Pastinakenkuchen



Einfacher Rührkuchen mit Pastinaken

Zutaten:

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g davon verwenden.

Zusätzlich:

- 300 g Bio-Pastinaken

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



Lecker

Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

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

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

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

Rührkuchen mit Süßkartoffeln und weißer Schokolade



Saftiger Rührkuchen mit Gemüse

Zutaten:

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 250 g Süßkartoffeln
- 50 g weiße Schokoladenraspeln

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



Auch mit weißer Schokolade

Zubereitung:

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

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

Schokoladenraspeln ebenfalls zum Rührteig geben.

Alles gut vermischen und in eine Kasten-Backform geben.

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

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

Zucchini-Mandeln-Kuchen



Mit Lebensmittelzusatzstoff
Ein Freund hatte mir eine Tüte mit diversen Backprodukten geschenkt, die er nicht brauchte, weil er selbst nicht buk. Darunter war auch eine Packung mit Erythrit. Erythrit ist ein Lebensmittelzusatzstoff und wird als Zuckeraustauschstoff verwendet. Und zwar mengenmäßig in gleichem Umfang wie der ansonsten verwendete Zucker, also für einen Rührkuchen 250 g Erythrit.

Ich bin normalerweise kein Freund von Lebensmittelzusatzstoffen. Ich gehe immer davon aus, dass es sich hierbei fast immer um chemische Stoffe handelt, die mitunter auch Nach- oder Nebenwirkungen haben. Nachdem ich aber recherchiert hatte, dass dieser Lebensmittelzusatzstoff gesundheitlich nicht bedenklich ist, von der EU zugelassen ist

und ich ihn eben einmal vorrätig zu Hause hatte, entschied ich, ihn doch zu verwenden und einen Kuchen damit zu backen.

Um es kurz zu machen, da ich kein Freund solcher Stoffe bin: Der Kuchen schmeckte für mich merkwürdig. Er schmeckte grobkörniger, das damit zusammenhängen kann, dass Zucker recht fein, Erythrit aber eben grobkörnig ist. Und der Kuchen schmeckte irgendwie unnatürlich, fast ein wenig synthetisch. Also, mir gefiel der Geschmack, den sonst ein Rührkuchen mit geriebenen Zucchini hatte, nicht.

Aber das mag nur mir und meinem persönlichen Geschmack so ergangen sein. Und Sie bereiten den Rührkuchen mit Erythrit zu, sind ganz anderer Meinung und er mundet Ihnen sehr gut. Probieren Sie es einfach aus!



Nicht überzeugend

Zutaten:

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Nur 200 g Weizenmehl und keinen Zucker verwenden.

Zusätzlich:

- 100 g gehackte Mandeln
- 200 g Zucchini
- 250 g Erythrit

Zur Dekoration:

- Kakaopulver

Zubereitungszeit: Backdauer 1 Std. bei 170 °C Umluft

Zubereitung:

Rührkuchen nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei 300 g Weizenmehl weglassen und stattdessen 100 g gehackte Mandeln und 200 g Zucchini, in der Küchenmaschine fein gerieben, hinzugeben.

Außerdem den ansonsten verwendeten Zucker durch Erythrit ersetzen.

Rührteig in eine Kastenbackform geben und die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Kakaopulver bestäuben. Aber eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Süßkartoffel-Schokolade-Kuchen



Sehr leckerer Rührkuchen
Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 50 g Vollkorn-Buchweizenmehl
- 100 g Blockschokolade
- 200 g Süßkartoffeln

Zum Dekorieren:

- Puderzucker

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



Mit Puderzucker für mehr Süße

Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei nur 150 g Weizenmehl und zusätzlich 50 g Buchweizenmehl verwenden.

Schokolade in der Küchenmaschine fein raspeln. In eine Schale geben.

Süßkartoffeln putzen, schälen und ebenfalls in der Küchenmaschine in eine Schale fein reiben.

Schokolade und Süßkartoffeln zum Rührteig geben und alles mit dem Backlöffel gut vermischen.

Rührteig in die Kasten-Backform mit Backpapier geben und die oben angegebene Dauer auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker

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

Schwarzwurzelkuchen



Sehr saftiger Kuchen
Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 200 g Vollkorn-Buchweizenmehl
- 300 g Schwarzwurzeln

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



Mit geraspelten Schwarzwurzeln

Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei 200 g Buchweizenmehl anstelle Weizenmehl verwenden.

Schwarzwurzeln schälen. Dazu am besten Einmalhandschuhe anziehen. Danach unter kaltem Wasser abspülen. In der Küchenmaschine fein reiben. Zum Rührteig geben und gut untermischen.

Kuchen die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker bestäuben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Kokoskuchen



Mit viel Kokos

Zutaten:

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 200 g Vollkorn-Buchweizenmehl
- 200 g Kokosraspeln
- 100 g Kokosmehl
- 1 zusätzliches Ei

Zum Garnieren:

- Puderzucker

Zubereitungszeit: Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft



Schmeckt sehr herzhaft und nach Kokos

Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Weizenmehl komplett weglassen und durch Buchweizenmehl, Kokosmehl und Kokosraspeln ersetzen.

Ein zusätzliches Ei für bessere Bindung dazugeben.

Rührteig zubereiten, in eine Kasten-Backform mit Backpapier geben und die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker garnieren.

Auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und

servieren. Guten Appetit!

Gedeckter Obstkuchen mit Pflaumen, Heidelbeeren und Weintrauben



Leckerer Obstkuchen

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Streusel:

- Grundrezept

Für den Belag:

- 300 g halbe Pflaumen (Glas)
- 125 g Heidelbeeren (Glas)
- 500 g weiße Weintrauben

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft



Mit knusprigen Streuseln

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Streusel für den Belag nach dem Grundrezept zubereiten.

Einlegewasser der Pflaumen abschütten. Pflaumen kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Weintrauben vierteln und zu den Pflaumen geben.

Saft der Heidelbeeren abschütten. Heidelbeeren dazugeben.

Obst gut vermischen. Auf den Mürbeteig in der Backform geben. Gut verteilen. Streusel obenauf geben und verteilen.

Kuchen die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

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

Quark-Bananen-Kuchen



Exzellenter Kuchen

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 6 Bananen
- 500 g Quark
- 200 ml Milch
- 2 EL Vanillezucker
- 4 gehäufte EL Speisestärke

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



Leckerer Bananengeschmack

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Bananen schälen, längs vierteln und quer in schmale Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Quark in eine Schüssel geben. Milch dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Vanillezucker und Speisestärke dazugeben und ebenfalls gut verrühren.

Bananen dazugeben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Masse auf den Mürbeteig in der Spring-Backform geben und verteilen.

Kuchen die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen. Backform entfernen und Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Gedeckter Apfelkuchen mit Limette



Leckerer gedeckter Apfelkuchen

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Streusel:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 6 sauer-süße Äpfel
- 2 Bio-Limetten

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



Mit Limette für etwas Säure

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Streusel nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel putzen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Schale der Limetten auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale abreiben. Limetten auspressen und Saft dazugeben. Vermischen.

Apfelscheiben in zwei kroßen Ringen auf dem Mürbeteig in der Spring-Backform aneinanderreihen. Limettenabrieb und -saft mit einem Teelöffel auf den Apfelscheiben verteilen. Streusel darüber verteilen.

Kuchen die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

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

Guten Appetit!

Vier-Gemüse-Kuchen



Mit vier Gemüsesorten
Zutaten:

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g Weizenmehl verwenden.

Zusätzlich:

- ein Stück Hokkaidokürbis
- ein Stück Süßkartoffel
- eine halbe Zucchini
- eine Pastinake

Zum Dekorieren:

- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Minuten | Backzeit 1 Stunde bei 170 °C Umluft



Man sieht deutlich die unterschiedlich farbigen Gemüsezugaben

Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Gemüse in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Gemüse zum Rührteig geben und unterheben.

Rührteig in eine Kasten-Backform mit Backpapier geben.

Rührteig die oben angegebene Backdauer auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

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

Rum-Rosinen-Nuss-Kuchen



Sehr schmackhafter Kuchen

Zutaten:

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Nur 300 g Weizenmehl verwenden.

Zusätzlich:

- 200 g Nuss-Rosinen-Mischung (1 Packung, mit Mandeln, Paranuss-, Haselnuss-, Walnuss-, Cashewkernen und Rosinen)
- 100 ml Rum (40 % vol.)
- Puderzucker

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

Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei anstelle von 500 g Weizenmehl nur 400 g Weizenmehl verwenden.

Rosinen aus der Nuss-Rosinen-Mischung heraussuchen, in eine Schale geben, Rum darüber geben und eine Stunde einweichen.

Nüsse in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Rosinen ohne den Rum in den Rührteig geben. Dann die geriebenen Nüsse dazugeben. Alles gut verrühren.

Kuchen in der Kasten-Backform auf mittlerer Ebene die oben angegeben Zeit im Backofen backen.

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

Süßkartoffelkuchen



Mit rohen Süßkartoffeln
Auch mit Süßkartoffeln lässt sich ein Rührkuchen zubereiten. Es wird einfach ein Teil des Weizenmehls durch geschälte und fein geraspelte Süßkartoffeln ersetzt. In diesem Fall sind es 300 g.

Ansonsten wird aber beim Rührteig fast keine Änderung vorgenommen, alle anderen Zutaten kommen in der gewohnten Menge gemäß dem Grundrezept in den Rührteig. Aber nur fast, denn ich habe schon des Öfteren die Erfahrung gemacht, dass Rührkuchen mit Gemüseanteil meistens sehr fettig werden. Das ist auch nachvollziehbar, denn normalerweise nimmt das ganze Pfund Weizenmehl, das in einen normalen Rührkuchen kommt, sehr gut die Margarine auf und verbindet sich mit ihr.

Bei einem Rührkuchen mit Gemüseanteil ist das ein wenig hinfällig, denn das geraspelte Gemüse kann nicht wie das Weizenmehl das Fett aufnehmen. Somit werden solche Kuchen meistens fettig. Aus diesem Grund gebe ich entgegen dem Grundrezept für Rührkuchen in solche Kuchen nur 200 g Margarine anstelle der üblichen 250 g Margarine.

Der Kuchen gelingt auch mit weniger Margarine, er ist nach wie vor ein wenig fett, aber sehr locker, schmackhaft und lecker.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 300 g Süßkartoffeln

Zum Dekorieren:

- Puderzucker

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

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

Süßkartoffeln schälen und in der Küchenmaschine fein in eine Schale raspeln.

Süßkartoffeln zum Rührteig geben und alles gut vermischen.

Rührteig in eine Kasten-Backform geben und verteilen.

Kuchen auf mittlerer Ebene die oben angegeben Dauer im Backofen backen.

Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen. Auf eine Kuchenplatte stürzen. Mit Puderzucker durch ein Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Kartoffelkuchen

Sie bereiten gerne Rührkuchen zu? Und haben auch schon das eine oder andere Mal eine Variante gewählt, in der ein Teil des Weizenmehls durch fein geriebenes Gemüse ersetzt und der Rührkuchen so zum Teil als eine Art Gemüsekuchen gebacken wird? Dann ist dieses Rezept für Sie sicherlich von Interesse.



Mit frischen Kartoffeln

Die oben beschriebenen Kuchen können Sie mit dem unterschiedlichsten Gemüse zubereiten. Es sollte recht fest

und kompakt und auf keinen Fall zu wässrig oder zu feinstrukturiert sein. Sie können diese Kuchen somit mit Wurzeln, Zucchini, Pastinaken oder Süßkartoffeln zubereiten. Und da damit auch die Kartoffel erwähnt ist, sie eignet sich auch als Ersatz für einen Teil des Weizenmehls. Die Kartoffeln werden geschält, in der Küchenmaschine fein gerieben, mit der Hand ausgepresst, um zu viel Flüssigkeit im Rührteig zu vermeiden, und dann dem Rührteig untergemischt.

Allerdings sollten Sie nicht wie in diesem Rezept eine Kranz-Backform verwenden. Sie benötigt entweder ein große Masse an Rührteig, damit der Kuchen gut und prächtig gelingt. Oder eben einen Rührteig, in dem das Backpulver dem Teig viel Auftrieb und somit Volumen verschafft. Und das ist bei einem Rührkuchen mit einem hohen Gemüseanteil nicht der Fall. Somit geht dieser Kuchen nicht sehr stark auf und bleibt so dünn und platt, wie Sie es auf dem Foto sehen.

Also verwenden Sie besser eine kleinere Kasten-Backform, dort hat der Rührteig genügend Platz, füllt die Backform komplett aus und Sie erhalten einen Kuchen, der auch ein wenig mehr Volumen hat und optisch besser aussieht.

Aber apropos optisch, auch wenn Sie dies ein wenig an dem Kuchen stört: Er schmeckt wirklich erstaunlich gut und ist sehr lecker und geschmackvoll. Unbedingt nachbacken!

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Nur 200 g Weizenmehl verwenden.

Zusätzlich:

- 3–4 Kartoffeln (300 g)

Dekoration:

- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min. bei 170 °C Umluft

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

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

In die Backform füllen. Die angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen, aus der Backform stürzen und auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker in einem Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Rote-Beete-Kuchen

Diesen Rührkuchen kann ich Ihnen nur wärmstens empfehlen und wirklich ans Herz legen.



Mit Roter Beete
Man kann mit Zucchini oder Wurzeln einen Rührkuchen backen, warum also nicht mit Rote Beete?

Sie haben zuerst die Wahl: Kaufen Sie vorgegarte Rote Beete, wie man sie ab und zu beim Supermarkt oder Discounter zu kaufen bekommt, meistens 2–3 Stück, eingeschweißt in Folie? Diese haben den Vorteil, dass sie eben schon geschält und vorgegart sind. Sie müssen sie also nur noch mit der Küchenmaschine fein reiben.

Oder kaufen sie rohe Rote Beete? Dann haben Sie noch die Arbeit, diese zu schälen und zu garen. Im Grunde können Sie aber von letzterem auch absehen, denn die rote Beete wird ja beim Backen gegart.

Die Rote Beete wird somit mit der Küchenmaschine fein gerieben. Dann muss sie unbedingt kräftig ausgedrückt werden, da sie sehr saftig ist und viel Flüssigkeit enthält. Zur Sicherheit kommt ein zusätzliches Ei zur Bindung in den Rührteig.

Sie werden auf alle Fälle sicherlich sehr erstaunt sein. Denn erwartungsgemäß bereitet man hier einen roten Kuchen zu. Die Rote Beete ist ja kräftig rot, sie wird auch zum Färben benutzt. Und der Rührteig mit der fein geriebenen Rote Beete ist rosa bis rot. Also erwartet man dies dann auch vom gebackenen Kuchen.

Aber, Sie erhalten nach dem Backen einen durch und durch braunen Rührkuchen, der von Konsistenz, Anmutung und Farbe her eher an einen Nusskuchen erinnert. Und er hat sogar einen leicht nussigen Geschmack. Die rote Farbe ist somit komplett weg!

Backen Sie ihn nach. Er schmeckt lecker und ist sehr geschmackvoll. Probieren Sie es aus. Und in der Verwandtschaft oder Nachbarschaft werden Sie sicherlich bewundert, wenn Sie erwähnen, Sie haben einen Rührkuchen mit Rote Beete gebacken.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 250 g Weizenmehl verwenden.

Zusätzlich:

- 2 große, vorgegarte Rote Beete
- 1 Ei

Zum Dekorieren:

- 1 gehäufter EL Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 1 Std. bei 170 °C Umluft



Leckerer, leicht nussiger Kuchen
Rote Beete halbieren und in der Küchenmaschine fein in eine Schüssel reiben. In ein Küchensieb geben, gut abtropfen lassen und dann mit der Hand noch zusätzlich gut auspressen. Die Menge soll 250 g ergeben.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Ein zusätzliches Ei aufschlagen und hinzugeben.

Nur 250 g Weizenmehl verwenden.

Nach Zubereitung des Rührteigs am Schluss die Rote Beete dazugeben und alles gut vermischen.

Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kasten-Backform geben, verteilen und Kuchen die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen. Abkühlen lassen. Auf eine Kuchenplatte geben. Puderzucker in ein feines Küchensieb geben und den Kuchen auf der Oberseite damit bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Zucchini-Walnuss-Kuchen



Exzellenter Kuchen mit Zucchini und Walnuss
Ein exzellenter Rührkuchen. Der Rührteig wird mit einem Anteil an fein geriebener, gelber Zucchini zubereitet. Die feingeriebene Zucchini ist doch sehr wässrig und wird vor der Zugabe zum Rührteig in der Hand ausgepresst, damit der Rührteig nicht zu flüssig wird. Aus diesem Grund kommt noch ein Anteil an fein geriebenen Walnüssen hinzu.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Nur 250 g Weizenmehl verwenden.

Zusätzlich:

- 125 g fein geriebene, ausgepresste, gelbe Zucchini
- 125 g fein geriebene Walnüsse

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min. bei 170 °C Umluft

Den Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Zucchini und danach Nüsse in der Küchenmaschine fein reiben. Zucchini auspressen.

Beide Zutaten anstelle von 250 g Weizenmehl in den Rührteig geben und alles gut verrühren.

Rührteig in eine gefettete Kastenbackform geben und die oben angegebene Zeit backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen. Mit etwas Puderzucker bestreuen. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Nussmischung-Kuchen mit Schokoladenglasur

Ich hatte schon lange keinen Nusskuchen mehr gebacken. Essen Sie einen solchen ab und zu auch sehr gerne? Ich hatte wirklich großen Appetit auf ein Stück guten Nusskuchen.



Mit Nussmischung

Sie werden sich wundern, ich bereite ihn nicht auf die gewöhnliche Art und Weise zu. Wobei man einfach nur geriebene Haselnüsse und Mandeln verwendet.

Ich habe zwei Packungen mit einer Nussmischung aus vier etwas ausgefallenen Nusssorten ausgewählt und gekauft. Und diese einfach in der Küchenmaschine für den Kuchen fein gerieben.

Erstaunt war ich nur, dass die geriebenen Nüsse zwar eine gewohnt helle Farbe hatten. Der fertige Kuchen jedoch recht dunkelbraun daher kommt. Vermutlich kommt dies vom Backen der Nussbestandteile.



Leckerer Nusskuchen

Für den Rührkuchen:

- Grundrezept

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g Weizenmehl und 300 g geriebene Nüsse verwenden.

Für die Nussmischung:

- 300 g Mandeln-, Cashew-, Pekanuss- und Walnusskerne

Für die Glasur:

- 100 g Blockschokolade
- eine Portion Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 1 Std. bei 170 °C

Nüsse in der Küchenmaschine fein reiben.

Rührkuchen nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei anstelle von 500 g Weizenmehl nur 200 g Weizenmehl und 300 g geriebene Nüsse verwenden.

Rührkuchen in einer Kasten-Backform die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

Kuchen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Schokolade in grobe Stücke zerteilen, in eine Schale geben und im Wasserbad schmelzen. Eine Portion Butter dazugeben. Alles gut vermischen.

Mit einem Backpinsel oder eventuell auch einem Löffel die Glasur auf den Kuchen aufbringen.

Abkühlen lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!