Zwiebelkuchen



Ich rate ausdrücklich zum guten Erkaltenlassen :-)

Zubereiten wollte ich eigentlich einen elsässischen Flammkuchen. Denn ich hatte sehr viele Zwiebeln und Schalotten vorrätig. Als ich jedoch beim Recherchieren las, dass für einen Flammkuchen nur eine (Gemüse-)Zwiebel verwendet wird, bin ich schnell zum Zwiebelkuchen umgeschwenkt. Hier kann ich zumindest über 1 Kilogramm Zwiebeln verwenden.

Zwiebelkuchen ist wie Flammkuchen ein traditionelles Gericht aus dem Elsaß, den Vogesen und der benachbarten Pfalz und Baden. Zwiebelkuchen wird normalerweise mit Zwiebeln zubereitet, ich habe das Rezept abgeändert und stattdessen eine Hälfte Schalotten verwendet. Sie sind feiner und bringen mehr Geschmack in den Kuchen. Traditionell wird der Belag auch mit saurer Sahne zubereitet, notfalls kann man auch Schmand nehmen. Ich habe jedoch Crème fraîche verwendet und die fehlende Flüssigkeit durch Weißwein ersetzt. Dies ist auch eine passende Zutat, wird Zwiebelkuchen doch meistens bei Beginn der Weinlese zu jungem Wein serviert.



Der Kuchen vor dem Backen

Allerdings habe ich übersehen, dass der traditionelle Zwiebelkuchen ein Blechkuchen ist und auf einem ganzen Backbleck gebacken wird. Dafür ist eigentlich auch die Menge des Hefeteigs vorgesehen. Ich wollte aber einen runden Kuchen backen. Und habe somit eine Spring-Backform verwendet und einen schönen, hohen Kuchen zubereitet. Somit wurde auch der Belag für einen Blechkuchen zu einer Füllung für den Kuchen.

Zwiebelkuchen wird zwar gewöhnlich warm serviert. Aus Gründen der Stabilität und Bindung des Kuchens bzw. der Füllung rate ich jedoch, den Zwiebelkuchen sehr gut erkalten zu lassen. Für etwas Temperatur kann man ja mit der Mikrowelle sorgen.

Zutaten:

Für den Teig:

- 500 g Mehl
- 300 ml Milch
- ½ Hefewürfel (21 g)
- 2 EL Olivenöl
- ½ EL Salz

Für die Füllung:

- 600 g Schalotten
- 600 g Zwiebeln
- 250 g durchwachsener Bauchspeck
- 4 Eier
- 200 g Crème fraîche
- 150 ml trockener Weißwein
- Muskat
- Salz
- weißer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Gärzeit 1 Std. 40 Min. | Backzeit 30 Min.

Für den Teig:

Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd lauwarm erhitzen. In eine Rührschüssel geben, Hefe dazugeben und darin auflösen. Mehl, Salz und Olivenöl dazugeben und alles mit dem Rührgerät mit Knethaken einige Minuten zu einem kompakten Teig verrühren. Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und Teig darauf mit der Hand noch etwas verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen. Der Teig soll auf etwa das Doppelte seines Volumens aufgehen.

Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und den Teig nochmals mit der Hand durchkneten. Zu einer Kugel formen und nochmals in der Schüssel zugedeckt 30 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen.

Spring-Backform einfetten. Teig in die Backform geben, auf dem Boden flach ausdrücken und einen Rand an der Backform hochziehen. Teig in der Backform nochmals zugedeckt an einer warmen Stelle etwas gehen lassen.

Für die Füllung:

Schalotten und Zwiebeln schälen, quer in Ringe schneiden und in eine Schüssel geben. Speck in schmale, 2–3 cm lange Streifen schneiden. Speck in einer Pfanne ohne Fett auf dem Herd einige Minuten anbraten. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und erkalten lassen. Zusätzlich zum ausgelassenen Fett des Specks etwas Öl in die Pfanne geben und Schalotten-Zwiebel-Mischung hineingeben. Diese bei hoher Temperatur und unter ständigem Rühren 6–8 Minuten glasig dünsten. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und ebenfalls erkalten lassen.

Eier in eine Rührschüssel aufschlagen und mit dem Schneebesen verquirlen. Crème fraîche hinzugeben. Ebenfalls Weißwein. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und alles verrühren. Erkalteten Speck und Schalotten-Zwiebel-Gemisch unterheben.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Teig in der Backform am Boden und Rand nochmals flach ausdrücken. Füllung hineingeben und verteilen.

Backform für 30 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Gebackener Kuchen, mit einem herrlichen Zwiebel- und

Speckaroma

Backform herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben und Rand der Spring-Backform lösen. Zur Sicherheit Kuchen auf dem Boden der Backform belassen. 1–2 Stunden gut abkühlen lassen.

Reis-Pfirsich-Tarte



Schmackhafte, fruchtige Tarte

Für den Sonntag habe ich passend eine süße Tarte mit einer Füllung aus Reis und Pfirsich gebacken. Verfeinert mit etwas Zitronenschalen-Abrieb und Zimt.

Ich habe beim Recherchieren mehrere Rezepte gefunden, in denen Gelatine oder auch Puddingpulver zum Festigen der Füllmasse verwendet wird. Ich verwende dafür nur Eier. Süße Tartes schmecken zwar lauwarm sehr gut. Bei diesem Rezept jedoch der Rat: Die Tarte sehr gut abkühlen lassen, zumindest 1–2

Stunden. Die Eier sind das Einzige, das Bindung gibt. Und in warmem Zustand kann die Tarte leicht zerfallen.

Ich backe den Hefeteig wieder vor, da er während der Backzeit der Tarte vermutlich nicht durchbacken würde. Zudem soll er etwas stabil sein, um die doch recht flüssige Füllmasse einzufüllen. Die Backform kann man einfetten, oder auch Backpapier verwenden, wie man es in diesem Onlineshop bekommt. Dort gibt es dann auch gleich die passenden Küchen-Handtücher zum Reinigen der Finger nach der Zubereitung.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- 300 g Mehl
- 175 ml Milch
- 15 g Hefe
- ½ TL Zucker
- 1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

- 250 g Milchreis
- 1 l Milch
- 4 halbe Pfirsiche (Dose)
- 100 g Zucker
- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- ½ Bio-Zitrone (Schale)
- ½ TL Zimt

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Gärzeit 1 Std. 30 Min. | Backzeit 1 Std.

Für den Teig:

Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd lauwarm erhitzen. In eine Rührschüssel geben, Hefe dazugeben und darin auflösen. Mehl, Zucker und Olivenöl dazugeben und alles mit dem

Rührgerät mit Knethaken einige Minuten zu einem kompakten Teig verrühren. Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und Teig darauf mit der Hand noch etwas verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen. Der Teig soll auf etwa das Doppelte seines Volumens aufgehen.

Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und den Teig nochmals mit der Hand durchkneten. Zu einer Kugel formen und nochmals in der Schüssel zugedeckt 30 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Spring-Backform einfetten. Teig in die Backform geben und auf dem Boden flach ausdrücken. Einen 4–5 cm hohen Rand ausziehen.

Backform auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben. Backform aus dem Backofen nehmen und Kuchen in der Backform auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Füllung:

Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Milchreis hinzugeben, verrühren und Topf von der Herdplatte nehmen. Zugedeckt bei sehr geringer Temperatur auf der Herdplatte 30 Minuten garen lassen.

Pfirsiche erst in Spalten schneiden, diese dann quer dritteln.

Backofen auf 160 ºC Umluft erhitzen. Eier in eine Rührschüssel geben. Sahne und Zucker dazugeben und alles mit dem Schneebesen gut verrühren. Milchreis dazugeben. Ebenso Pfirsichstücke. Zitronenschale auf einer Küchenreibe fein abreiben und hinzugeben. Zimt hinzugeben. Alles gut miteinander verrühren.

Füllmasse in die Backform geben und verteilen.

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



Schöne Tarte

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen, Tarte mit einem langen Messer oder einem Pfannenwender vom Backform-Boden lösen und auf das Kuchengitter geben. 1–2 Stunden gut auskühlen lassen.

Rhabarbertarte



Fruchtiges, zitroniges Aroma

Für den Mai-Feiertag habe ich noch zeitlich passend diese Tarte zubereitet.

Ich koche oder backe sehr selten mit Rhabarber. Ich kann nicht erinnern, wann ich das letzte Mal etwas mit Rhabarber zubereitet habe. Dies ist meine erste süße Tarte, die ich zubereite. Die bisherigen Tartes sind ja gut gelungen, so dass ich dieses Mal eine süße Füllung zubereiten will.

Ich verwende wieder einen Hefeteig, da er gut zu Tartes passt. Der Hefeteig hat jedoch dieses Mal die Besonderheit, dass er vorgebacken wird. Normalerweise wird er ja bei einer pikanten Tarte zusammen mit der Füllung und der Masse zum Überbacken bei einer Temperatur von 200 Grad Celsius 30 Minuten gebacken. Aber Obst ist keine Zutat, die man bei dieser Temperatur so lange bäckt.

Wichtig ist auch, dass der vorgebackene Boden möglichst keine Risse oder Löcher aufweist. Die Füllung ist flüssiger als bei einer pikanten Tarte.

Die Tarte ist sehr schmackhaft und hat ein fruchtiges Zitronen-Aroma.

Zutaten:

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 175 ml Milch
- 15 g Hefe
- ½ TL Zucker
- 1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

- 600 g Rhabarber
- 80 g Zucker
- 8 cl Bourbon-Whiskey
- 130 g Zucker
- 100 ml Sahne
- 2 EL Crème fraîche
- 50 ml Whiskey-Sirup
- ½ Bio-Zitrone (Schale)
- 5 Eier
- 100 g weiße Schokolade

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Gärzeit 1 Std. 30 Min. | Garzeit 5 Min. | Backzeit 50 Min.

Für den Teig:

Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd lauwarm erhitzen. In eine Rührschüssel geben, Hefe dazugeben und darin auflösen. Mehl, Zucker und Olivenöl dazugeben und alles mit dem Rührgerät mit Knethaken einige Minuten zu einem kompakten Teig verrühren. Auf ein Arbeitsbrett geben und mit der Hand noch etwas verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen. Der Teig soll auf etwa das Doppelte seines Volumens

aufgehen.

Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und den Teig darauf nochmals mit der Hand durchkneten. Zu einer Kugel formen und nochmals in der Schüssel zugedeckt 30 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Spring-Backform einfetten. Teig in die Backform geben und auf dem Boden flach ausdrücken. Einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Backform auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben. Backform aus dem Backofen nehmen und Kuchen in der Backform auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Füllung:

Rhabarber putzen, schälen, in 2–3 cm lange Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Zucker in einem Topf karamellisieren. Whiskey dazugeben und mit dem Zucker verrühren. Rhabarber dazugeben, alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 5 Minuten köcheln lassen. Rhabarber herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Whiskey-Sirup in eine Schale geben und aufbewahren.

Backofen auf 160 ºC Umluft erhitzen. Schokolade in grobe Stücke zerbrechen und in einer Schale im Wasserbad schmelzen. Zucker, Sahne, Crème fraîche und Whiskey-Sirup in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Zitronenschale auf einer Küchenreibe fein abreiben und dazugeben. Eier dazugeben. Dann geschmolzene Schokolade unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen hinzugeben. Rhabarber dazugeben, alles verrühren und in den vorgebackenen Boden in der Backform füllen.

Backform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.



Schöne Tarte

Backform herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben und Rand der Spring-Backform ablösen. Tarte auf dem Bodenblech der Backform belassen oder mit einem großen langen Messer oder einem Pfannenwender vorsichtig vom Bodenblech lösen und auf das Kuchengitter geben. 1–2 Stunden gut abkühlen lassen.

Lauchtarte



Schmackhafte Tarte in heißem Zustand nach dem Backen …

An süßen Kuchen habe ich derzeit kein großes Interesse, deswegen bereite ich eine pikante Tarte zu. Ich habe noch recht viel Lauch vorrätig, den ich hierfür verwende. Außerdem gebe ich Hackfleisch hinzu, und auch etwas stückige Tomaten. Hackfleisch und Lauch werden natürlich vor dem Backen in der Pfanne angebraten.

Die Masse zum Überbacken habe ich diesmal etwas variiert. Ich hatte eine Frischkäse-Zubereitung mit mediterranem Grillgemüse vorrätig, die sehr gut in diese Masse hineinpasst. Ich habe einfach die Menge des geriebenen Gouda reduziert. Außerdem hatte ich keine Sahne vorrätig. Ich habe statt dessen Crème fraîche verwendet und die fehlende Flüssigkeit durch etwas Gemüsefond ersetzt.

Ich habe als Teig für die Tarte wieder einen Hefeteig zubereitet. Er schmeckt wirklich hervorragend und passt sehr gut zu der Tarte.

Und der verwendete Knollensellerie verleiht der gebackenen Tarte ein würziges Aroma.



… und in erkaltetem Zustand am darauffolgenden Tag

Zutaten:

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 175 ml Milch
- 15 g Hefe
- ½ TL Salz
- 1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

- 200 g Lauch
- 200 g Hackfleisch
- 100 g Knollensellerie
- 200 g stückige Tomaten (Dose)
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl

Zum Überbacken:

- 4 Eier

- 150 g Frischkäse-Zubereitung mit mediterranem Grillgemüse
- 2 EL Crème fraîche
- 50 g geriebener Gouda
- ½ Schöpflöffel Gemüsefond
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Gärzeit 1 Std. 30 Min. | Garzeit 10 Min. | Backzeit 30 Min.

Für den Teig:

Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd lauwarm erhitzen. In eine Rührschüssel geben, Hefe dazugeben und darin auflösen. Mehl, Salz und Olivenöl dazugeben und alles mit dem Rührgerät mit Knethaken einige Minuten zu einem kompakten Teig verrühren. Auf ein Arbeitsbrett geben und mit der Hand noch etwas verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen. Der Teig soll auf etwa das Doppelte seines Volumens aufgehen.

Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und den Teig darauf nochmals mit der Hand durchkneten. Zu einer Kugel formen und nochmals in der Schüssel zugedeckt 30 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen.

Für die Füllung:

Lauch putzen und in Ringe schneiden. Sellerie putzen, schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Hackfleisch, Lauch, Sellerie und Knoblauch darin einige Minuten kräftig anbraten. Vom Herd nehmen.

Zum Überbacken:

Eier in eine Schüssel aufschlagen. Frischkäse-Zubereitung hinzugeben. Dann Crème fraîche und Fond. Schließlich Gouda dazugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen. Eine Spring-Backform einfetten. Teig hineingeben und auf dem Boden flach ausdrücken. Einen 2–3 cm hohen Rand hochziehen. Füllung hineingeben und gut verteilen. Masse zum Überbacken darübergeben und verteilen. Dies lässt sich am besten durch rhythmisches Schütteln und Kreisen der Backform machen. Backform für 30 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Tarte nach dem Backen

Backform aus dem Backofen nehmen, auf ein Kuchengitter geben und den Rand der Spring-Backform lösen. Entweder sofort heiß servieren. Oder kalt am darauffolgenden Tag.

Gummibärchen-Kuchen



Mit süß-fruchtigem Gummibärchen-Aroma

Ich hatte schon länger überlegt, ob man mit Gummibärchen kochen oder backen kann. Da ich vor kurzem das Risotto mit Schokolade und Chili zubereitet habe und dabei auch Fruchtgummis verwendet und in der Butter beim Anbraten geschmolzen habe, wusste ich, dass man Gummibärchen für Gerichte oder Kuchen und Gebäck verwenden kann. Sie bestehen eben vorwiegend aus Glukosesirup.

Ich habe 50 g Gummibärchen im Wasserbad geschmolzen und dann in den Rührteig gegeben. Damit aber ein wenig mehr und möglichst auch sichtbar Gummibärchen im Kuchen vorhanden sind, habe ich nochmals 50 g Gummibärchen in kleine Stücke geschnitten und ebenfalls in den Rührteig verrührt. Ich habe wegen der Menge der verwendeten Gummibärchen dann die – für ein Grundrezept eines Rührkuchens übliche – Menge des Zuckers verringert.



Überrest eines (grünen?) Gummibärchens

Die Gummibärchenstücke sind im gebackenen Kuchen allerdings fast nicht mehr sichtbar. Sie schmelzen vermutlich beim Backen im Backofen und lösen sich auf. Übrig bleibt nur das bekannte süß-fruchtige Aroma von Gummibärchen im Kuchen.



Kristallines Glitzern auf der Oberfläche

Der Kuchen hat nach dem Backen ein kristallines Glitzern auf der Oberfläche oben, was vermutlich vom geschmolzenen Glukosesirup kommt. Und die schwarzen Flecken auf der Kuchenoberfläche stammen natürlich nicht von Schokaldenstückchen, die geschmolzen sind. Sondern von Gummibärchenstücken, die an der Oberfläche des Kuchens lagen und im Backofen beim Backen schmolzen und leicht verbrannten.

Verwendet habe ich für den Kuchen natürlich nur original Goldbärchen von Haribo.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 150 g Zucker
- 250 g Butter
- 4 Eier
- 100 g Gummibärchen
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten.

50 g Gummibärchen im Wasserbad schmelzen. Weitere 50 g Gummibärchen kleinschneiden, jeweils in der Weise einmal längs und dreimal quer zerkleinern.

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät gut verrühren.

Eier einzeln aufschlagen, in die Rührschüssel geben und mit verrühren.

Mehl und Backpulver dazugeben und ebenfalls gut verrühren. Gummibärchenmasse dazugeben und alles für 5 Minuten auf

mittlerer Stufe gut verrühren. Gummibärchenstücke dazugeben und nochmals kurz verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verstreichen. Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.



Schöne Kastenform, mit geschmolzenen, leicht verbrannten Gummibärchenstücken

Backform herausnehmen und Kuchen vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen. 1–2 Stunden gut erkalten lassen.

Sesamkuchen



Feiner Rührkuchen

Diesmal bereite ich einen Rührkuchen zu, bei dem ich einen Teil des Mehls vom Grundrezept durch gemahlene Sesamtsaat ersetze. Sesam Ist kein Getreide, sondern gehört zu den Sesamgewächsen.

Aus Sesam wird auch Sesamöl produziert. Der in der Getreidemühle fein gemahlene Sesam ist daher recht fett. Ich reduziere aus diesem Grund die Menge der Butter.



Feines Sesamaroma

Der Kuchen gelingt sehr gut und hat ein sehr feines Sesamaroma.

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 250 g Sesamsaat
- 250 g Zucker
- 200 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten.

Sesamsaat durch eine Getreidemühle in eine Schüssel fein mahlen.

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben

und mit dem Rührgerät verrühren.

Eier einzeln aufschlagen, hinzugeben und verrühren.

Mehl, Sesamsaat und Backpulver in die Rührschüssel geben und alles auf mittlerer Stufe 5 Minuten gut verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen. Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Geht nicht ganz so hoch auf wie andere Rührkuchen

Backform herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen, wenden und erkalten lassen.

Whiskey-Haselnuss-Kuchen



Dieser Kuchen ist wirklich sehr gut gelungen …

Natürlich darf für das Oster-Wochenende auch ein leckerer Kuchen nicht fehlen. Ich wollte schon seit längerem einen Rührkuchen mit Haselnüssen zubereiten. Hier habe ich ihm mit etwas Whiskey, der recht gut zu den Haselnüssen passt, noch ein schönes Aroma gegeben.

Nach dem Backen zieht ein herrlicher Duft nach Nüssen und Whiskey durch die Küche.



Sehr lecker

Der Rührkuchen ist locker, luftig und sehr saftig.

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 200 g Haselnüsse
- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 6 cl Bourbon-Whiskey

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Kranz-Backform einfetten.

Haselnüsse in der Küchenmaschine in eine Schüssel fein reiben.

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät verrühren.

Eier einzeln aufschlagen, dazugeben und verrühren.

Mehl, Backpulver und Haselnüsse dazugeben. Dann Whiskey dazugeben. Alles gut auf mittlerer Stufe für 5 Minuten verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verstreichen. Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Schöner Kranz-Kuchen

Backform aus dem Backofen nehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

Schokoladenkuchen



Leckerer Kuchen, ein wenig mit flüssigem Schokoladenkern

Dieser Schokoladenkuchen ist gut gelungen. Ich habe diesmal die Schokolade für den Teig nicht im Wasserbad verflüssigt und unter den Teig gerührt. Rührkuchen mit verflüssigter Schokolade ist mir bisher nicht so gut gelungen. Sondern ich habe die Schokolade in der Küchenmaschine fein gerieben und die feinen Schokoladenspäne untergehoben. Die Späne bleiben jedoch nicht stabil und fest, sondern vermischen sich mit dem Teig zu einer kompakten Masse. Aber auch bei dieser Art der Zubereitung hat der Kuchen Hohlräume und ist im Kern nach dem Backen noch leicht flüssig. Das scheint nun tatsächlich eine Eigenart von Schokoladenkuchen zu sein.

Da Rührkuchen durchaus flexibel in Bezug auf die Menge der verwendeten Zutaten ist, ist er auch mit 220 g Butter anstelle der üblichen 250 g sehr schmackhaft geworden.

Man sollte den Kuchen allerdings nicht so zubereiten wie ich. Im gleichen Moment, als ich die Backform mit dem fertigen Teig in den Backofen schob, fiel mein Blick auf die Arbeitsplatte. Und dort stand die verschlossene, nicht verwendete Packung

Backpulver. Also schnell die Backform wieder herausnehmen und Teig nochmals in die Rührschüssel geben. Backpulver hinzugeben und mit dem Rührgerät verrühren. Teig wieder in die Backform, verstreichen und Backform erneut in den Backofen. Ohne das Backpulver wäre der Teig nicht aufgegangen und der Kuchen vermutlich nicht genießbar. Ich habe dies in der Beschreibung der Zubereitung entsprechend geändert.



Sehr schmackhaft

Der Kuchen ist dann in der Kasten-Backform auch sehr schön aufgegangen. Er erschien mir nach dem Backen aber etwas fragil. Aus diesem Grund habe ich ihn nach dem Backen in der Backform belassen, die Glasur aufgetragen und ihn so erkalten lassen.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 220 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver

- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 100 g Schokolade (mind. 40 % Kakao)

Für die Glasur:

- 100 g Schokolade (mind. 40 % Kakao)
- 1 TL Sesamsaat

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Schokolade mit dem Küchengerät in eine Schüssel fein reiben.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät gut verrühren.

Eier einzeln aufschlagen, hinzugeben und verrühren.

Mehl und Backpulver hinzugeben und alles mit dem Rührgerät bei hoher Stufe 5–10 Minuten verrühren.

Schokoladenspäne hinzugeben und alles gut verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen. Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Kurz vor Ende der Backzeit Schokolade für die Glasur in grobe Stücke zerkleinern und in eine Schale geben. Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Währenddessen Pfanne auf einer Herdplatte erhitzen und Sesamsaat ohne Fett einige Minuten darin braun rösten. Herausnehmen und in eine Schale geben.



Schöner Kuchen

Backform aus dem Backofen nehmen und auf ein Kuchengitter stellen. Kuchen mit dem Küchenpinsel mit der Glasur bestreichen. Sesam darüber streuen. 1–2 Stunden in der Backform erkalten lassen. Kuchen dann vorsichtig aus der Backform herausnehmen und auf das Kuchengitter stellen.

Hackfleisch-Kartoffeln-Speck-Tarte



Sehr schmackhaft

Da die Füllung einer Tarte fast beliebig sein kann, und eben auch süß oder pikant, wähle ich diesmal Zutaten, aus denen man eher ein Pfannengericht zubereitet. Aber sie passen auch in eine Tarte. Und ich würze die Tarte auch wie ein Pfannengericht, mit Bockshornkleesamen, Kreuzkümmel, Paprika, Salz und Pfeffer.

Außerdem bereite ich einen anderen Teig für die Tarte zu. Der bisher verwendete Mürbeteig war mir immer zu … mürbe. Dann stieß ich vor kurzem auf ein Rezept, bei dem ein Hefeteig verwendet wird. Das sagte mir geschmacklich schon eher zu. Und da ich alle Zutaten vorrätig habe, wird dieser Teig ausprobiert und zubereitet.



Leckere Tarte

Den Hefeteig zu verwenden war ein Risiko. Er war aus einem Rezept für Flammkuchen, wird dort nur dünn ausgerollt – kein hochgezogener Rand – und auch nur dünn belegt. Ich verwende für den Teig auch, anders als im Rezept für den Flammkuchen angegeben, kein Wasser, sondern Milch. Aber der Versuch hat sich gelohnt. Der Hefeteig schmeckt sehr gut und passt hervorragend zur Tarte.

Zutaten:

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 175 ml Milch
- 15 g Hefe
- ½ TL Salz
- 1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

- 250 g Hackfleisch
- 600 g Kartoffeln

- 60 g durchwachsener Bauchspeck
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- etwas Ingwer
- Olivenöl

Zum Überbacken:

- 4 Eier
- 200 ml Sahne
- 100 g geriebener Gouda
- 2 EL Kräuter-Schmelzkäsezubereitung
- 1 TL gemahlener Bockshornkleesamen
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL Rosenpaprikapulver
- ½ TL Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Gärzeit 1 Std. 30 Min. | Garzeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.

Für den Teig:

Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd lauwarm erhitzen. In eine Schale geben, Hefe dazugeben und verrühren. Mehl, Salz und Olivenöl in eine Rührschüssel geben, Milch-Hefe-Mischung dazugeben und alles mit dem Rührgerät mit Knethaken einige Minuten zu einem kompakten Teig verrühren. Zu einer Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen. Der Teig soll auf etwa das Doppelte seines Volumens aufgehen.

Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und den Teig darauf mit der Hand durchkneten. Zu einer Kugel formen und nochmals in der Schüssel zugedeckt 30 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen.

Für die Füllung:

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin etwa 15 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Dann pellen und in einer Küchenmaschine grob reiben. In eine Schüssel geben.

Schalotten, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und jeweils kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Ringe schneiden. Speck in sehr kleine Würfel schneiden.

Eine Pfanne auf dem Herd erhitzen und Speck darin einige Minuten kross anbraten. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. In die Schüssel mit den Kartoffeln geben.

Etwas Öl in die Pfanne geben. Schalotten, Knoblauch, Lauchzwiebel, Ingwer und Hackfleisch in der Pfanne ebenfalls einige Minuten kross anbraten. Auch in die Schüssel geben. Alles gut vermischen.

Zum Überbacken:

Eier in eine Schüssel aufschlagen. Käse hinzugeben, dann Schmelzkäsezubereitung. Schließlich Sahne. Bockshornkleesamen, Kreuzkümmel, Paprika und Salz hinzugeben. Etwas mit Pfeffer würzen. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren.



Hackfleisch-Kartoffeln-Speck-Mischung, diesmal in einem Hefeteig

Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen. Eine Spring-Backform einfetten. Teig hineingeben und auf dem Boden flach ausdrücken. Einen 2–3 cm hohen Rand hochziehen. Füllung hineingeben und gut verteilen. Masse zum Überbacken darübergeben und verteilen. Dies lässt sich am besten durch rhythmisches Schütteln und Kreisen der Backform machen. Backform für 30 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Die gebackene Tarte

Herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben und den Rand der Springform ablösen. Tarte gleich heiß servieren. Die restliche Tarte am kommenden Tag kalt servieren.

Tarte mit Romanesco, Lauch, grünen Bohnen, Chinakohl und Speck



Köstlich

Diese Tarte habe ich pikant mit Gemüse, Speck und Thai-Curry zubereitet.

Eine Tarte ist eine wirklich hervorragende Zubereitung mit Resteverwertung, wenn man diverses Gemüse übrig hat. Man bereitet sie pikant zu und kann die Masse zum Überbacken auch noch in den unterschiedlichsten Varianten würzen.

Mancher bereitet einen Auflauf zu, wenn Kartoffeln und Gemüse verbraucht werden müssen. Ich backe lieber eine Tarte, denn zusätzlichen Speck habe ich fast immer vorrätig. Und eine Tarte ist vielseitiger zuzubereiten.



Tartenstücke dürfen ruhig größer sein

Man isst die Tarte zunächst heiß aus dem Backofen. Und den Rest hat man gleichsam als Kuchen für die kommenden Tage, den man auch zwischendurch kalt aus der Hand essen kann.

Den Mürbeteig habe ich – da ich keinen Teig für Käsekuchen oder ähnliches zubereiten will – gänzlich ohne Zucker zubereitet. Aber mit viel Salz, er soll schließlich wie die Füllung und die Masse zum Überbacken pikant schmecken.

Ein wenig Aufwand für Teigzubereitung, Ruhezeit und das Schneiden des Gemüses. Dann backt sich die Tarte im Backofen von alleine. Und fertig ist der pikante Kuchen.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- 300 g Mehl
- 150 g Butter
- 1 Ei
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Salz

Für die Füllung:

- 120 g durchwachsener Bauchspeck
- 100 g Romanesco
- 100 g grüne Bohnen
- 150 g Lauch
- 60 g Chinakohl
- 3 ½ Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 60 g Ingwer
- Olivenöl

Zum Überbacken:

- 200 ml Sahne
- 5 Eier
- 150 g geriebener Gouda
- 2 TL Thai-Curry
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Ruhezeit 1 Std. | Garzeit 10 Min. | Backzeit 30 Min.

Für den Mürbeteig:

Mehl, Butter, Backpulver, Ei und Salz in eine Rührschüssel geben. Mit dem Rührgerät mit Knethaken auf mittlerer Stufe einige Minuten gut verrühren, bis ein kompakter Teig entsteht. Herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und mit der Hand noch etwas durchkneten. Zu einer Kugel formen und in der Rührschüssel für eine Stunde in den Kühlschrank geben. Danach herausnehmen und einige Zeit Zimmertemperatur annehmen lassen.

Für die Füllung:

Romanesco, Bohnen und Lauch putzen. Romanesco kleinschneiden. Bohnen und Lauch quer in dünne Stücke bzw. Scheiben schneiden. Chinakohl quer in Scheiben schneiden. Schalotten,

Knoblauchzehen und Ingwer schälen. Schalotten quer in Ringe schneiden. Knoblauch und Ingwer quer in Scheiben schneiden. Große Ingwerscheiben zerkleinern. Gemüse in eine Schüssel geben und gut vermischen. Speck in kurze Streifen schneiden.

Eine Pfanne stark erhitzen, Speck ohne Fett hineingeben und 4–5 Minuten bei hoher Temperatur kräftig anbraten. Herausnehmen und in eine Schüssel geben. Etwas Öl in die Pfanne geben und das Gemüse hineingeben. 4–5 Minuten bei hoher Temperatur unter ständigem Rühren gut anbraten. In die Schüssel geben und mit dem Speck gut vermischen.

Für das Überbacken:

Eier in eine Schüssel aufschlagen, Käse dazugeben und Sahne. Thai-Curry dazugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen.

Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen. Eine Spring-Backform einfetten. Mürbeteig auf dem Boden dünn mit den Händen ausdrücken und etwa 3–4 cm einen dünnen Rand hochziehen. Füllung hineingeben. Am besten durch rhytmisches Schütteln und Rotieren gleichmässig in der Backform verteilen. Masse zum Überbacken darüber geben und verteilen. Mit einem Löffel gleichmäßig über der Füllung verstreichen.

Backform für 30 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Fertig gebacken

Herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben und den Rand der Springform lösen. Tarte zur Sicherheit auf dem Boden der Backform belassen. In heißem Zustand Tartenstücke servieren. Oder einige Stunden erkalten lassen und kalt servieren.

Zitronenkuchen



Mit einem herrlichen Zitronenaroma

Bei diesem Zitronenkuchen ist mir jetzt doch merkwürdiges passiert. Ich wollte einen normalen Rührkuchen mit den entsprechenden, klassischen Zutaten backen. Dann dachte ich daran, ihm doch noch ein bestimmtes Aroma zu geben, um das normale Grundrezept zu variieren. Also stellte ich die Gewürze Muskat, Gewürznelken, Zimt, Piment, Fenchel und Kardamom auf die Arbeitsplatte. Ein fruchtiges, zitroniges Aroma mit etwas Zitronenschale würde dann auch noch dazu passen. Und aufgrund der vorhandenen zwei Bio-Zitronen war dann plötzlich auch meine frühere Überlegung wieder präsent, dass ich ja auch einmal einen Zitronenkuchen backen wollte. Also, Gewürze wieder in das Gewürzregal und die beiden Zitronen aus dem Gemüsefach des Kühlschranks genommen.

Ich habe bei diesem Kuchen auch etwas variieren müssen. Ich hatte zu wenig Butter vorrätig. Ich habe den fehlenden Teil Butter einfach dadurch ersetzt, dass ich anstelle 4 Eier dann 6 Eier für mehr Bindung verwendet habe. Und von 2 Eiern habe ich das Eiweiß auch noch zu Eischnee geschlagen und den Schnee am Ende der Zubereitung unter den Rührteig gehoben.



Schöner Rührkuchen

Ein Rührkuchen ist flexibel in der Zubereitung. Man kann ihn mit 3 Eiern anstelle der gewöhnlich verwendeten 4 Eiern zubereiten. Hat man anstelle 250 g Zucker nur 200 g oder 150 g, kann man den Rührkuchen dennoch zubereiten, er wird dann eben nicht sehr süß. Und wie in meinem Fall kann man auch zu wenig Butter durch ein Mehr an Eiern ausgleichen. Der Kuchen wird gut und schmeckt, auch wenn er aufgrund der zu wenigen Butter nicht ganz die gewohnte Saftigkeit hat und ein klein wenig trocken ist. Aber Rührkuchen ist sehr variabel, was die Zutaten anbelangt.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 100 g Butter
- 6 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 2 Zitronen (Saft)
- ½ Bio-Zitrone (Schale)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten.

Mehl, Zucker, Butter, Vanillin-Zucker und Backpulver in eine Rührschüssel geben.

Eier aufschlagen, von zwei Eiern das Eiweiß in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Die restlichen Eier zu den anderen Zutaten in die Rührschüssel geben.

Zitronenschale einer halben Zitrone auf einer feinen Küchenreibe abreiben und in die Rührschüssel geben. Zwei Zitronen auspressen und den Saft ebenfalls hinzugeben. Alles gut mit dem Rührgerät auf mittlerer Stufe einige Minuten verrühren.

Eiweiß mit dem Rührgerät zu Eischnee schlagen und diesen vorsichtig mit dem Backlöffel unter den Rührteig heben.

Rührteig in die Backform geben, mit dem Backlöffel verstreichen und Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Auf der Kuchenplatte zum Abkühlen

Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen, wenden und gut abkühlen lassen.

Für einen Zitronenkuchen bietet es sich an, eine helle, zitronige Glasur aus Puderzucker und Zitronensaft zuzubereiten und den Kuchen damit zu glasieren.

Weiße-Schoko-Mandel-Kuchen



Feiner Rührkuchen mit Glasur und Pinienkernen

Ich hatte schon eine Tafel weiße Schokolade vorrätig, die ich für eine schöne Glasur – mit gehackten Pinienkernen bestreut – verwenden wollte. Eine dunkle Bitterschokolade für den Rührteig hätte dann nicht dazu gepasst. Also kaufte ich noch eine weitere Tafel weiße Schokolade und bereitete somit einen Rührkuchen mit weißer Schokolade – anstelle der bisher gewohnten dunklen Schokolade – zu. Zum geschmacklichen Verfeinern habe ich gemahlene Mandeln dazugegeben. Und für ein besonderes Aroma einige Gewürze wie Piment, Kardamom, Zimt, Muskat und Salz. Für Frische sorgt die abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone.

Der Rührkuchen in Kastenform wird mit dieser weißen Glasur sehr schön. Man kann ihn sicherlich als Geburtstagskuchen verwenden, auf dem eigentlich nur noch die – als besserer Kontrast – farbigen Kerzen fehlen. Es ist somit ein weißer Kuchen – mit seinen Zutaten weiße Mandeln und weiße Schokolade. Kredenzt man ihn zu einem Kindergeburtstag, ist die Überleitung zu diesem Kuchen schnell gefunden: Dieser weiße Kuchen gefällt auch Gandalf, dem Weißen. Sofern die

Kinder des Kindergeburtstags alt genug sind, dass sie schon „Herr der Ringe“ sehen durften.

Man macht sicherlich von solch einem attraktiven Geburtstagskuchen dann bei Familienfeiern auch schöne Fotos. Und verewigt diese auch auf Kaffeetassen. Oder lässt mit den Fotos des Geburtstagskindes und der Familienangehörigen ein schönes Fotobuch drucken. Ich lasse gerade bei Webprint ein Foto-Kochbuch mit Rezepten zu Rührkuchen produzieren. Ich kann den Online-Fotoservice empfehlen. Man kann vieles – von Aufklebern über Flip-Flops bis zu Leinwänden – mit Fotos bedrucken lassen.



Mit feinem Zitronenaroma

Der Kuchen hat als eine Hauptzutat eine große Tafel Schokolade. Diese ist natürlich beim Backen im 180 °C heißen Backofen im Kuchen im flüssigen Zustand. Wenn man also den Kuchen nach dem Backen aus der Backform nimmt und wendet, dann sollte man dies sehr vorsichtig tun. Das Innere des Kuchens ist nämlich noch leicht flüssig, und die Kuchenmasse erstarrt erst nach sehr gutem Abkühlen.

Und leider schaffe ich es immer noch nicht, mit dem Küchenpinsel beim Auftragen der Glasur eine glatte, glänzende Oberfläche zu erreichen. Ich erzeuge derzeit immer Glasuren, bei denen man den Küchenpinselstrich deutlich sieht.

Zutaten:

- 200 g weiße Schokolade
- 500 g Mehl
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 100 g Mandeln
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- ½ Bio-Zitrone (Schale)
- ¼ TL Zimt
- 4 Pimentkörner
- 2 Kardamomkapseln
- Muskat
- Salz

Für die Glasur:

- 100 g weiße Schokolade
- 15 g Pinienkerne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 60 Min.

Schokolade grob zerkleinern und in eine Schüssel geben. Butter ebenfalls grob zerkleinern und dazugeben. Im Wasserbad schmelzen.

Mandeln mit einem Küchengerät fein raspeln.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Kastenform einfetten.

Mehl, Mandeln, Zucker, Backpulver, Vanillin-Zucker und Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät gut verrühren.

Schale der Zitrone mit einer feinen Küchenreibe abreiben und dazugeben. Pimentkörner und das Innere der Kardamomkapseln in einen Mörser geben und feinmörsern. Piment, Kardamom, Zimt, eine Prise Muskat und eine Prise Salz dazugeben. Alles verrühren.

Schokolade-Butter-Mischung langsam zu den anderen Zutaten in die Rührschüssel geben und alles einige Minuten mit dem Rührgerät auf mittlerer Stufe verrühren.

Kuchenteig in die Backform geben und verstreichen. Für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Kurz vor Ende der Backzeit Schokolade in grobe Stücke zerkleinern und ebenfalls im Wasserbad schmelzen. Pinienkerne grob zerhacken.



Der weiße Kuchen

Backform aus dem Backofen herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und sehr vorsichtig wenden. Mit einem Küchenpinsel oder Löffel mit der Schokoladenglasur bestreichen. Pinienkerne darüber verteilen. Kuchen für zwei

Stunden sehr gut abkühlen lassen.

Rosinen-Gugelhupf



Mit einem leichten Rosenduft

Diesmal habe ich einen Rührkuchen in Gugelhupf-Backform zubereitet. Und habe zusätzlich Rosinen verwendet. Diese habe ich in Rosenwasser eingeweicht, da so die Rosinen saftiger werden. Wer es alkoholisch möchte, kann die Rosinen auch in Rum oder Cognac einweichen.



Schmackhafter Kuchen

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 250 g Rosinen
- 200 ml Rosenwasser
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 6 Tropfen Bittermandel-Aroma

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Backzeit 60 Min.

Rosinen in eine Schüssel geben, Rosenwasser darüber verteilen und Rosinen 15 Minuten einweichen lassen. Ab und zu umrühren.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Gugelhupf-Backform einfetten.

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Eier einzeln aufschlagen und hinzugeben und verrühren.

Mehl, Backpulver und Bittermandel-Aroma dazugeben und verrühren. Rosinen aus der Schüssel nehmen und dazugeben. Rosenwasser nicht zum Rührteig geben, aber aufheben. Wenn der Rührteig nach dem Verrühren doch zu fest ist, kann man mit etwas Rosenwasser nachhelfen und ihn geschmeidiger machen. Alle Zutaten einige Minuten bei mittlerer bis hoher Stufe gut verrühren.

Teig in die Backform geben, verteilen und mit einem Backlöffel verstreichen. Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Stattlicher Gugelhupf‘

Backform herausnehmen, Kuchen vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und gut erkalten lassen.

Sesam-Mandel-Kuchen



Sehr schmackhafter Rührkuchen

Ich habe diesmal einen Rührkuchen nach klassischem Rezept zubereitet. Nur habe ich von 500 g Mehl, das man normalerweise für einen Rührkuchen verwendet, jeweils 100 g durch gemahlene Mandeln und durch geröstete Sesamsaat ersetzt. Die Sesamsaat röste ich für etwas mehr Aroma noch in einer Pfanne ohne Fett. Das ergibt einen sehr wohlschmeckenden Kuchen.



Schöner Kuchen mit Glasur und Sesam

Für das Auge gibt es diesmal auch etwas, denn ich habe dem Kuchen eine schöne Glasur gegeben. Dazu habe ich eine Tafel Schokolade verwendet, die ich gerade noch vorrätig hatte. Es war Milchschokolade mit Honig und Nougat. Das Ganze garniert natürlich mit etwas Sesam.

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 100 g Mandeln
- 100 g ungeschälter Sesam
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3 Tropfen Bittermandel-Aroma

Für die Glasur:

- 1 Tafel Schokolade
- etwas Sesam

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Mandeln in einer Küchenmaschine fein raspeln. In eine Schüssel geben.

Sesamsaat in einer Pfanne ohne Fett einige Minuten braun rösten. In eine Schüssel geben.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten.

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig schlagen.

Eier einzeln hinzugeben und verrühren.

Mehl, Mandeln, Sesam, Backpulver und Bittermandel-Aroma hinzugeben und alles einige Minuten gut verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verstreichen. Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Ansprechender Kuchen, in Kastenform

Kurz vor Ende der Backzeit Schokolade grob zerkleinern, in eine Schale geben und im Wasserbad schmelzen. Backform herausnehmen und Kuchen auf ein Kuchengitter geben. Schokolade auf dem Kuchen verteilen und mit einem Löffel oder Küchenpinsel verstreichen. Etwas Sesam darüber verteilen und Kuchen erkalten lassen.

Tarte mit Rosenkohl, Zwiebeln, Speck und Ingwer



Sehr leckere, pikante Tarte

Dies ist meine erste Tarte, die ich zubereite. Ich hatte zunächst das Problem, dass ich nicht wusste, in welche Kategorie ich dieses Rezept einordnen soll. Aber die Kategorie „Kuchen“ passt nun schon.
Tarte ist ein Kuchen mit einem Mürbeteig als Boden und einer entweder pikanten oder süßen Füllung. Diese wird – meistens im

ersteren Fall – mit einer Eier-Sahne-Käse-Mischung übergossen. Die Tarte wird warm oder kalt serviert. Sie entspricht in etwa einer Quiche.
Ich hatte noch sehr viel Ingwer übrig, und auch Speck, und wusste nicht, wie ich vor allem ersteren zubereiten sollte. Eine Recherche nach einem Ingwerkuchen ergab keinen Erfolg. Da ich auch noch Rosenkohl und Zwiebeln vorrätig hatte, kam ich auf die Idee einer herzhaften Tarte, da diese vier Hauptzutaten doch gut zueinander passen.
Rosenkohl, Zwiebeln, Knoblauch und Speck brate ich vor dem Backen im Backofen an. Ingwer jedoch nicht, ich habe schlechte Erfahrungen mit dem Braten von Ingwer gemacht, da er dabei öfters bitter wird. Der Ingwer gibt der gebackenen Tarte aber ein fruchtiges, leicht zitroniges Aroma.
Beim Mürbeteig musste ich etwas variieren, ich hatte nicht mehr genügend Butter vorrätig. Die Menge der fehlenden Butter habe ich durch Olivenöl ersetzt. In Pizza- oder Nudelteig gibt man schließlich auch Olivenöl. Und ich habe zusätzlich ein Ei für mehr Bindung hinzugegeben. Eventuell muss man die Mengen der Zutaten ein wenig variieren, also verringern/erhöhen. Allerdings überzeugt der Mürbeteig bei der fertig gebackenen Tarte nicht so sehr. Eventuell muss ich mich doch an die üblichen Zutaten eines Mürbeteigs halten. Oder sogar einmal auf einen anderen Teig für den Boden der Tarte ausweichen.
ich hatte beim Recherchieren ein Rezept gefunden, das für die Eier-Sahne-Käse-Mischung die doppelte Menge an Sahne, aber die Hälfte der Menge an Käse angegeben hatte. Ich hatte aber nur einen Becher Sahne vorrätig, und somit gibt es eben die volle Dröhnung beim geriebenen Käse, bei dem ich die ganze Packung verwende.
Bei der Backtemperatur- und zeit muss ich bei weiteren Tartezubereitungen eventuell etwas variieren, denn die Tarte ist ja doch recht dunkel geworden.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- 300 g Mehl
- 80 g Butter
- 3 EL Olivenöl
- 1 Ei
- ½ TL Salz

Für die Füllung:

- 3 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 100 g Rosenkohl
- 120 durchwachsener Bauchspeck
- 50 g Ingwer
- Olivenöl

Zum Überbacken:

- 200 ml Sahne
- 4 Eier
- 250 g geriebener Emmentaler
- 1 EL getrockneter Thymian
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Ruhezeit 1 Std. | Garzeit 10 Min. | Backzeit 30 Min.
Für den Mürbeteig:
Mehl, Butter, Olivenöl, Ei und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät einige Minuten verrühren. Mit den Händen verkneten und eine Kugel formen. In der Rührschüssel für 1 Stunde in den Kühlschrank geben.



Mürbeteig in der Backform mit Gemüse-Speck-Mischung, …

Für die Füllung:
Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen. Zwiebeln in Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer quer in kurze Scheiben schneiden. Rosenkohl putzen und Röschen halbieren. Speck in kleine Würfel schneiden.
Speck in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Herausnehmen und in eine Schüssel geben. Etwas Öl in die Pfanne geben und Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Auch herausnehmen und in die Schüssel geben. Rosenkohl ebenfalls einige Minuten in der Pfanne anbraten. Auch in die Schüssel geben. Ingwer in die Schüssel dazugeben. Alles gut vermischen und beiseite stellen.



… der zusätzlichen Eier-Sahne-Käse-Mischung …

Zum Überbacken:
Eier in eine Schüssel aufschlagen. Sahne und Käse dazugeben. Thymian dazugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen.
Backofen auf 200ºC Umluft erhitzen. Spring-Backform einfetten. Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen. Teig mit den Händen dünn auf den Boden und etwa 2–3 cm am Rand der Backform ausdrücken. Gemüse-Speck-Mischung hineingeben und verteilen. Dann Eier-Sahne-Käse-Mischung darüber geben und gut verteilen. Backform für 30 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



… et voilà, die fertig gebackene Tarte.

Backform herausnehmen und den Rand der Spring-Backform lösen. Zur Sicherheit die Tarte auf dem Boden der Backform belassen und sie einfach auf eine Kuchenplatte stellen. Da Tarte warm und kalt gegessen werden kann, kann man sofort ein oder mehrere Stücke servieren.

Kaffeekuchen



Wohlschmeckender, aufgrund der Feuchtigket im Kuchen leicht gebrochener Kaffeekuchen

Der Wochenendkuchen steht an. Und nach dem Grüner-Tee-Kuchen ist vor dem Kaffeekuchen. Denn ich habe wieder Kaffee vorrätig. So dass ich diesen sehr wohlschmeckenden Kuchen zubereiten kann. Und dieses Mal versuchsweise nicht mit 20 g gemahlenem Kaffee, sondern mit 50 g gemahlenem Kaffee.

Zutaten:

- 550 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 250 ml Kaffee
- 50 g gemahlener Kaffee

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten.

Zucker, Vanillin-Zucker und Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät einige Minuten schaumig rühren.

Eier einzeln dazugeben und verrühren.

Mehl, Backpulver und gemahlenen Kaffee dazugeben und verrühren. Kaffee ebenfalls dazugeben und alles einige Minuten gut verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel glatt streichen. Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.



Bei dieser Teigmenge und einer Kastenform musste der Kuchen gehörig herausquellen

Backform herausnehmen. Aufgrund der vielen Flüssigkeit im Teig den Kuchen zuerst in der Backform etwas abkühlen lassen, da er beim sofortigen Stürzen auf ein Kuchengitter brechen kann. Dann auf eine Kuchenplatte geben.