Apfelkuchen

Bei diesem Rezept ist nicht viel zu sagen oder hinzuzufügen. Deshalb halte ich es auch kurz.



Einfach ein Rührkuchen mit Apfelstücken
Sie fragen sich, was Sie mit überzähligen Äpfeln machen können, ohne einen sehr aufwändigen Apfelkuchen zum Beispiel mit einem Mürbeteig und gedeckt mit Streuseln zuzubereiten?

Machen Sie es sich einfach. Einfach einen ganz normalen Rührteig zubereiten. Da die Apfelmenge hinzukommt, nehmen Sie ein fünftes Ei für mehr Stabilität dazu. Das alles ist in wenigen Minuten geschehen.

Dann entfernen Sie die Stiele der Äpfel, schälen sie, entfernen das Kerngehäuse, zerteilen sie in Achteln und schneiden sie quer in kleine Stücke.

Dann einfach die Apfelstückchen unter den Rührteig mischen. Nicht mehr und nicht weniger. Und den Apfelkuchen wie im

Grundrezept beschrieben backen.

Das Ergebnis ist ein einfacher, aber sehr saftiger Rührkuchen mit Apfelstücken.

Hier geht es lang zum Grundrezept für einen Rührkuchen:

https://www.nudelheissundhos.de/2015/05/25/ruehrkuchen/ + 4 Äpfel

---

Gedeckter Apfelkuchen



Feiner Kuchen
Einen solchen Kuchen habe ich bisher noch nicht zubereitet. Einen gedeckten Apfelkuchen mit viel Streusel oben auf den Äpfeln schon.

Aber nicht einen solchen Kuchen. Hier wird der Mürbeteig einfach doppelt zubereitet. Dann halbiert. Man nimmt eine Hälfte für den Boden mit dem Rand. Und füllt dann die Äpfelmasse mit den Cranberries hinein und verteilt alles gut.

Dann aber kommt die zweite Hälfte des Mürbeteigs, den man zuvor nur auf dem Boden der Springbackform aus- und flachgedrückt hat, ins Spiel. Er ist kreisrund wie der Boden und hat den Durchmesser der Springbackform. Und so kommt er einfach oben auf den ganzen Kuchen und die Apfelmasse. Und wird etwas festgedrückt, so dass er den Kuchen oben komplett abschließt.

Und so können Sie den Kuchen dann backen. Und haben einen leckeren Apfelkuchen. Aber gedeckt.



Mit Äpfeln und Cranberries

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept, doppelte Menge

Für den Belag:

- 5 Äpfel
- 150 g Cranberries (getrocknet, gezuckert und zerkleinert, 2 Packungen à 75 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min. bei 170 °C

Mürbeteig nach dem Grundrezept in doppelter Menge zubereiten.

Äpfel entstielen, schälen, Kerngehäuse entfernen, in acht Spalten schneiden und diese quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Cranberries dazugeben und untermischen.

Eine Hälfte des Mürbeteigs nur auf dem Boden der Spring-Backform ausbreiten, flachdrücken und auf die kreisförmige Form bringen. Vom Boden herunternehmen

Zweite Hälfte des Mürbeteig in die Spring-Backform geben und normal mit Boden und Rand ausdrücken. Den Belag hineingeben und gut verteilen. Zweite kreisförmige Hälfte des Mürbeteigs oben auflegen und gut fest drücken. Die angegebene Zeit im Backofen auf mittlerer Ebene backen.

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

Kurzes Statement zum Backen von Rührkuchen mit Gemüseanteil

Ich backe ab und zu gerne Rührkuchen, in dessen Teig ich verschiedene Gemüsesorten – in der Küchenmaschine feingeraspelt – untermische. Ich habe schon Wurzeln (norddeutsch für Möhren), Pastinaken, Petersilienwurzeln, Zucchini und diverses anderes dazu verwendet.

Ich gebe meistens 300 g feingeriebenes Gemüse hinzu, lasse den gleichen Anteil an Weizenmehl weg und verwende somit nur 200 g Mehl für den Rührteig.

Ich habe nun die folgenden Feststellungen bei dieser Art von Kuchen gemacht, die ich gerne mit Ihnen teilen will, falls das Thema für Sie von Belang ist. Ich hatte Fragen hierzu auch schon an Kollegen gestellt, bisher aber noch keine Antworten erhalten. Ich bin zwar kein ausgebildeter Konditor, aber einige meiner Fragen dazu kann ich mir mittlerweile selbst beantworten.

Ich habe zunächst einmal vor kurzem einen gewöhnlichen Rührkuchen mit 500 g Mehl gebacken.

1. Das Backpulver treibt den Teig beim Backen sehr, sehr kräftig aus, so dass der Kuchen am Ende der Backzeit gut 10 cm über die Backform ragte. Das macht das Weizenmehl und das darin enthaltene Gluten, der Kleber im Mehl.

Backe ich einen der oben beschrieben Rührkuchen mit Gemüseanteil, passiert folgendes:

2. Der Rührteig wird durch das Backpulver nicht ausgetrieben.

3. Nach dem Backen und dem Erkalten sackt der Kuchen sogar ins sich zusammen.

4. Des weiteren ist beim Backen das geriebene Gemüse nach unten gesackt und das Mehl nach oben gewandert.

Der Rührteig hat weniger Mehl und weniger Gluten und kann per se somit gar nicht so aufgehen wie ein gewöhnlicher Rührteig. Das geriebene Gemüse ist grob, schwer und feucht und hat kein Gluten.

5. Somit ist der Kuchen auch immer recht kompakt, feucht und fett, da das Gemüse auch nicht wie Mehl die verwendete Margarine binden kann.

Das sind so meine Schlussfolgerungen zum Thema Rührkuchen mit Gemüseanteil.

Ananas-Himbeer-Rhabarber-Kuchen

Sie kennen das Prinzip, mit einem gewöhnlichen Mürbeteig einen Boden zu backen. Diesen dann mit frischem, kleingeschnittenem Obst zu belegen. Und das Ganze dann mit einem Tortenguss zu übergießen, um dann den Kuchen und somit den Guss dann noch einige Zeit im Kühlschrank erhärten zu lassen.



Mit drei Obstsorten

Für diesen Tortenguss, der im Grund nichts anderes als Speisestärke ist, greift man ja gern bequemerweise auf diese kleinen Päckchen von namhaften Herstellern mit einer Portion eines Tortengusses für einen Kuchen zurück.

Das lässt sich auch anders bewerkstelligen. Für den Guss benötigt man nur Speisestärke. Und einen Obstssaft Ihrer Wahl. In diesem Fall ist es eine Packung mit Rhabarbersaft. Der Saft hat den Vorteil, dass er zusätzlich noch Fruchtigkeit und Säure zum Kuchen hinzugibt, was diesen nochmals schmackhafter macht.

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 3/4 frische Ananas

- 1 Schale Himbeeren (250 g)

Für den Guss:

- 500 ml Rhabarbersaft
- 5 gehäufte EL Speisestärke

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 30 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 3 Stdn.



Mit feinem Obstguss
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten. Diesen trocken, sozusagen ohne Belag, im Backofen ausbacken.

Strunk und Grünteil der Ananas abschneiden. Ananas schälen. Quer in dünne Scheiben schneiden. Diese wiederum in sehr kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Himbeeren dazugeben. Alles gut vermischen.

400 ml Rhabarbersaft in einem Topf erhitzen. Restlichen Saft

mit Stärke in einer Schale mit dem Schneebesen verquirlen. Topf vom Herd nehmen. Saft-Stärke-Mischung dazugeben, mit dem Schneebesen vermischen und auf dem Herd nochmals unter Rühren zum Kochen bringen.

Obstmischung auf den Mürbeteig geben und gut verteilen. Guss vorsichtig auf die Obstmischung geben und verteilen.

Kuchen mindestens drei Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen, Backform und -papier entfernen, Kuchen auf eine Kuchenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Marmorkuchen mit Puderzucker

Ein Klassiker. Sie kennen ihn sicherlich auch. Oder haben ihn schon mehrmals (?) zubereitet und gebacken.



Schöner Gugelhupf

Und weil es sich um einen Klassiker eines Rührkuchens handelt, wird er auch in einer klassischen Form gebacken. Als Gugelhupf. Endlich wird diese Backform einmal wieder verwendet. Und nicht die gewöhnliche Kastenbackform.

Also somit ein Klassiker in zweierlei Hinsicht.



Feiner Kuchen

Ich musste bei diesem Marmorkuchen aber ein wenig improvisieren. Mein Discounter hatte keinen Kakao vorrätig. Also, was tun? Im Grunde muss ja aber einfach nur Kakao oder Schokolade in die eine Hälfte des Rührteigs. Also habe ich einfach eine halbe Packung Schokoladenraspeln, die gewöhnlich zum Dekorieren verwendet werden, genommen, habe sie in der Küchenmaschine fein gemahlen und unter die zweite Hälfte des Rührteigs gemischt. Sollte auf diese Weise auch funktionieren.

Einfach nur einen Rührteig zuzubereiten reicht bei einem Marmorkuchen aber nicht aus. Gut, die Zutaten sind die gewöhnlichen Zutaten für einen Rührteig. Eier, Zucker, Mehl, Backpulver und Margarine.

Aber dann wird dieser gerührte Rührteig in zwei Hälften geteilt. In eine Hälfte kommt der Kakao, die Schokolade oder in diesem Fall die fein gemahlenen Schokoladenraspeln. Also ein Schokoladenrührteig, wie er auch für einen Schokoladen- oder Kakaokuchen zubereitet wird.

Dann gibt man portionsweise die erste, weiße Hälfte des Teigs in die geölte und mit Paniermehl bestreute Gugelhupfform. Und schließlich ebenso portionsweise die zweite, dunkle Hälfte des Teigs darüber. Und verstreicht den Teig oben etwas. Und dann zieht man mit einer Gabel in kreisförmiger Bewegung die obere Hälfte des Teigs in die untere Hälfte des Teigs hinein. Und verstreicht den Teig zum Schluss oben nochmals plan.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 100 g Schokoladenrapeln (1/2 Packung)

Zubereitungszeit: 15 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min. bei 170 °C



Marmorkuchen bedingt gelungen

Schokoladenraspeln in der Küchenmaschine fein mahlen.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Teig halbieren und in zwei Schüsseln geben.

Gugelhupfform mit Öl einfetten und mit Paniermehl innen bestreuen.

Eine Hälfte des Teigs portionsweise mit dem Backlöffel in die Backform geben.

Schokoladenraspeln zu der zweiten Hälfte des Teigs geben und mit dem Backlöffel gut vermischen.

Dunkle Hälfte des Teigs portionsweise mit dem Backlöffel auf die helle Hälfte des Teigs geben.

Teig oben plan mit dem Backlöffel verstreichen.

Mit einer Gabel kreisförmig die obere Teighälfte in die untere Teighälfte hineinziehen. Teig oben wieder plan verstreichen.

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

Herausnehmen. Abkühlen lassen. Auf eine Kuchenplatte stürzen.

Mit Puderzucker bestreuen.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Wurzelkuchen

Sie suchen eine Lösung für diverses Wurzelgemüse, das Sie übrig haben, aber nicht mehr für Speisen zubereiten wollen?



Mit drei Wurzelsorten
Ich habe eine Lösung: Bereiten Sie einfach einen Rührkuchen zu. Und verwenden Sie für einen Teil des Weizenmehls einfach die geputzten, geschälten und fein geriebenen Wurzeln.

Im Grunde können Sie für das Wurzelgemüse beliebige Wurzeln verwenden. In diesen Rührkuchen sind Süßkartoffeln, Pastinaken und Wurzeln, also Karotten, gewandert. Alles geputzt, geschält und in der Küchenmaschine fein gerieben.

Die Menge an Wurzeln hat in geriebenem Zustand 380 g ergeben. Also ein wenig viel für einen Rührkuchen. Also habe ich anstelle 120 g Weizenmehl, um die 500 g komplett zu machen, 220 g Weizenmehl verwendet. Der Kuchen braucht auch einen Kleber. Und für die notwendige Stabilität habe ich ein 5. Ei hinzugegeben.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Änderungen siehe in der Zubereitung

Zusätzlich:

- 100 g Mehl
- 1 Süßkartoffel
- 2 Pastinaken
- 2 Wurzeln
- 1 Ei

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min. bei 170 °C.



Lecker und saftig
Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei folgende Änderungen beachten:

Wurzeln putzen, schälen, in der Küchenmaschine fein reiben und in eine Schüssel geben. Es soll 380 g ergeben.

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 220 g Weizenmehl verwenden. Ein

zusätzliches Ei hinzugeben.

Geriebene Wurzeln unter den Rührteig heben. In die Backform geben.

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

Herausnehmen, auf eine Kuchenplatte stürzen, abkühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren. Guten Appetit!

Süßkartoffelkuchen



Mit geraspelter Süßkartoffel
Sie können auch mit Süßkartoffeln einen leckeren Rührkuchen zubereiten. Sie glauben das nicht? Versuchen Sie es, er schmeckt vorzüglich.

Die Zubereitung mit Zucchini oder Kürbis ist ja bekannt und weit verbreitet. Aber Sie können Süßkartoffeln auf die gleiche Weise geputzt und geschält in der Küchenmaschine fein reiben. Wie Sie es eben mit Zucchini oder Kürbis tun.

Es sollten nicht mehr als 300 g geriebene Süßkartoffel sein, der Rührkuchen benötigt noch etwas Weizenmehl, da dessen Gluten, also der Kleber, für den Teig benötigt wird.

Der Kuchen gelingt hervorragend und ist sehr schmackhaft und lecker. Wie die meisten Rührkuchen mit einem hohen Anteil an Gemüse gelingt er etwas nass und saftig. Das hängt auch mit der verwendeten Margarine zusammen, der geringe Weizenmehlanteil kann eben nur wenig davon komplett binden. Somit ist der Rührteig auch sehr flüssig und nicht sehr kompakt.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g Weizenmehl und 300 g Süßkartoffel verwenden

Zum Dekorieren:

- Puderzucker

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



Saftig und lecker
Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei nur 200 g Weizenmehl hinzugeben.

Süßkartoffel putzen, schälen und in der Küchenmaschine fein reiben. 300 g geriebene Süßkartoffel in den Rührteig geben und mit dem Backlöffel unterheben und vermischen. Nicht in der Küchenmaschine unterrühren, die Süßkartoffel löst sich dadurch zu sehr auf und gibt zu viel Flüssigkeit an den Rührteig ab.

Kuchen nach dem Grundrezept backen.

Herausnehmen und in der Backform abkühlen lassen. Dann auf eine Kuchenplatte geben und mit Puderzucker bestreuen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Hokkaidokuchen



Ein wirklich sehr weicher und saftiger Kuchen
Ein gewagtes Experiment mit einem Kürbiskuchen. Normalerweise halte ich mich an die von mir selbst schon festgestellten, besten Maße für einen Rührkuchen mit Kürbis, Zucchini, Wurzeln, Pastinaken, Petersilienwurzeln oder einem anderen Gemüse. Die auch einen Erfolg beim Backen versprechen. Und zwar maximal Hälfte zu Hälfte von Weizenmehl und Gemüse zu verwenden. Sie haben solch einen Kuchen sicherlich auch schon zubereitet.

Bei diesem Rezept habe ich jedoch ein Experiment gewagt. Ich war unsicher, ob der Kuchen gelingt. Ich hatte einen großen Hokkaidokürbis vorrätig. Und habe genau ein Viertel davon für den Kuchen verwendet. Das waren 300 g. Und somit kommen nur 200 g Weizenmehl in den Rührkuchen. Haben Sie das auch schon einmal ausprobiert und einen solchen Kuchen gebacken?

Beim Rühren des Rührteigs in der Küchenmaschine war ich jedoch

ein wenig verunsichert ob der Backfähigkeit des Rührteigs, ob der Kuchen gelingt und vor allem, ob er kompakt zusammenhält oder nicht. Also gab ich nach einigem Nachdenken doch noch ein fünftes Ei in den Rührteig. Für mehr Kompaktheit, Stabilität und Festigkeit.

Und so gelingt der Hokkaidokuchen auf alle Fälle und ist aufgrund der verwendeten Menge an Hokkaido auch sehr saftig, frisch und schmackhaft.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g verwenden.

Zusätzlich:

- 1 Ei
- 300 g Hokkaidokürbis (1/4 Viertel eines großen Kürbis)

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



Mit geriebenem Hokkaidokürbis
Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Dabei das zusätzliche Ei aufschlagen und dazugeben.

Kürbis putzen und vom Kerngehäuse befreien. In grobe Stücke schneiden und in der Küchenmaschine grob zerreiben.

Kürbis mit dem Backlöffel unter den Rührteig heben.

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

Herausnehmen, abkühlen lassen, dann auf eine Kuchenplatte stürzen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Apfelkuchen mit Zimt und Vanillezucker

Jetzt in der Herbstzeit hat man meistens sehr viele Äpfel zuhause, die es ja im Sätsommer und dann eingelagert für den Herbst und Winter frisch von unseren Feldern auf den Tisch gibt. Deutschland ist ja ein Apfelland, dieses Obst hat bei uns große Tradition und wird sehr verbreitet angebaut.



Einfache Apfelverwertung

Was sagen Sie da einem Hamburger, der das Alte Land im Westen Hamburgs sozusagen vor der Haustür hat? Das größte zusammenhängende Obstanbaugebiet Europas? Vor kurzem habe ich sogar eine Wanderung durch das Alte Land bei herrlichem Sonnenschein und bestimmt 32 °C gemacht. Es ist beeindruckend, wie viele Apfelbäume es dort gibt. Geschätzt und hochgerechnet würde ich sagen, es ist bestimmt eine hohe 5-stellige Zahl an Obstbäumen, die dort wachsen und ihre Früchte tragen.

Zurück zum Kuchen. Wenn man nach einiger Zeit einige Äpfel hat, die merklich einschrumpfen, nicht mehr sehr saftig sind und auch braune Stellen aufweisen, dann ist es an der Zeit, schnell eine Verwertung für diese zu finden.

So geschehen bei diesem Rezept. Ich hatte tatsächlich etwa 10 Äpfel, die ich verwerten wollte bzw. musste. Ein normaler, eventuell sogar mit Streuseln gedeckter Kuchen mit Apfelspalten kam nicht in Frage, dazu waren es zu viele Äpfel. Ein anderes Kuchenrezept einer befreundeten Foodbloggerin, bei der ganze Apfelhälften, mehrfach längs eingeschnitten und auf den Kuchenboden gelegt, verwendet werden, bot sich auch nicht an, auch hierfür war die Apfelmenge einfach zu groß.

Ich entschied mich dann einfach für folgendes: Ich habe die Äpfel nach dem Schälen, Putzen und Entfernen des Kerngehäuses einfach in schmale Spalten geschnitten. Und diese quer in ganz feine Stücke. Diese gab ich in eine Schüssel und habe sie kräftig mit Zimt und echtem Vanillezucker vermischt. Fertig war die Füllung für den Mürbeteig. Der Apfelkuchen hat zwar eine stattliche Höhe, lässt sich aber dennoch noch gut schneiden, ist kompakt und hält zusammen.

Also ein insgesamt leckeres Ergebnis. Und eine gelungene Resteverwertung.



Lecker und leicht süß

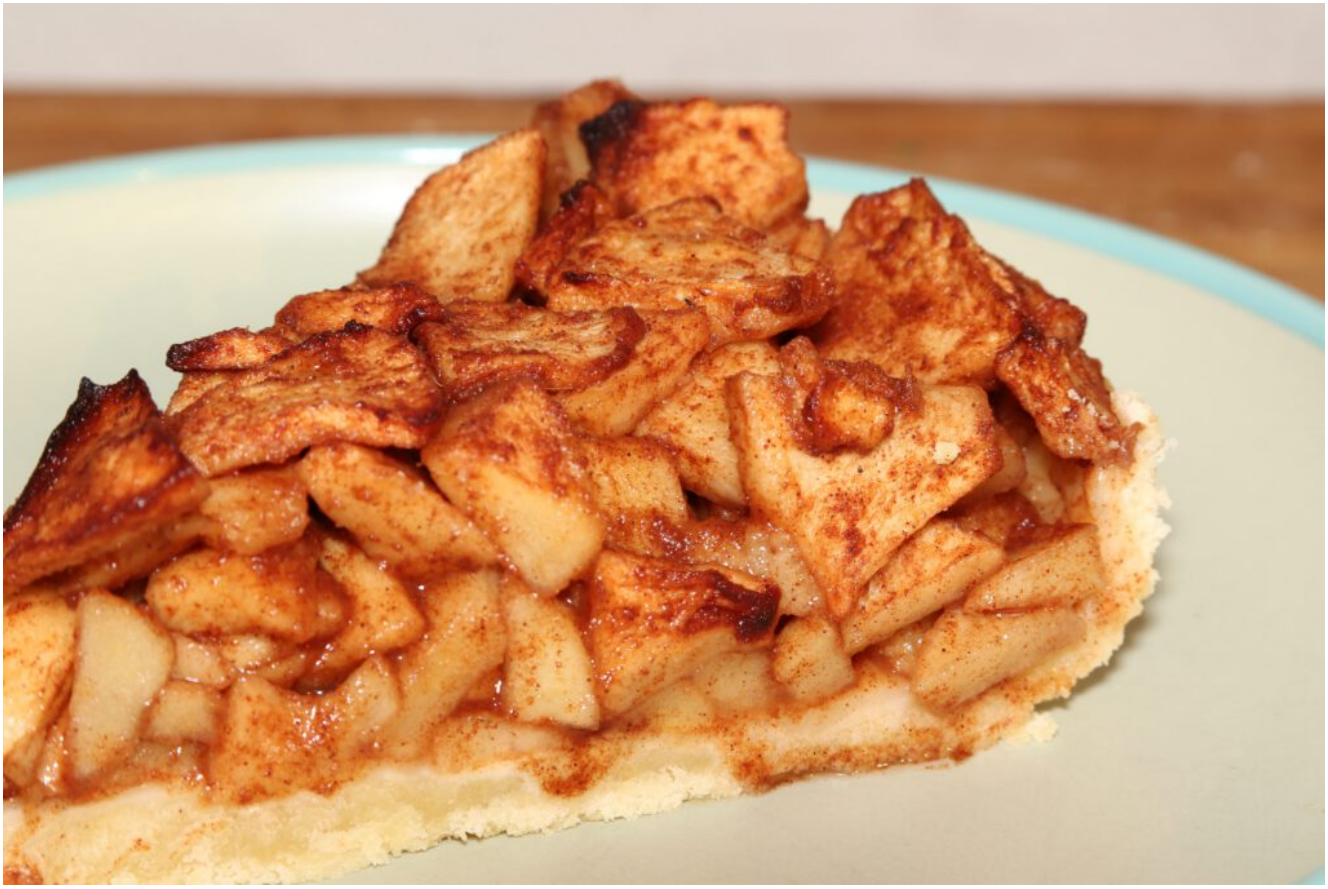
Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für den Belag:

- 10 Äpfel
- 3 TL Zimt
- 5 TL Vanillezucker
- 1 Zitrone (Saft)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C



Mit Zimt und Vanillezucker
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel schälen, putzen, Kerngehäuse entfernen, Äpfel in Spalten schneiden und diese quer in feine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Zimt und Zucker dazugeben und alles gut mit der Hand vermengen.

Füllmasse auf den Mürbeteig geben.

Die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen und Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Gewürz-Kuchen



Mit Gewürzen und Orangeat
Das ist ja wirklich unglaublich. Da werden Sie selbst überrascht sein, wie dieser Rührkuchen zubereitet wird. Man verwendet dafür tatsächlich eine Gewürzmischung, die im Grunde als Beigabe für Apfelsaft, Glühwein oder Tee verwendet wird. In der kalten Jahreszeit oder eventuell sogar in der Weihnachtszeit. Im Original heißt diese Gewürzmischung „ Fire roasted cinnamon apple spices“.

Aber keine Bedenken, es ist im Grunde nichts Außergewöhnliches. Die Gewürzmischung besteht aus Zucker, Zimt, Muskatnuss und Nelken. Wobei die Gewürze eben gemahlen sind. Es ergibt im Endeffekt einen Gewürz-Rührkuchen, der leicht nach Zimt und den anderen Gewürzen riecht und schmeckt. Nichts Ungewöhnliches, aber sehr lecker und schmackhaft.

Sie lassen einfach von den üblicherweise verwendeten 250 g Zucker 200 g weg, verwenden stattdessen die 200 g schwere

Gewürzmischung und noch 50 g gewöhnlichen Zucker.

Als kleine weitere Zugabe, die schon einmal auf die kommende Advents- und Weihnachtszeit vorbereiten soll, kommt noch eine kleine Packung Orangeat hinzu, das den besonderen Gewürzeduft und -geschmack unterstreicht.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 200 g Gewürzzuckermischung
- 200 g Orangeat (1 Packung)

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



Schöner Duft und Geschmack

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Anstelle von 250 g Zucker die Gewürzzuckermischung und 50 g gewöhnlichen Zucker in den Teig geben.

Rührkuchen nach dem Grundrezept in einer Kasten-Backform mit Backpapier die oben angegebene Zeit backen.

Aus dem Backofen nehmen, auf eine Kuchenplatte geben, Backform und Backpapier vorsichtig entfernen und gut erkalten lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Banane-Schoko-Kuchen



Banane und Schoko
Banane und Schokolade passen gut zusammen. Finden Sie nicht

auch? Die leicht cremige Konsistenz der Banane, besonders, wenn sie im Backofen gebacken wurde. Dann ihre leichte, fruchtige Süße. Und dazu der Schmelz, der kräftige Geschmack und die Süße der Schokolade. Perfekt.

In diesem Fall wurden Bananen verwendet, die wahrlich nicht nur überreif, sondern überüberreif waren. Sie waren nicht verdorben. Und auch nicht schwarz im Fruchtfleisch. Aber sie waren … etwas matschig. Aber das störte für diesen Kuchen eigentlich gar nicht, sondern wurde sogar dafür benötigt.

Denn die geschälten, kleingeschnittenen Bananen kommen in eine Schüssel und werden zu einem groben Mus vermischt. Und dazu kommt dann eine sehr große Portion Schokoladenstreusel. Diese Streusel haben beim Backen natürlich eine besondere Funktion. Sie können sich dies sicherlich gut vorstellen. Im Backofen schmilzt die Schokolade. Die Bananen werden gebacken und dadurch zusätzlich weich. Bananen und flüssige Schokolade verbinden sich zu einer einzigen Masse auf dem Tortenboden. Und wenn Sie den Kuchen dann abkühlen lassen und am besten erst einmal über Nacht in den Kühlschrank geben, hat der Kuchen eine kompakte Banane-Schoko-Masse als Füllung. Sehr lecker. Probieren Sie es aus! Es ist wirklich empfehlenswert.

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 7 sehr reife Bananen
- 6–8 EL Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 40 Min. bei 170 °C



Einfacher, aber leckerer Kuchen
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Bananen schälen, putzen und quer in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben. Schokoladenstreusel dazugeben und alles mit dem Backlöffel gut vermischen.

Masse auf den Mürbeteig geben und gut verteilen und verstreichen.

Die oben angegebene Dauer im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen, auf eine Kuchenplatte geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Obstkuchen



Mit Äpfeln und Trauben
Sie haben sicherlich auch manchmal frisches Obst übrig, das Sie nicht mehr frisch aus der Hand essen wollen. Dann geben Sie es gemischt einfach in einen Obstkuchen.

Dazu bereiten Sie einfach einen Mürbeteig zu, den Sie in eine Obstkuchen-Backform ausdrücken. Darauf kommt die beliebige Obstmischung. Das Ergebnis ist je nach vorhandenem Obst ein anderes. Und schmeckt eben auch unterschiedlich, der eine Kuchen sehr gut, der andere Kuchen … na ja.

In diesem Fall waren Äpfel und Trauben übrig. Geschält, geputzt, zerkleinert, vermischt – und ab damit auf den Kuchenboden.

Für die Äpfel verwenden Sie übrigens beim Zerkleinern Limettensaft. Er verhindert, dass die Apfelstücke an der Luft oxidieren und braun werden.

Und für mehr Festigkeit und auch ein wenig für die Optik kommt vor dem Erkaltenlassen und Servieren noch ein Tortenguss aus Wasser und Stärke über das Obst. Eine weitere Funktion hat er nicht, er ist auch geschmacklich eher zu vernachlässigen.

Für 2 Personen:

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für den Belag:

- 5 Äpfel
- 500 dunkle Trauben (1 Packung)
- 1 Limette (Saft)

Für den Tortenguss:

- 500 ml Wasser
- 40 g Speisestärke

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 40 Min. bei 170 °C



Fruchtig-süß und lecker
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eine Obstkuchenform mit etwas Öl mit dem Backpinsel einstreichen.

Mürbeteig in die Backform drücken.

Limette ausdrücken und Saft in eine Schale geben.

Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, die Viertel längs in dünne Scheiben schneiden und diese wiederum quer in ganz kleine Stücke. In eine Schüssel geben.

Von Anfang an den Limettensaft über die Äpfel geben und die Apfelstücke mit dem Saft vermischen. Wenn neue Apfelstücke dazukommen, wiederum mit der Hand vermischen. Oder gern noch eine zweite Limette auspressen und deren Saft zusätzlich verwenden.

Trauben von den Stielen befreien und zu den Apfelstücken geben. Alles gut vermischen.

Obstmasse auf den Mürbeteig geben, gut verteilen und ein wenig festdrücken.

Die oben angegebene Zeit in den Backofen auf mittlerer Ebene geben.

Kuchen herausnehmen.

Wasser in einen Topf geben. Stärke dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Einmal kurz aufkochen lassen und dabei gut umrühren.

Tortenguss mit einem Esslöffel vorsichtig über das Obst des Kuchens geben.

Kuchen am besten über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen. Und dann auch dort aufbewahren.

Vorsichtig aus der Backform nehmen und auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Kürbis-Zucchini-Schoko-Kuchen



Mit Kürbis und Zucchini

Backen Sie gern mit Gemüse? Vielleicht haben Sie ja schon diverse Gemüsesorten für einen Rührkuchen ausprobiert. Und sind zu dem einen oder anderen Ergebnis gekommen.

Ich kann Kürbis und Zucchini für einen Rührkuchen empfehlen. Ich habe schon des Öfteren Zucchini für einen Rührkuchen verwendet. Und das Rezept in meinem Foodblog veröffentlicht. Und ich habe auch Kürbis für einen Kuchen verwendet. Und auch dieses Rezept hier veröffentlicht.

Ein neues Rezept ist jedoch dasjenige hier, bei dem ich Zucchini und Kürbis verwende. Denn ich hatte beides vorrätig und das Gemüse musste verbraucht werden. Also kommt beides in den Rührteig hinein.

Und als keine geschmackliche Beigabe gebe ich noch einige Esslöffel Schokoladenstreusel für Schokogeschmack hinzu.

Verfeinert wird der Rührkuchen noch mit etwas Puderzucker, den ich nach dem Abkühlen oben auf den Kuchen gebe.



Und ein wenig Schokogeschmack
Ich muss Sie auf zwei Dinge aufmerksam machen:

Erstens habe ich festgestellt, dass Rührkuchen mit geraspeltem Gemüse immer sehr fett werden. Aber das hängt vermutlich mit dem verminderten Mehlanteil zusammen. Es ist eben weniger Mehl zur Aufnahme der Margarine vorhanden. Sondern stattdessen geraspeltes Gemüse, das aber das Fett nicht aufnehmen kann. Aus diesem Grund können Sie durchaus den Margarine-Anteil etwas reduzieren.

Zweitens ist es wichtig, das geraspelte Gemüse nicht mit der Küchenmaschine unter den Rührteig zu vermischen. Die Küchenmaschine zerkleinert das Gemüse noch weiter und macht eben einen Brei respektive Teig daraus, das Gemüse verliert seine grobe Struktur und der Kuchen damit den Biss beim späteren Genießen desselben. Außerdem wird der Teig dadurch auch noch flüssiger. Abhilfe: Kurz vor der Hinzugabe des Rührteigs in die vorbereitete Backform das geraspelte Gemüse mit dem Backlöffel nur unter den Rührteig unterheben. So, wie sie es auch von geschlagener Sahne, die in die Käsemasse eines

Käsekuchens nur untergehoben wird, kennen.

Für den Rührteig:

- Grundrezept
- Nur 200 g Margarine

Zusätzlich:

- 150 g Butternusskürbis
- 150 g Zucchini
- 2 EL Schokoladenraspeln

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

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. 50 g Margarine weglassen.

Gemüse putzen, grob zerkleinern und in der Küchenmaschine fein raspeln.

Gemüse zum Rührteig geben und mit dem Backlöffel unterheben.

Schokoladenstreusel ebenfalls dazugeben und auch unterheben.

Kuchen in einer Kasten-Backform nach dem Grundrezept backen.

Kuchen gut abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Mit etwas Puderzucker durch ein feines Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Zucchini-Schokolade-Kuchen

Ich freue mich, einen Beitrag zu leisten zu einem recht normalen Kuchen. Sie sind sicherlich auch daran interessiert, ein neues Rezept für einen schmackhaften Rührkuchen zu erhalten.



Durch das Gemüse sehr saftig
Wäre es ein normaler Zucchinikuchen geworden, würde ich das Rezept nicht im Foodblog veröffentlichen. Denn dazu habe ich schon ein Rezept veröffentlicht. Aber ich habe den Zucchinikuchen nochmals abgewandelt und in den fertigen Rührteig einige Esslöffel Schokoladenstreusel gegeben und untergemischt. Also kein Kakaopulver, um den ganze Kuchen zu einem Schokoladenkuchen zu machen. Sondern nur Schokoladenstreusel, die dem Kuchen aber zusätzliche Süße und einen leichten Schokoladengeschmack geben.

Bei einem Zucchinikuchen ist darüber hinaus auch folgendes sehr wichtig.

Der Anteil von geraspelter Zucchini zum Anteil des Mehls sollte eher ausgeglichen sein, also am besten 1:1. Sie können aber durchaus wie in diesem Rezept 300 g geraspelte Zucchini und 200 g Mehl verwenden, damit gelingt Ihnen der Kuchen auch. Aber dieser Anteil von Mehl ist zwingend notwendig, da der Kleber des Weizenmehls, das Gluten, benötigt wird, um den Rührteig zu binden.

Und darüber hinaus ist es wichtig, dass Sie die geraspelten Zucchini nicht in die Küchenmaschine geben und von der Maschine unter den Rührteig untermischen lassen. Die Küchenmaschine zerkleinert nämlich die geraspelte Zucchini noch zusätzlich, macht sie sehr fein und leider auch etwas flüssig und mischt dies dann dem Rührteig unter. Somit verliert die geraspelte Zucchini seine Struktur, die aber erhalten bleiben und dem Kuchen Struktur und Geschmack geben soll. Und zu flüssig soll der Rührteig ja auch nicht werden.



Schöne Kastenform

Zusätzliche Süße bekommt der Kuchen noch vor dem Servieren durch ein wenig Puderzucker, der auf dem Kuchen zerstäubt

wird.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 300 g Zucchini
- 4–5 EL Schokoladenstreusel
- 2–3 EL Puderzucker

Anstelle von 500 g Mehl nur 200 g Mehl und 300 g geraspelte Zucchini verwenden.

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

Zucchini putzen und in der Küchenmaschine grob in eine Schale reiben.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Nur 200 g Mehl verwenden.

Zucchini in den Rührteig geben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben und ein wenig vermischen.

Ebenso die Schokoladenstreusel dazugeben und unterheben.

Rührkuchen in der Kastenbackform nach dem Grundrezept backen.

Kuchen nach dem Backen gut abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben.

Mit Puderzucker durch ein Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Rührkuchen mit Erdbeeren und Schokoladenstreuseln



Mit großen Erdbeerstücken

Brauchen Sie manchmal auch Alternativen, wenn Sie Obst vorrätig haben und nicht immer nur gewöhnliche Obstkuchen auf einem Biskuitboden zubereiten wollen? Sie können es auch einmal mit einem Rührkuchen versuchen. Geben Sie einfach das gewünschte Obst im Ganzen oder in Stücken in den Rührteig hinein und mischen Sie es vorsichtig mit dem Backlöffel unter.

Da das Obst ja meistens sehr saftig ist und in der Backzeit eines Rührkuchens durchgart, wird somit auch der Rührkuchen sehr saftig. Und eventuell haben Sie an den Stellen im Rührteig, an dem sich Obststücke befanden, ein kleines Loch. Denn das Obst oder die Obststücke vergaren ja sozusagen beim

Backen.

Auf alle Fälle gelingt dieser Rührkuchen sehr gut, er ist locker, leicht und saftig.

Und ich verfeinere ihn noch mit etwas Schokoladenstreuseln, indem ich einige Esslöffel davon in den Rührteig gebe. Somit hat der Rührkuchen einen leicht schokoladig anmutenden Geschmack.

Für den Rührkuchen:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 500 g Erdbeeren (1 Schale)
- einige EL Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 1 Std. Bei 180 °C Umluft



Mit leichtem Schokoladengeschmack
Rührkuchen nach dem Grundrezept zubereiten.

Erdbeeren putzen, aber im Ganzen lassen. Obst im Ganzen in den Rührteig geben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Dann noch die Schokoladenstreusel dazugeben und ebenfalls vorsichtig vermischen.

Kuchen nach dem Grundrezept backen.

Kuchen abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen, Kuchen auf eine Kuchenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Bananenkuchen



Nur Mürbeteig und Bananen
Sie wollen einen einfachen, aber schmackhaften Kuchen mit Obst zubereiten, der auch gelingt? Dann probieren Sie dieses Rezept aus.

Ich selbst war erstaunt, wie gut der Kuchen gelungen ist. Und Sie brauchen nichts anderes als einen Mürbeteig und 10 Bananen dazu.

Vergessen Sie jeglichen Gedanken daran, diesen Obstkuchen noch durch zusätzlichen Zucker zu süßen. Die Bananenscheiben schmelzen im Backofen leicht, fallen zusammen und bilden eine einheitliche Schicht auf dem Mürbeteigboden. Und süß ist der Kuchen wahrlich! So viel Süße, die die Bananen mitbringen. Lecker!

Außerdem ist dies meine erste Zubereitung in einer Kuchenbodenbackform. Ich habe ja vor kurzem ein neues Backset

mit diversen Backformen gekauft, das alte Set war sehr in die Tage gekommen. Und bei dem Backset war auch eine Backform für einen Obstkuchenboden dabei. Sie wissen schon, dieser dünne, flache Biskuitboden, den man industriell gefertigt für Obstkuchen in einer Packung beim Händler kauft.



In der neuen Kuchenbodenbackform

Ich habe jedoch einen Mürbeteig zubereitet und in diese Backform gepresst und ausgedrückt. Die neuen Backformen sind zwar antihaftbeschichtet. Aber zur Sicherheit habe ich die Backform mit einem Backpinsel mit etwas Olivenöl ausgepinselt. Doppelt hält besser!

Wenn der Kuchen gebacken ist, nehmen Sie ihn aus dem Backofen und lassen ihn gut abkühlen. Am besten geben Sie ihn noch abends in den Kühlschrank und lassen ihn über Nacht erkalten und erhärten. Denn bei den leicht geschmolzenen Bananenscheiben sammelt sich auch eine Menge an Flüssigkeit.

Den Kuchen sollten Sie besser nicht in der Backform anschneiden. Eventuell zerschneiden Sie dadurch die

Antihaftbeschichtung der Backform. Stattdessen Boden an den Rändern mit einem Messer lösen, mit dem Kuchenheber an allen Stellen einmal unter den Kuchenboden fahren und ihn leicht anheben. Und dann den Kuchen vorsichtig auf eine Kuchenplatte heben oder schieben.

Mit noch weniger Zutaten haben Sie sicherlich bisher noch keinen anderen Kuchen zubereitet, der so gut und süß schmeckt.

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für den Belag:

- 10 Bananen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 40 Min. bei 170 °C Umluft



Fruchtig und süß
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Kuchenbodenbackform mit einem Backpinsel mit etwas Olivenöl einpinseln.

Mürbeteig in die Backform geben und hineindrücken.

Bananen schälen, putzen und quer in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Bananen auf dem Kuchenboden verteilen und etwas festpressen.

Kuchen die oben angegebene Zeit backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und in der oben beschriebenen Weise auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!