Apfel-Rosinen-Kuchen



Leckerer, saftiger Kuchen

Das Sonntagsfrühstück steht bevor. Also Zeit für einen Kuchen. Bei diesem Kuchen habe ich das erste Mal experimentiert. Ich recherchierte nach einem Rosinenkuchen und fand ein Rezept für einen Apfel-Rosinen-Kuchen. Da ich auch noch Äpfel vorrätig hatte, die ich verwerten wollte, bot sich dieser Kuchen an. Aber einige der Zutaten dazu hatte ich nicht vorrätig.

Also überlegte ich schnell, einen Rührkuchen mit kleingeschnittenen Äpfeln und Rosinen zuzubereiten. Beim versunkenen Apfelkuchen hatte mich überzeugt, Eier zu trennen und Eischnee unter den Rührteig zu heben. Den Apfel habe ich recht klein geschnitten, da ich die Stücke ja direkt in den Rührteig gebe. Und natürlich kommen als Aromen noch Zitronenschale, Rosenwasser, Zimt und Rumaroma hinzu.

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker

- 125 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 großer Apfel (säuerlich)
- 100 g Rosinen
- 1 Bio-Zitrone
- Rumaroma
- 2 EL Rosenwasser
- ½ TL Zimt
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 55 Min.

Zitronenschale einer halben Zitrone abreiben. Apfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. In schmale Spalten schneiden, diese quer vierteln und in eine Schüssel geben. 1 EL Zucker darüber geben, den Saft der Zitrone und alles vermischen.

Wasser in einem kleinen Topf erhitzen. Rosinen in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen und quellen lassen.

Mehl, Zucker, Butter, Vanillinzucker, Backpulver, Zitronenschalenabrieb, Rumaroma, Rosenwasser und Zimt in eine Rührschüssel geben. Eier trennen. Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Eigelbe zu den anderen Zutaten. Mit einem Rührgerät alles einige Minuten gut verrühren. Dann die Eiweiße zu Eischnee verrühren. Diesen zum Rührteig geben und mit einem Kuchenlöffel vorsichtig unter den Rührteig heben. Es ergibt einen luftigen, geschmeidigen Teig. Rosinen aus dem heißen Wasser nehmen. Rosinen und Apfelstücke mit dem Zitronensaft in den Rührteig geben und untermischen.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Gugelhupf-Backform mit Butter einfetten. Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Kuchenlöffel verstreichen. Auf mittlerer Ebene für 55

Minuten in den Backofen geben. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Versunkener Apfelkuchen



Für meinen ersten Apfelkuchen sieht er doch ganz gut aus

Wieder steht einmal das Wochenende bevor, also ist es Zeit, einen Kuchen für das ausgedehnte Sonntagsfrühstück mit Kaffee, Sonntagszeitung und viel Ruhe zu backen. Dies ist mein erster Apfelkuchen, den ich zubereite. Ich war erstaunt, beim Recherchieren zu lesen, dass dieser versunkene Apfelkuchen – ein klassisches Rezept – eigentlich nur ein Rührkuchen mit Äpfeln ist. Manche verfeinern ihn mit Zimt und Rum, andere mit gehobelten Mandeln, aber es gibt noch unzählige Variationen davon. Ich habe erstere Variante gewählt, und noch Abrieb einer Zitrone und Rosenwasser verwendet. In einer Variante

werden Apfelviertel für den Kuchen verwendet, die am Rücken mehrmals mit dem Messer eingeritzt werden. Ich habe mich jedoch für dünne Apfelspalten entschieden, die ich kreisförmig rundum auf den Kuchenteig lege.

Anders als beim normalen Rührkuchen werden bei diesem Apfelkuchen jedoch die Eier nicht im Ganzen in den Teig gegeben, sondern Eigelb und Eiweiß getrennt. Das Eiweiß wird zu Eischnee gerührt und unter den Teig gehoben. Lauwarm schmeckt der Apfelkuchen am besten, aber auch am darauffolgenden Tag ist er noch saftig.

Zutaten:

- 500 g Äpfel (säuerliche)
- ½ Bio-Zitrone (Saft und Schale)
- 200 g Mehl
- 150 g Zucker
- 125 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- ½ Päckchen Backpulver
- Rumaroma
- 1 EL Rosenwasser
- ½ TL Zimt
- Butter
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 45 Min.



Leckerer, saftiger Apfelkuchen

Schale der Zitrone abreiben, in eine Schale geben und beiseite stellen. Äpfel schälen, jeweils vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In schmale Spalten schneiden. In eine große Schüssel geben, mit Zitronensaft beträufeln und mit zwei Esslöffeln Zucker bestreuen. Beim Zuschneiden der Äpfel sollte man zügig arbeiten, denn das Apfelfruchtfleisch reagiert mit dem Luftsauerstoff und wird leicht braun.

Butter, Zucker und Vanillinzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät verrühren. Eier aufschlagen und und trennen. Eiweiß in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Eigelbe in die Rührschüssel geben und mit verrühren. Mehl und Backpulver ebenfalls dazugeben und alles gut verrühren. Zitronenschale, Rumaroma, Rosenwasser und Zimt dazugeben und auch mit verrühren.

Eine Springform mit etwas Butter einfetten. Eiweiß mit dem Rührgerät zu Eischnee verrühren und diesen vorsichtig unter den Teig heben. Der Teig soll luftig und geschmeidig sein. Teig in die Backform geben und verteilen. Apfelspalten kreisförmig jeweils längs darauf legen. Meistens bleibt von

den Apfelspalten noch etwas übrig zum späteren Naschen.

Backofen auf 180 ºC erhitzen. Backform auf mittlerer Ebene 45 Minuten hineingeben. Während des Backens zwischendurch nach dem Kuchen schauen, wenn er auf der Oberfläche zu dunkel wird, mit etwas Alufolie abdecken. Herausnehmen und abkühlen lassen. Aus der Springform lösen und auf eine Kuchenplatte geben. Mit etwas Puderzucker bestreuen.

Mandelkuchen



Saftiger Mandelkuchen mit leichtem Rum- und Bittermandel-Aroma

Es ist Donnerstag Abend – und das Wochenende steht bevor. Und somit auch das Sonntagsfrühstück mit der Sonntagszeitung. Dafür bereite ich mir eine Kanne Kaffee zu, nehme mir ganze zwei Stunden Zeit und will in Ruhe frühstücken, ohne gestört zu werden. Und da soll natürlich auch sonst vorgesorgt werden,

in Form eines leckeren Kuchens.

Ich habe bei diesem Kuchen auf meine Kenntnisse und Erfahrungen beim Backen von Kuchen zurückgegriffen. Ein richtiger Mandelkuchen ist es eigentlich nicht. Ich habe in meinem ersten Kochbuch ein Rezept für einen Haselnusskuchen, in dem Anteile von 300 g gemahlenen Haselnüssen und 100 g Mehl verwendet werden. Ich hatte noch 100 g gemahlene Mandeln vorrätig. Es ist, da ich bei den restlichen Zutaten auf das Rezept für einen Rührkuchen zurückgegriffen habe, eher ein Rührkuchen mit Mandelanteil.

Zucker habe ich weniger als üblich verwendet, der Kuchen soll nicht so süß werden. Auch Butter habe ich weniger hinzugegeben. Aber vier Eier geben genügend Bindung für den Kuchen. Etwas Rum- und Bittermandel-Aroma – letzteres passend zum Anteil der süßen, gemahlenen Mandeln – geben dem Kuchen noch zusätzlichen Geschmack.

Zutaten:

- 320 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 180 g Zucker
- 150 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- Rum-Aroma
- Bittermandel-Aroma
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 50–60 Min.



Sehr wohlschmeckend und luftig

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben. Backofen auf 180 ºC vorheizen. Währenddessen die Zutaten mit einem Rührgerät bei hoher Stufe einige Minuten kräftig verrühren. Eine Kastenform mit etwas Butter einfetten. Kuchenmasse in die Kastenform geben und dort verteilen. Für 50–60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Gugelhupf



Leckerer Marmorkuchen mit einem Hauch von Rum

So ein selbst zubereiteter, frisch gebackener Kuchen am Wochenende ist doch etwas Schönes. Ich nehme mir gerade am Sonntag zwei Stunden Zeit für das Frühstück, nehme mir 2–3 Stück Kuchen, dazu 1 Kanne Kaffee, Ruhe und die Sonntagszeitung, die ich komplett durchschaue und lese. Da dachte ich mir heute, so ein Kuchen ist ja schnell gemacht, 15 Minuten Vorbereitungszeit, in die gefettete Backform und im Backofen backt er sich von alleine. Und alle Zutaten für einen schnellen Rührkuchen hatte ich auch zuhause.

Das Grundrezept gür Rührkuchen kann man sich leicht merken und hat es dann eigentlich immer in Erinnerung. Gleiche Mengen Mehl, Zucker und Butter – jeweils 250 g. Dazu 4 Eier – je mehr Eier, desto geschmeidiger und saftiger wird der Kuchen. Dann noch ein Päckchen Backpulver. Fertig ist der Rührkuchen.

Ich habe den Kuchen ein wenig abgewandelt. Etwas weniger Zucker, der Kuchen soll nicht so süß sein. Butter hatte ich nicht mehr so viel vorrätig, aber die 4 Eier heben das wieder auf. Und dann habe ich dem Kuchen noch gemahlene Mandeln und Rum zugegeben. Und ein wenig Kakao, so dass ich gleichzeitig

auch noch einen Marmorkuchen zubereite.

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 150 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 2 cl Rum
- 4 TL Kakao
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 50 Min.

Ja, was schreibe ich zur Zubereitung? Sie ist in wenigen Sätzen geschildert. Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Alle Zutaten – bis auf den Kakao – in eine Rührschüssel kippen und mit dem Rührgerät bei hoher Stufe einige Minuten zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Teig halbieren, zweite Hälfte in eine weitere Schüssel geben und Kakao unterrühren. Backform – in diesem Fall für einen Gugelhupf – mit etwas Butter einfetten. Eine Teighälfte in die Backform geben, glatt streichen. Zweite Hälfte Teig darauf geben, glatt streichen. Dann mit einer Gabel die obere Teighälfte schön kreisförmig in die untere Teighälfte unterziehen. Im Backofen 50 Minuten auf mittlerer Ebene backen. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Halloween – Kürbiskuchen



Leckerer Kuchen, nicht ganz so orange wie der Kürbis

Für mich eher ungewohnt, weil ich normalerweise nichts Besonderes oder Spezielles zu Halloween zubereite. Aber für diesen Kuchen fand ich neulich ein Rezept, und ich habe ihn bisher noch nicht zubereitet. Zudem ist es ein preiswerter Kuchen, da ich einen Hokkaidokürbis mit etwa 1,5 kg Gewicht für € 1,25 bekommen habe und für den Kuchen nur 500 g benötige. Schön kürbisorange wurde mein Kürbiskuchen zwar nicht, das mag mit meiner Zubereitung oder dem verwendeten Kürbis zusammenhängen. Der Kuchen schmeckt – auch aufgrund der verwendeten Gewürze – etwas ungewohnt, aber sehr lecker. Er erinnert eher an eine Tarte, eine Quiche oder auch einen Flammkuchen. Ich kann mir vorstellen, dass sich der Kuchen mit einer Variation des Rezepts oder einem anderen Rezept auch gut mit Kürbis und Speck zubereiten ließe.

Somit bereite ich dieses Jahr nun zeitlich passend und traditionell zu Halloween etwas Kulinarisches zu. Aus diesem Grund veröffentliche ich dieses Rezept auch pünktlich um genau

Mitternacht. Halloween lässt grüßen.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- 250 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 80 g Zucker
- 125 g Butter oder Margarine
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 500 g Hokkaidokürbis (etwa 1/2 Kürbis mittlerer Größe)
- 300 ml Kondensmilch (10 % Fett)
- 2 Eier
- 2 Eigelbe
- 1 TL gemahlener Zimt
- ½ TL gemahlener Ingwer
- ½ TL gemahlene Muskatnuss
- 1 Gewürznelke
- ½ TL Salz

- Butter oder Margarine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 45 Min. | Garzeit 80 Min.

Für den Mürbeteig:
Mehl mit Backpulver in eine Rührschüssel geben. Zucker, Butter, Ei und Salz hinzugeben und mit einem Rührgerät zu einem Teig kneten. Dann den Teig mit der Hand etwas durchkneten. Für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Für die Füllung:
Währenddessen den Kürbis putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Backofen auf 150 °C Umluft erhitzen, Kürbisstücke auf ein Backblech geben, dieses auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben und die Kürbisstücke weich

backen. Dann Kürbisstücke in eine Rührschüssel geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Es empfiehlt sich, etwas von der Kondensmilch hinzuzugeben, dann geht das Pürieren leichter. Restliche Kondensmilch, Eier und Eigelbe hinzugeben. Gewürznelke in einem Mörser fein mörsern. Gewürze und Salz hinzugeben. Mit dem Rührgerät einige Minuten gut verrühren. Wer das erste Mal diesen Kuchen zubereitet, ist sicherlich über die Füllung verwundert, die doch sehr flüssig ist. Sie erinnert eher an eine Puddingmasse vor dem Kochen. Aber die Eier stocken beim Backen im Backofen, so dass die Masse fest wird.



Ungewohnt, aber doch lecker

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Springform mit Pergamentpapier, einem Backpinsel oder der Hand mit etwas Butter einfetten. Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen, möglichst mit der flachen Hand auf dem Backformboden flach ausdrücken und am Rand der Form einen einige Zentimeter hohen Teigrand andrücken. Kürbisfüllung auf den ausgewälzten Teig in die Springform geben und die Backform für 50 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben. Backform herausnehmen,

Kuchen vorsichtig von der Form lösen, auf ein Kuchengitter geben und gut auskühlen lassen.

Wer möchte, kann den Kürbiskuchen mit Schlagsahne servieren.

Saftiger Rotweinkuchen



Leckerer Kuchen mit Rotweinglasur

Ich hatte in meinem Küchenregal mit den Kochzutaten noch ein Flasche Rotwein stehen, die ich verbrauchen wollte. Ich entschied mich für einen Rotweinkuchen. Einen solchen hatte ich noch nicht zubereitet, stellte mir aber vor, einfach einen Rührkuchen zuzubereiten und eine Flasche Rotwein in den Rührteig zu schütten. Ich recherchierte nach einem Rezept für Rotweinkuchen und fand auch den ersten Teil meiner Überlegung bestätigt: ein Rührkuchen. Dann jedoch las ich, keine ganze Flasche Rotwein, nein, 150 ml Rotwein kommen in den Teig. Ha! Außerdem wird empfohlen, einen lieblichen bis halbtrockenen

Rotwein zu verwenden. Nun, ich habe nur eine Flasche trockenen Rotwein. Somit wird das eben ein Kuchen für die ganzen Kerle. Der Kuchen bekommt dann noch eine Rotweinglasur, mit Puderzucker zubereitet.

Zutaten:

- 250 g Butter
- 180 g Zucker
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin
- 1 TL Zimt
- 2 EL Kakaopulver
- 150 ml Rotwein
- 50 g Mandeln

Glasur (je nach Größe der Kuchenoberfläche):

- 10–15 EL Puderzucker
- 2–3 EL Rotwein
- einige Pinienkerne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 70 Min.



Gebackener Kuchen mit Glasur und Pinienkernen

Mandeln in der Küchenmaschine fein raspeln. Butter, Zucker und Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät kräftig verrühren. Unter ständigem Rühren die weiteren Zutaten dazugeben und den Teig gut verrühren. Eine Backform – ich habe eine Springform mir Rohrboden verwendet – mit Margarine einfetten. Wie ich einmal erwähnte, verwende ich die Arbeitstechnik meiner Großmutter und mache dies mit den Fingern. Teigmasse in die Backform geben und etwas verstreichen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Kuchen auf mittlerer Schiene für 70 Minuten in den Backofen geben.

Zum Ende der Backzeit Puderzucker in eine Schale geben und mit Rotwein verrühren. PInienkerne grob hacken. Kuchen aus dem Backofen nehmen und auf eine Kuchenplatte stürzen. Glasur über den Kuchen geben und mit einem Löffel oder Backpinsel verstreichen. PInienkerne darüberstreuen. Kuchen abkühlen lassen.

Karottenkuchen



Sehr lecker!

Im Zuge der Umstrukturierung meiner Küche habe ich auch in der Vorratskammer alte Zöpfe abgeschnitten, vieles ausgeräumt, in den Keller verfrachtet und somit ein ganzes freies Regalbrett erhalten. So hatte ich viel Platz für alle möglichen Küchengeräte, die ich nun gut greifbar unterbringen kann. Beim Einräumen fiel mein Blick auf die Backutensilien wie Backformen und Kuchen-/Tortenplatten und ich dachte, ich könnte doch mal wieder einen Kuchen zubereiten. Schnell überlegte ich, was ich vorrätig hatte, mir fielen sofort die Wurzeln im Kühlschrank ein und ich dachte an ein Karottenkuchen-Rezept. Ich verwende für den Kuchen den eher in Süddeutschland verbreiteten Begriff „Karotten“, denn in Hamburg sagt man ja „Wurzeln“ dazu – aber „Wurzelkuchen“ klingt dann doch nicht so prickelnd.

Ich verstehe nun auch besser, warum sich viele Hausfrauen- und männer auf die dunkle Jahreszeit – den Herbst und Winter – freuen. Denn da wird tagsüber eingekauft und dann in den Abendstunden, wenn es kalt und dunkel wird, in der heimeligen, durch Zutaten und Gewürze wohlriechenden Küche schön gekocht und gebacken. Nicht, dass ich nicht das ganze Jahr über koche. Aber die Freude über diese dunkle Jahreszeit ist mir beim Zubereiten des Kuchens erst deutlich geworden. Und solch einen Kuchen zuzubereiten ist ja eigentlich nicht sonderlich schwer und dauert nicht lange. Im Grunde gibt man alle Zutaten in eine Rührschüssel, verrührt alles gut mit dem Rührgerät und gibt die Kuchenmasse in eine gefettete Backform. Dann ab für etwa 1 Stunde in den Backofen. Herausnehmen, abkühlen lassen und genießen. So einfach ist das.

Außerdem stelle ich fest, dass man auch beim Backen durchaus variieren kann und darf. Man muss nur ein wenig Hintergrundwissen und etwas Erfahrung haben. Aber auch beim Backen darf durchaus mal die eine oder andere Zutat nicht vorrätig sein und durch etwas anderes ersetzt werden. Ich hatte ein Rezept für einen Karottenkuchen aus meinem ersten Kochbuch „chön charfe chilichoten“ vorliegen. Aber ich hatte anstelle von 5–6 Eiern nur 3 Eier und Haselnüsse waren gar nicht vorrätig. Noch dazu sollten die Eigelbe vom Eiweiß getrennt, das Eiweiß schaumig gerührt und für mehr Luftigkeit und Volumen unter die Kuchenmasse gehoben werden. Ich entschied mich, die 3 Eier komplett für die Bindung der Kuchenmasse zu verwenden. Den Eiweißschaum kompensiere ich durch etwas mehr Backpulver, das der Kuchenmasse mehr Auftrieb gibt. Haselnüsse habe ich durch Mandeln ersetzt. Da ich aber davon zuwenig hatte, habe ich mich an einem normalen Rührkuchenrezept orientiert und einfach mehr Mehl verwendet. Das im Rezept angegebene Kirschwasser musste etwas Rum weichen. Warum jedoch Paniermehl in den Kuchen soll, erschließt sich mir nicht so ganz, vielleicht dient er dazu, die Flüssigkeit der geriebenen Karotten zu binden.

Die Kuchenmasse hat dann – vermutlich durch den fehlenden Eiweißschaum, der viel Volumen bringt – nicht genug Masse für eine Back-Springform, ich habe eine kleinere Kastenform verwendet. Beim Einfetten der Kastenform verwende ich übrigens eine Arbeitstechnik meiner Großmutter – nicht mit Pergamentpapier oder dem Backpinsel die Backform mit Margarine einfetten, ich verwende die Finger. Und die Empfehlung, einen Karottenkuchen nach dem Backen noch einen Tag ruhen und durchziehen zu lassen, da er so mehr Geschmack und Saftigkeit hat, lasse ich diesmal außen vor: Ich schneide ihn an, wenn er abgekühlt, weil ich probieren will, wie der Kuchen mit dem angewandelten Rezept schmeckt. Jedenfalls riecht es schon sehr aromatisch und angenehm aus der Küche.

Zutaten:

- 200 g Karotten
- 60 g Mandeln
- 300 g Mehl
- 50 g Paniermehl
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin
- Salz
- Zimt
- 1 Gewürznelke
- 2 cl Rum
- Margarine zum Einfetten

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 55 Min.

Mandeln in der Küchenmaschine fein raspeln. Dann Karotten putzen, schälen und ebenfalls in der Küchenmaschine fein raspeln. Beides in eine Rührschüssel geben. Mehl, Paniermehl, Zucker und Eier dazugeben. Dann das Backpulver und Vanillin. Gewürznelke in einem Mörser fein mörsern. Kuchenmasse mit einer Prise Salz und Zimt und der zermörserten Nelke würzen.

Rum dazugeben. Backofen auf 190 ºC Umluft erhitzen. Alle Zutaten mit dem Rührgerät einige Minuten gut verrühren. Kastenform mit etwas Margarine einfetten. Kuchenmasse in die Backform verteilen und für 55 Minuten auf mittlerer Schiene in den Backofen geben. Dann herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und dann auf eine Kuchenplatte. Abkühlen lassen.

Käsekuchen



Lecker, lecker, lecker …

Mein prämiertes Rezept für einen Käsekuchen. Übrigens das zweite Kuchenrezept in meinem Foodblog. Mit Süß- oder Backwaren habe ich es normalerweise nicht so sehr. Das Rezept habe ich von meiner Mutter. Warum „prämiert“? Ganz einfach: Mit meiner Ex-Lebensgefährtin hatte ich mir vor zig Jahren einen Wettbewerb geliefert. Sie hatte ein Käsekuchen-Rezept von ihrer Mutter. Wir wetteten miteinander, wer den besseren

Käsekuchen zubereiten könne. Um was wir wetteten – das weiß ich nicht mehr … Jeder bereitete seinen Käsekuchen zu. Dann trafen wir uns zum Kaffeetrinken in meiner Wohnung und kosteten gegenseitig. Wer gewann wohl …? Sie gestand die Niederlage ein, und somit gilt mein Käsekuchen als „prämiert“!

Zutaten für Mürbeteig (Knetteig):

- 200 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 150 g Margarine
- 1 Msp. Backpulver

- Margarine

Zutaten für Käsefüllung:

- 200–220 g Zucker
- 5 Eigelbe
- 1 kg Magerquark
- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 1 Becher süße Sahne
- 5 Eiweiße

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



Fertig gebackener Kuchen …

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben, vermengen und 10 Minuten mit dem Rührgerät verkneten. Danach 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Eine Springform mit Margarine einfetten. Dann den Teig in der Springform ausrollen und in die Form drücken, so dass der Boden und ca. 4–5 cm Rand bedeckt sind.



… und angeschnitten.

Für die Füllung Zucker mit Eigelben in einer Schüssel mit dem Rührgerät verrühren. Dann Magerquark, Vanille-Puddingpulver und Sahne dazugeben und alles gut verrühren. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig mit einem Löffel unterheben. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Die Käsemasse in die Springform mit dem Teig geben und glatt streichen. Den Backofen auf 160–170 °C herunterschalten, den Kuchen in der Springform auf mittlerer Ebene hineinschieben und 1 ¼–1 ½ Stdn. backen. Dann aus dem Backofen nehmen. Die Springform lösen, den Kuchen aus der Kuchenform nehmen und auf einer Kuchenplatte abkühlen lassen.

Gewürzkuchen



Gewürzkuchen mit Zitronenglasur

Nein! Ein Backrezept! In meinem Foodblog! Ich betreibe dieses Foodblog seit etwa 1 ½ Jahren. Fast alle 1–2 Tage poste ich ein neues Rezept, das ich zuhause gekocht habe. Aber ein Backrezept war da bisher nicht darunter. Das kommt auch daher, dass ich normalerweise nichts Süßes esse. Weder Kuchen, Gebäck, Kekse, Schokolade noch Marmelade oder Nuss-Nougat-Creme. 0 Prozent Zucker im Jahr – bis auf den Zucker, den ich mit Gekochtem oder Gebratenem aufnehme, das ist aber minimal. Es wundert mich daher auch nicht, dass ich seit Jahren keine Karies mehr habe, weil der Zucker als Nahrungsgrundlage für Fäulnisbakterien im Mund fehlt.

Diesen Gewürzkuchen habe ich nun aber gebacken, weil ich einem früheren Nachbarn, der gerade im Krankenhaus ist, vor Weihnachten beim Besuch einen halben Kuchen vorbeibringen will. Da ich früher als Kind und Jugendlicher sehr gerne Gewürzkuchen gegessen habe, habe ich mich für diesen entschieden. Nur, meine Mutter bereitete ihn damals mit einer Kuchenfertigbackmischung zu. Und so etwas kommt mir ja gar nicht in die Tüte äääääh … die Rührschüssel. Also habe ich ein wenig recherchiert und dann das folgende Rezept

zusammengestellt.

Zutaten:

Für den Kuchen:

- 250 g Mehl
- 250 g brauner Zucker
- 150 g Butter
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Eiweiß
- 1 Ei
- 1 ganze Vanilleschote
- 1 TL Zimt
- 1 TL Muskat
- 4 Kardamomkapseln
- 4 Nelken
- 2–3 EL Rum
- 2–4 Tropfen Bittermandel-Aroma
- 2 EL echter Kakao
- Butter für die Kuchenform

Für die Glasur:

- ½ Zitrone (Saft)
- 5 gehäufte EL Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std.

Mehl, Zucker, Backpulver, Butter, Eiweiße und Ei in eine große Rührschüssel geben. Vanilleschote längs aufschneiden und aus den beiden Hälften das Vanillemark herausschaben. Den Inhalt der Kardamomkapseln und die Nelken in einen Mörser geben und fein mörsern. Vanillemark, Zimt, Muskat, Kardamom, Nelken, Rum und Bittermandel ebenfalls in die Rührschüssel geben. Dann den Kakao. Alles zusammen mit dem Rührgerät bei mittlerer bis hoher Stufe einige Minuten verrühren.

Eine längliche Kastenform mit Butter einreiben. Dann den Teig

mit einem Teigschaber in die Kastenform füllen und glattstreichen. Backofen auf 180° C Umluft erhitzen, den Kuchen in der Kastenform auf einem Rost auf mittlerer Ebene hineinschieben und 1 Stunde backen.

Währenddessen Zitronensaft und Puderzucker in eine kleine Schüssel geben und mit einem Löffel kräftig verrühren. Nach dem Backen den Kuchen aus dem Backofen nehmen, aus der Kastenform stürzen und auf eine Kuchenplatte geben. Noch im heißen Zustand den Zuckerguss mit dem Löffel oben auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen abkühlen lassen.