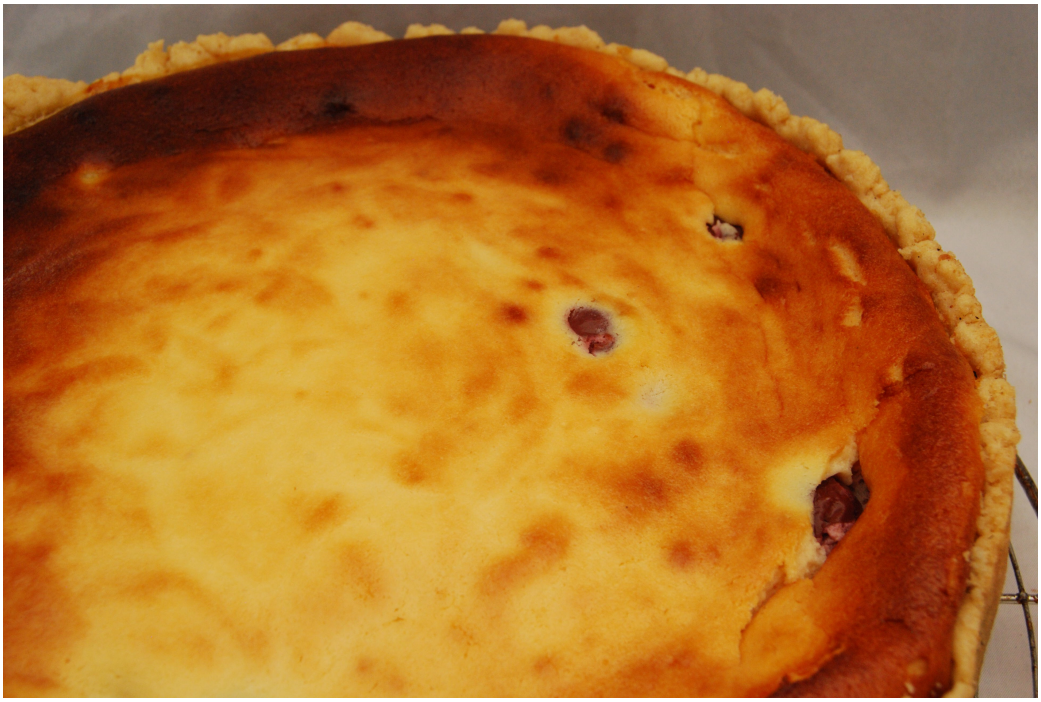
Zitronensaft von den Äpfeln abgießen. Äpfel und Mehlwürmer dazugeben und mit dem Backlöffel gut verrühren.

Füllmasse in den Teig in der Backform geben und durch rhythmisches Rotieren und Schütteln verteilen. Eventuell Rand des Teigs wieder anpassen und etwas herunterdrücken.

Backform auf mittlerer Ebene für 50 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen und Rand der Springform lösen, Tarte vom Backform-Boden lösen und vorsichtig auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

Feiner Käsekuchen mit Sauerkirschen



Leckerer Kuchen

Hier variiere ich das Grundrezept eines Käsekuchens, indem ich einfach noch Sauerkirschen hinzugebe.

Das Ergebnis ist ein feiner, leckerer Käsekuchen.

Zutaten:

Für den Käsekuchen:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- Zusätzlich 350 g Sauerkirschen (Glas)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 70 Min. | Backzeit 1 1/4–1 1/2 Stdn.



Angeschnitten

Einfach am Ende der Zubereitung noch Sauerkirschen in die Füllmasse geben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterrühren.

Gewürzkuchen



Sehr saftig, und ein herrlich aromatischer Duft

Ein einfach zuzubereitender Kuchen. Aber sehr schmackhaft und aromatisch.

Man verwendet einfach das Grundrezept für Rührkuchen. Und mischt viele Gewürze unter, die für eine Süßspeise oder einen Kuchen geeignet sind und die man vorrätig hat. Ich habe insgesamt neun Gewürze verwendet. Beim gebackenen Kuchen schmeckt kein einzelnes Gewürz hervor, sondern der Kuchen hat nur einen herrlich aromatischen Duft.

Mein Rat: Vanilleschotenhälfte verwenden, um selbst zubereiteten Vanillezucker zuzubereiten. Längs halbierte Vanillehälfte längs in ein kleines Vorratsglas geben, Zucker darüber geben, zuschrauben und einige Tage ziehen lassen.

Zutaten:

Für den Rührkuchen:

- Grundrezept

Für die Gewürze:

- 1/2 TL Fenchelsamen
- 1/2 TL weiße Pfefferkörner
- 1/4 Sternanis
- 6 Pimentkörner
- 3 Gewürznelken
- 1/2 TL Muskat
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Anis
- 1 Vanilleschote

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Kranz-Backform einfetten.

Fenchelsamen, Pfefferkörner, Sternanis, Piment und Gewürznelken in einen Mörser geben und gut fein mörsern. Vanillehälfte längs halbieren und Vanillemark mit dem Messer heraus kratzen.
Gewürze zu dem Rührteig geben und gut verrühren.

Rürhteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verteilen und verstreichen.

Bakcform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Bakcform herausnehmen.

Rand der Kranz-Backform lösen. Kuchen vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und gut abkühlen lassen.

Gemüse-Tarte



Ich bereite eine pikante Tarte mit Gemüse zu. Als Gemüse verwende ich Wurzeln, Paprika, Zucchini und Knoblauch.

Als Käse habe ich diesmal keinen geriebenen Gouda, sondern Mozzarella verwendet.

Und diese Tarte verträgt aufgrund ihrer Zutaten auch gut 50 Minuten im Backofen.

Mein Rat: Beim geriebenen Gemüse ist es sinnvoll, sich ansammelnde Flüssigkeit abzugießen oder sogar das Gemüse auszudrücken. Denn ansonsten wird die Tarte zu flüssig.

Noch ein Rat: Die Tarte sollte möglichst schnell gegessen werden, denn aufgrund des verwendeten Gemüses fängt sie schon nach wenigen Tagen an zu schimmeln.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 70 g geriebenes Gemüse:
- 6 Wurzeln, 6 orange Mini-Paprika, 1 Zucchini, 1 junge Knoblauchknolle
- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g geriebener Mozzarella
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 60 Min. | Backdauer 50 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Gemüse putzen und bei Bedarf schälen. Gemüse in einer Küchenmaschine kleinreiben und in eine Schüssel geben. Sich ansammelnde Flüssigkeit abgießen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Käse dazugeben und mit verrühren. Gemüse dazugeben. Kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut mit dem Backlöffel verrühren.

Füllmasse in den Teig geben und durch rhytmisches Schütteln und Rütteln der Backform gleichmäßig verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 50 Minuten in den Backofen

geben.

Spring-Backform herausnehmen, Rand der Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

Käsekuchen



Diesmal mit Hefeteig …

Diesmal wollte ich das Käsekuchen-Rezept zu den Grundrezepten aufnehmen. Denn man kann den Käsekuchen in der beschriebenen Weise zubereiten. Oder man variiert ihn mit Obst wie Pfirsichen. Oder man gibt Rosinen in die Käsefüllung.

Doch diesmal ist mir ein Fehler unterlaufen. Man bereitet Käsekuchen mit Mürbeteig zu. In der Eile, in der ich den

Käsekuchen zubereitet habe, habe ich zunächst Hefeteig zubereitet. Und als mir der Fehler aufgefallen ist, war der Hefeteig schon kräftig aufgegangen. Macht nichts, gibt es diesmal den Käsekuchen mit Hefeteig.

Zutaten für Hefeteig:

- Grundrezept

Zutaten für Käsefüllung:

- 200–220 g Zucker
- 5 Eier
- 1 kg Magerquark
- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 200 ml süße Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 60 Min. / Backzeit: 1 ¼–1 ½ Stdn.

Den Backofen auf 220 Grad Celsius Umluft erhitzen. Dann den Backofen auf 160–170 Grad Celsius Umluft herunterschalten.

Spring-Backform einfetten. Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 3–4 cm hohen Rand ausziehen.

Für die Füllung Zucker in eine Rührschüssel geben. Eier aufschlagen, Eigelbe zum Zucker geben und Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Zucker mit Eigelben mit dem Rührgerät verrühren. Dann Magerquark, Vanille-Puddingpulver und Sahne dazugeben und alles gut verrühren. Eiweiße in der schmalen, hohen Rührschüssel steif schlagen und vorsichtig mit einem Backlöffel unter die Käsefüllmasse unterheben.

Die Käsemasse in die Springform mit dem Teig geben und mit dem Backlöffel glatt streichen.

Den Kuchen in der Springform auf mittlerer Ebene in den Backofen hineinschieben und 1 ¼–1 ½ Stdn. backen.

Dann die Backform aus dem Backofen nehmen. Den Rand der Springform lösen, den Kuchen vom Backform-Boden auf eine Kuchenplatte oder ein Kuchengitter geben und gut abkühlen lassen.

Rosinen-Kuchen



Leckerer Kuchen

Heute habe ich passend zum Sonntag einen Rosinen-Kuchen gebacken. Dazu habe ich einen normalen Rührkuchen zubereitet, und in Cognac eingelegte Rosinen zusätzlich hinzugegeben.

Da ich 250 g Rosinen hinzugebe, und auch vom Cognac sechs Esslöffel für ein gutes Aroma hinzugebe, verwende ich 50 g mehr an Mehl. Und gebe auch zusätzlich zwei Eier für mehr Stabilität hinzu. Also insgesamt sechs Eier.

Zutaten:

Für den Rührkuchen:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 50 g Mehl
- 250 g Rosinen
- 100 ml Cognac

Kasten-Backform einfetten.

Cognac in eine Schüssel geben, Rosinen dazugeben und eine Stunde einweichen lassen. Rosinen nach einer halben Stunde umrühren.

Rosinen, sechs Esslöffel Cognac und Mehl zusätzlich in den normalen Rührteig geben und mit verrühren.

Dieser große Rührkuchen verträgt 70 Minuten Backdauer.

Champignon-Tarte



Schöne, pikante Tarte

Jetzt musste ich heute einmal zwischendurch etwas anderes kochen bzw. backen als ein Innereien-Gericht. Ich hatte noch Champignons übrig, die ich verwerten musste und die mir sonst verdorben wären.

Also habe ich schnell eine Champignon-Tarte zubereitet.

Ich gebe ausnahmsweise sechs Eier in die Füllung, damit diese bei dieser Menge von Champignons beim Erkalten auch stockt.

Mein Rat: Die Tarte wirklich gut abkühlen lassen, damit der Eierstich und der Käse fest werden. Wenn die Tart noch lauwarm ist, hat man den Eindruck, ein warmes Eieromelett zu essen.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 6 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 ml geriebener Gouda
- 350 braune Champignons
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Champignons in Scheiben schneiden.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verquirlen. Käse dazugeben. Champignons hinzugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren.

Füllmasse in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut plan verstreichen.

Backform auf mitlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen. Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

Kakao-Kuchen



Rührkuchen mit kräftiger Farbe

Mein kürzestes Rezept in meinem Foodblog bisher.

Zutaten:

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 3–4 EL Kakao

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Kakao in den fertigen Rührteig geben und kräftig verrühren.

Reis-Sauerkirsch-Tarte



Sehr schöne Tarte

Ich backe eine süße Tarte. Diesmal mit Milchreis und Sauerkirschen. Damit die Tarte insgesamt noch etwas süßer wird, gebe ich Vanillezucker dazu.

Zur Sicherheit gebe ich anstelle der vier Eier aus dem Grundrezept für die Füllung sechs Eier hinzu.

Mein Rat: Bei dieser Füllmasse verträgt die Tarte schon 40-50 Minuten Backzeit im Backofen.

Noch ein Rat: Die Tarte lässt sich sicherlich auch mit mehr Milchreis, also z.B. 250 g anstelle der verwendeten 125 g, zubereiten. Für einen ersten Backversuch habe ich jedoch die geringere Menge genommen.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 6 Eier
- 200 ml Sahne
- 125 g Milchreis
- 200 g Sauerkirschen (Glas)
- 100 g Vanillezucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Backzeit 40-50 Min.

Milchreis nach Anleitung zubereiten und abkühlen lassen.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Milchreis hinzugeben. Sauerkirschen hinzugeben. Und Zucker dazugeben. Mit dem Backlöffel gut verrühren. Füllung in die Backform geben.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen. Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

Rotkohl-Schinken-Tarte



Sehr schmackhafte, würzige Tarte

Eine herzhafte Tarte, zubereitet mit Rotkohl aus der Dose und kleinen Schinkenwürfeln. Die Schinkenwürfel brate ich vor dem Backen für mehr Geschmack und Aroma in Butter in der Pfanne an.

Die Füllmasse beruht wie bei den meisten Tartes auf einem Eierstich, der auf einer Mischung aus Eiern und Sahne basiert. Dazu kommt noch geriebener Gouda, der ja nach dem Abkühlen auch wieder fest wird.

Das Ganze wird mit dem Grundrezept für herzhafte Tartes zubereitet, und für die Füllung wird einfach Rotkohl und Schinken verwendet. Da der Rotkohl von der Menge her doch

recht viel ist, gebe ich zur Sichehreit für die Bindung und Stabilität der Füllmasse zwei weitere Eier in die Füllung hinzu.

Diese herzhafte Tarte verträgt eine etwas längere Backzeit als sonstige, andere Tartes, deswegen gebe ich ihr 50 Minuten im Backofen.

Es ergibt eine wirklich sehr schmackhafte, herzhafte Tarte.
Mein Rat: Man kann die Tarte anstelle mit Schinken natürlich auch mit Speck zubereiten, diesen anbraten und in die Füllmasse geben.

Zutaten:
Für den Teig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 520 g Rotkohl (Dose)
- 125 g roher Schinken
- 6 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g geriebener Gouda
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 50 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Schinken in kleine Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Schinkenwürfel darin einige Minuten kross anbraten.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Käse hinzugeben. Schinkenwürfel und Rotkraut hinzugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen.

Füllmasse in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 50 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf eine Kuchenplatte geben. Tarte gut abkühlen lassen.

Marmorkuchen mit Portwein-Glasur



Feiner,

klassischer Kuchen

Diesmal ein klassischer Rührkuchen. Ein Marmorkuchen, von dem vor dem Backen eine Hälfte weggenommen und Kakao untergemischt wird. Diese zweite Hälfte des Kuchens wird dann unter den normalen Rührteig mit der Gabel untergehoben.

Der Marmorkuchen bekommt eine Glasur, aus Puderzucker und Portwein zubereitet.

Zutaten:

Für den Kuchen:

- Grundrezept
- 2 EL Kakao

Für die Glasur:

- 80–100 g Puderzucker
- 2 EL Portwein

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Klassischen Rührteig nach Grundrezept zubereiten. Eine Hälfte in die gefettete Gugelhupf-Backform geben.

Zu der zweiten Häfte Kakao dazugeben und mit dem Rührgerät verrühren. In die Gugelhupf-Backform geben und verteilen. Mit der Gabel vorsichtig unterheben.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Kurz vor Ende der Backzeit Puderzucker und Portwein in eine Schale geben und vermischen.

Backform aus dem Backofen nehmen und auf ein Kuchengitter stürzen. Kuchen mit dem Backpinsel mit der Glasur bestreichen und gut abkühlen lassen.