American Cheesecake mit Früchten



Variante eines American Cheesecake

Sie essen sicherlich gerne Käsekuchen. Das ist ja einer der Standardkuchen und Klassiker der deutschen Küche. Da er mit Quark zubereitet wird, schmeckt er aber meistens sehr kompakt und fest.

Probieren Sie einmal die amerikanische Variante aus, den American Cheesecake. Er wird mit Frischkäse zubereitet und schmeckt frisch, luftig und lecker.

Ich habe zwar schon Rezepte zum American Cheesecake veröffentlicht. Aber bei diesem habe ich eine Variation vorgenommen, so dass ich Ihnen das Rezept nicht vorenthalten will.

Denn ich habe unter die Käsemasse noch frische Früchte

gemischt. Und somit einen Früchte-Cheesecake zubereitet.

Vorrätig hatte ich sehr reife Aprikosen und ebenso reife Hinbeeren. Sie geben dem Kuchen noch einen fruchtigen Touch, so dass er wirklich hervorragend schmeckt.

Aufgrund dessen, dass die Füllmasse durch die Früchte an Masse zunimmt und die Früchte auch etwas zusätzliche Flüssigkeit mitbringen, gehe ich auf Nummer sicher und gebe etwas mehr Speisestärke in die Käsemasse. Ansonsten ist das Rezept aber ein original Rezept für den Amercian Cheesecake.

Der American Cheesecake hat übrigens die Besonderheit, dass er nicht einfach nur im Backofen gebacken wird. Sondern er wird in einer Fettpfanne in einem Wasserbad gebacken. Da das Wasser beim Backen kocht und auch verkocht, wird der Kuchen somit in hoher Feuchtigkeit gebacken, was ihn noch fluffiger und luftiger gelingen lässt.

Spezieller Schokoladenkuchen



Rührkuchenexperiment

Sie bereiten gern Rührkuchen zu? So ein Kuchen schmeckt ja auch lecker. Backen Sie ihn immer nach dem normalen Rezept für einen Rührkuchen? Also mit Mehl, Zucker, Margarine und Eiern?

Ich hatte vor einiger Zeit die folgende Überlegung angestellt. Mir fiel ein, dass man für einen Rührkuchen die oben genannten vier Zutaten immer komplett zu einem Rührteig – Nomen est Omen – verrührt. Plus ein Päckchen Backpulver für den Auftrieb des Rührteigs.

Ich fragte mich nun folgendes: Wie gelingt der Rührkuchen, wenn man die Eier nicht komplett als erstes mit dem Zucker schaumig rührt? Sondern nur die Eigelbe mit dem Zucker verrührt? Und die Eiweiße separat zu Eischnee schlägt und erst kurz vor dem Backen unter den Rührteig hebt? Es sollte sich doch ein sehr viel fluffiger und schaumigerer Rührkuchen damit zubereiten lassen.

Ich will Sie nicht auf die lange Bank spannen. Der Rührkuchen gelingt ganz normal, wie gewohnt auch. Keine zusätzliche

Fluffigkeit, Schaumigkeit oder mehr Volumen. Schade, hatte ich mir doch gedacht, hier auf einen neuen Trick in der Zubereitung gekommen zu sein.

Die Vorgehensweise bringt auch gleich ein Problem hervor. Dem Rührteig fehlt die Flüssigkeit der vier Eiweiße. Man bekommt also in der Küchenmaschine keinen sämigen Rührteig. Sondern einen groben, trockenen Teig, ähnlich eines Mürbeteigs. Da kann man natürlich nur sehr schwer den Einschnee unterheben.

Es musste eine Lösung her. Wie gelingt der Rührteig flüssiger? Ein weiteres Ei brachte nicht den gewünschten Erfolg. Wasser, Öl? Ich fand im Kühlschrank noch einen Becher Sauerrahm. Und gab diesen unter den Teig. Das funktionierte, der Teig wurde flüssiger und man erhielt tatsächlich einen Rührteig.



Schon der Rührteig sieht lecker aus …
Dann habe ich den Eischnee vorsichtig untergehoben. Der Teig sah sehr gut aus und wirkte beim Einfüllen in die Backform als sehr sämig. Ich vermutete dann, dass das Ergebnis nach dem Backen ähnlich ausfallen könnte. Aber weit gefehlt. Ich erhielt zwar einen schmackhaften und leckeren

Schokoladenkuchen. Aber die Überlegung, die ich oben angestellt hatte, bezüglich der Zugabe von Eischnee, bewahrheitete sich nicht.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1 Ei
- 100 g Sauerrahm
- 2–3 EL Kakao

Zum Dekorieren:

- einige EL Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 1 Std. bei 170 °C Umluft



Nicht wie erwartet, aber gelungen
Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Allerdings mit getrennten Eiern, also ohne die Eiweiße. Stattdessen ein zusätzliches Ei, den Sauerrahm und das Kakaopulver unterrühren.

Separat Eischnee schlagen. Vorsichtig mit dem Backlöffel unter den Rührteig heben.

Kuchen nach dem Grundrezept backen.

Aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen und auf eine Kuchenplatte geben.

Mit etwas Puderzucker in einem feinen Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Apfelkuchen mit Vanillezucker und Zimt



Mit Vanillezucker und Zimt

Obstkuchen bereiten Sie sicherlich auch des Öfteren zu. Gerade jetzt in der Sommerzeit, in der viele Obstsorten wirklich frisch beim Händler zu bekommen sind. Äpfel gibt es ja das ganze Jahr über zu kaufen. Und da bereitet man eben einfach mal schnell einen Obstkuchen mit Äpfeln zu, wie man es das Jahr über sicherlich des Öfteren macht.

Bei diesem Kuchen habe ich die Äpfel aber nach dem Schälen und Entfernen des Kerngehäuses nicht in Spalten geschnitten und kreisförmig in zwei Kreisen auf dem Mürbeteigboden ausgelegt. Ich dachte mir, ich gehe einmal anders vor. Ich habe die Apfelviertel in der Küchenmaschine mit einem geeigneten

Schneidewerkzeug in ganz feine Scheiben schneiden lassen. Diese kommen in eine Schüssel, dazu kommt Vanillezucker und Zimt, das Ganze wird kräftig mit der Hand durcheinander gemischt. Und so bekommt man einen feinen, wohlschmeckenden, aber sehr flachen Belag für den Mürbeteigboden. Und der Kuchen ist lecker!

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für den Belag:

- 8 Äpfel
- 6–8 TL Vanillezucker
- 2 TL Zimt

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



Einfacher, aber leckerer Apfelkuchen
Mürbeteigboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Stiele der Äpfel entfernen. Äpfel schälen und in Viertel schneiden. Kerngehäuse entfernen. Durch eine Küchenmaschine geben und in sehr feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Vanillezucker und Zimt dazugeben und alles gut mit der Hand vermischen.

Apfelfüllmasse auf den Mürbeteigboden geben, gut verteilen und Kuchen die oben beschriebene Zeit im Backofen backen.

Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen.

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

Reis-Leinsamen-Kuchen



Mit Reis und Leinsamen

Wussten Sie, dass man mit Reis auch einen Kuchen, also einen Rührkuchen zubereiten kann? Denn aus Reis lässt sich ja auch Mehl herstellen, das in der asiatischen Küche für Reisnudeln verwendet wird. Sie können also Reis jedweder Art auch in der Getreidemühle fein mahlen. Und einfach anstelle des normalerweise für einen Rührkuchen verwendeten Weizenmehls verwenden.

Reis enthält ja auch einen Kleber wie ihn Weizen enthält, so können Sie somit sicher gehen, dass die Zutaten des Rührteigs auch gut beim Backen zusammenkleben. Reismehl hat einen kleinen Nachteil gegenüber Weizenmehl. Selbst ganz fein gemahlen, ist es doch ein wenig krümelig und körnige Es hat also nicht wie Weizenmehl eine ganz feine, weiche und fluffige Anmutung. Aus diesem Grund, da Reismehl körniger ist, dürfen Sie auch nicht erwarten, dass der Rührteig beim Backen schön aufgeht. Auch wenn Sie – wie im Grundrezept angegeben – ja ein Päckchen Backpulver verwenden. Wie Sie aus den Foodfotos ersehen, geht der Kuchen nur mäßig auf. Stellen Sie sich also

schon einmal von vornherein darauf ein.

Mein Kuchen war geringfügig zu lang im Backofen. Das Äußere war dann schon nicht mehr braun, sondern sehr dunkelbraun. Also habe ich dem Kuchen noch eine gehörige Portion Puderzucker zur Dekoration mitgegeben. Das deckt die dunklen Stellen zu und verleiht etwas mehr Süße. Und macht somit den Kuchen insgesamt noch schmackhafter.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 400 g Milchreis
- 100 g Leinsamensaat

Anstelle von 500 g Weizenmehl verwenden.

Zur Dekoration:

- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 1 Std. bei 180 °C Umluft

Leinsamen und Reis nacheinander in der Getreidemühle sehr fein mahlen.



Mit Puderzucker bestäubt
Rührteig nach dem Grundrezept mit diesen Zutaten anstelle des Weizenmehls zubereiten und backen.

Nach dem Backen und Abkühlen mit Puderzucker durch ein Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Rührkuchen mit Wurzelmischung



Dunkler Rührkuchen

Sie kennen die gewöhnlichen Wurzeln, also Karotten, die man im Supermarkt oder Discounter kaufen kann? Die diese grell orange Farbe haben? Aber wussten Sie, dass es Wurzeln auch noch in anderer Farbe gibt? Und zwar unter anderem in Rot und in Weiß? Ich habe solch einen Wurzelmix in der Packung gekauft, und zwar weiße, orange und rote Wurzeln. Und habe mit einem Teil davon einen Rührkuchen gebacken.

Da der Wurzelmix ein ziemliches Gewicht hat, 800 g, wollte ich möglichst viel davon verwerten. Normalerweise gebe ich für einen Rührkuchen höchstens die Hälfte des zu verwendenden Mehls, also 250 g, an fein geraspeltem Gemüse in einen Rührteig. Hier bin ich noch etwas weiter gegangen und habe 300 g verwendet.

Aus diesem Grund, also der hohen Menge der geraspelten Wurzeln, gebe ich auch vorsichtshalber ein zusätzliches Ei für mehr Bindung und Festigkeit in den Rührteig.

Es stellte sich jedoch heraus, dass dies ein wenig zu viel war

und der Rührteig zu wenig Weizenmehl enthielt. Hinzu kam, dass die geraspelten Wurzeln sehr saftig sind und somit eine hohe Menge an Feuchtigkeit in den Kuchen bringen. Fazit: Der Rührteig ist zu „schwer“, geht trotz Backpulvers nicht richtig auf und fällt in sich zusammen.

Somit ist der Kuchen zwar optisch kein Highlight. Aber geschmacklich gelingt er dennoch, ist er doch eben aufgrund des Gemüses sehr saftig.

Der Kuchen ist übrigens optisch sehr dunkel, denn gerade die roten Wurzeln, die fast schon schwarz aussehen, machen den Rührteig dunkelgrau. Und da hat eben auch der gebackenen Rührkuchen eine ungewohnt dunkle Farbe.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Nur 200 g Weizenmehl verwenden.

Zusätzlich:

- 300 g Wurzelmix (weiße, orange und rote Wurzeln)
- 1 Ei
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min. bei 180 °C Umluft



Sehr saftig
Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Nur 200 g Weizenmehl verwenden. Das zusätzliche Ei aufschlagen und untermischen.

Wurzeln putzen, schälen und in der Küchenmaschine fein raspeln. In eine Schale geben.

Wurzeln mit dem Backlöffel vorsichtig unter den Rührteig heben.

In eine Kastenbackform mit Backpapier geben und die oben angegebene Backzeit im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Rührkuchen mit Topinambur, Wurzel und Nüssen



Mit Topinambur

Hat Sie das letzte Rezept zu Kuchen mit Wurzeln auch begeistert? Dann wird Ihnen dieses Rezept auch gefallen. Hier wird eine Packung Topinambur und einige Wurzeln – das ist norddeutsch für Karotten – zusammen mit einem gehäckselten Nussmix für einen Rührkuchen verwendet.

Ich kann Ihnen nur sagen, der Rührkuchen gelingt. Und er ist lecker. Und saftig. Und daher lege ich ihn Ihnen sehr ans Herz, wenn Sie beim Supermarkt auf Topinambur stoßen, kaufen Sie sie und backen Sie unbedingt diesen Kuchen.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Nur 250 g Mehl verwenden.

Zusätzlich:

- 3 Topinambur, 3 Wurzeln (insges. 250 g nach dem Reiben in der Küchenmaschine)
- 100 g Nussmischung
- Puderzucker

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



Lecker und saftig
Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei nur die Hälfte der normalerweise verwendeten Menge an Weizenmehl verwenden.

Topinambur und Wurzeln putzen und schälen. Dann in einer Küchenmaschine fein reiben.

Nüsse in der Küchenmaschine fein häckseln.

Alle drei Zutaten in den Rührteig geben und nur noch vorsichtig mit dem Backlöffel unterheben.

Nach dem Grundrezept weiter verfahren und den Kuchen backen.

Abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Rührkuchen mit Pastinake, Petersilienwurzel und Nüssen



Mit diversem Gemüse
Sie haben sicherlich schon einmal einen Rührkuchen mit Zucchini oder Wurzeln zubereitet. Einfach das Gemüse fein

geraspelt und einen Teil des Mehls dadurch ersetzt? Oder haben Sie das bisher noch nicht gemacht? Dann empfehle ich Ihnen das sehr.

Und weise Sie mit diesem Rezept darauf hin, dass man auch noch einige andere Gemüsesorten für die Zubereitung eine Rührkuchens verwenden kann. Es sollten möglichst Wurzeln oder Knollen (also rein biologisch für die Bezeichnung der Frucht gesehen) sein, da diese nicht sehr viel Flüssigkeit beinhalten.

Das Prinzip ist recht einfach. Man putzt und schält das Gemüse und raspelt oder reibt es in der Küchenmaschine klein und fein. Es darf nicht zuviel Flüssigkeit beinhalten. Dann ersetzt man einen Teil des Weizenmehls durch das fein geriebene Gemüse. Zuviel Mehl dürfen Sie hierbei nicht ersetzen, der Rührkuchen braucht das Gluten, also den Kleber, des Weizenmehls, sonst wird er nicht fest und fällt in sich zusammen.

Ich selbst habe bisher mit Hälfte–Hälfte ganz gute Erfahrungen gemacht. Also 250 g Weizenmehl, 250 g Gemüse.

Ich habe außerdem die Erfahrung gemacht, dass es kein gutes Ergebnis gibt, das fein geriebene Gemüse in der Küchenmaschine mit unterzurühren. Die Küchenmaschine ist hier zu kräftig mit ihrem Mix- oder Rührhaken, das fein geriebene Gemüse löst sich beim Unterrühren auf, es verliert seine Struktur und der Rührteig wird wässrig. Gehen Sie besser vor wie beim Unterheben von geschlagener Sahne unter einen Teig: Vorsichtig das Gemüse mit dem Backlöffel unter den Rührteig unterheben und alles vermischen.

Probieren Sie ruhig auch noch andere Gemüsesorten aus. Sie können ja hier in diesem Rezept einen Kommentar hinterlassen, welche Gemüse sie ausprobiert haben und welchen Erfolg Sie damit hatten. Ich bin sehr gespannt darauf.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Nur 250 g Mehl verwenden

Zusätzlich:

- 3 Pastinaken, 3 Petersilienwurzeln (insgesamt geschält und geraspelt 250 g)
- 100 g Nussmischung
- Puderzucker

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



Äußerst saftig
Gemüse putzen, schälen und grob zerkleinern. In der Küchenmaschine fein raspeln. In eine Schale geben.

Ebenfalls Nüsse in der Küchenmaschine grob zerhäckseln.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Dabei anstelle 500 g Mehl nur 250 Mehl verwenden.

Geriebenes Gemüse zum Rührteig geben und vorsichtig mit dem Backlöffel unterheben.

Nüsse dazugeben und ebenfalls unterheben.

Rührteig in eine Kastenbackform mit Backpapier geben, gut verteilen und Rührkuchen die oben angegebene Backdauer auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker durch ein feines Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Der Apfelkuchen der etwas anderen Art



Ausgefallene Kreation

Experimentieren Sie auch gerne bei der Zubereitung von Speisen oder auch Kuchen? Dann gefällt Ihnen sicherlich dieses Rezept für den Apfelkuchen der etwas anderen Art. Es ist eine eigene Kreation von mir, die ich mit verschiedenen Zutaten kreiert habe.

Fangen wir einmal von hinten an. Heidelbeeren harmonieren gut mit Schokolade. Aber Heidelbeeren harmonieren meinem Geschmack nach auch gut mit Äpfeln. Und dass Äpfel gut mit Schokolade harmonieren, muss eigentlich nicht extra betont werden.

Also ergibt sich als Kreation ein „gewöhnlicher“ Apfelkuchen, aber mit zusätzlichen frischen Heidelbeeren und Schokoladenraspeln.

Und der Kuchen schmeckt sehr gut. Man ist dazu geneigt, ihn schon lauwarm anzuschneiden und zu servieren. Ich empfehle aber, zu warten, bis er ganz abgekühlt ist, denn dann erhärtet die Schokolade auf dem Kuchen wieder und man hat einen schokoladigen Crunch.



Schon vor dem Backen sehr ansehnlich
Probieren Sie es aus! Backen Sie ihn nach!

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für den Belag:

- 6–7 Äpfel
- 250 g Heidelbeeren
- 1/4 Packung Schokoladenraspeln
- 1 Zitrone (Saft)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 55 Min. bei 170 °C



Schmackhafter Apfelkuchen
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel entstielen, schälen, in Viertel schneiden, Kerngehäuse entfernen und in längliche Spalten schneiden. In eine Backschüssel geben. Den Saft einer Zitrone darüber träufeln, damit die Spalten an der Luft nicht oxidieren und braun werden. Der Zitronengeschmack macht sich auch gut im fertig gebackenen Kuchen.

Spalten auf den Mürbeteig in der Backform geben und gut verteilen.

Heidelbeeren auf die Spalten geben und verteilen.

Ebenso die Schokoladenraspeln.

Kuchen die oben angegeben Backdauer auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Kuchen herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen, stückweise anschneiden und servieren. Guten

Appetit!

Gemüsekuchen



Mit diversem Gemüse
Das können Sie auch! Einen Gemüsekuchen zubereiten. Dazu bedarf es nicht allzu vieler Kenntnisse.

Sie nehmen einfach aus Ihrem Kühlschrank das Gemüse, das noch vorrätig ist und verbraucht werden muss. Und gut, es sollte etwas zusammen passen.

Dann brauchen Sie noch gestückelte Tomaten aus der Dose. Mit denen Sie zusammen mit Speisestärke einen Belag für den Gemüsekuchen zubereiten. Denn Stärke plus Flüssigkeit im Backofen bei 180 °C gebacken ergibt einen festen, kompakten Belag.

Natürlich hätte zu diesem pikanten Kuchen auch besser ein Hefeteig gepasst, da gebe ich Ihnen recht. Aber die Milch im Kühlschrank war leider verdorben. Und so blieb nur der Umweg zu einem Mürbeteig. Auch nicht schlimm.

Der Kuchen besteht somit aus dem Mürbeteig, dem kleingeschnittenen Gemüse und dem Tomatenbelag.

Mehr braucht es nicht und mehr brauchen Sie auch nicht können.

Eine leichte Würzung mit Salz kommt noch auf den Kuchen vor dem Backen.



Mit leckerem Tomatenbelag

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 1 Süßkartoffel

- 2 Wurzeln
- 1/2 Stange Lauch
- 2 Lauchzwiebeln
- 1/2 Packung Zuckerschoten (etwa 100 g)
- 2 Dosen gestückelte Tomaten (à 400 g)
- 65 g Speisestärke

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 40 Min. bei 180 °C Umluft

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben und vermischen.

Tomaten aus der Dose in eine Schüssel geben, Speisestärke dazugeben und alles gut mit dem Schneebesen vermischen.

Gemüse auf dem Mürbeteigboden verteilen.

Tomaten darüber geben und alles gut verteilen.

Kuchen backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Gedeckter Apfelkuchen



Sicherlich greifen Sie auch manchmal zu den alten und bewährten Rzepten von Gerichten, die Sie schon desöfteren zubereitet haben. Aber manche Gerichte schmecken eben auch nach mehrmaliger Zubereitung immer wieder gut. Weil sie sich bewährt haben.

Und wenn Sie zu viele Äpfel zuhause vorrätig haben, und es werden trotz des Aufessens nicht besonders viele weniger, was macht man dann damit? Genau, man verwertet sie einfach in einem leckeren Apfelkuchen.

Für den Boden bereitet man einen einfachen Mürbeteig zu. Darauf kommen die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten und in Spalten geschnittenen Äpfel. Sortiert in Reihe in zwei Kreisen oder einfach wild durcheinander gewürfelt auf den Mürbeteig gegeben und verteilt. Und als Abdeckung kommen leckere Streusel darüber.

Für den Belag wähle ich Boskopäpfel, diese sind leicht süß-säuerlich. Und den Zitronensaft gibt man nach dem

Zurechtschneiden in feine Spalten über die Äpfel und vermischt sie mit ihnen, er verhindert das Oxidieren und Braunwerden der Apfelspalten.

Diesen Kuchen kann man immer wieder mal zubereiten. Und der Kuchen schmeckt auch immer. Auch jetzt in der Adventszeit.

Eventuell habe ich dieses Rezept schon einmal in meinem Foodblog veröffentlicht. Sie werden es mir sicherlich nachsehen.

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für den Belag:

- 6 Boskopäpfel
- 1 Zitrone (Saft)

Für die Streusel:

- Grundrezept

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min. bei 180 °C Umluft



Mürbezeig nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel entstielen, schälen, das Kerngehäuse entfernen, vierteln und dann längs in feine Spalten schneiden. In eine Schüssel geben.

Zitrone auspressen, über die Äpfel geben und alles gut vermischen.

Streusel nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel auf dem Mürbeteig in der Backform verteilen und etwas festpressen. Streusel darüber verteilen.

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

Herausnehmen und gut abkühlen lassen. Auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Leinsamen-Rum-Kuchen



Mit gemahlenen und ganzen Leinsamen

Sie haben sich sicherlich schon einmal gefragt, ob man mit Leinsamen einen Kuchen zubereiten kann. Also einen Rührkuchen. Mit gemahlenem oder ganzem Leinsamen.

Ich bin der Frage einmal nachgegangen und habe das Experiment gewagt. Ich hatte eine Packung Leinsamenmehl gekauft, Inhalt 300 g. Auf der Packung selbst stand allerdings, dass man mit dem Leinsamenmehl nur 20 % des normalerweise für einen Kuchen zu verwendenden Weizenmehls ersetzen dürfe. Ich bin aber noch einen Schritt weiter gegangen und habe 60 % des Weizenmehls eines Rührteigs ersetzt. Also 300 g Leinsamenmehl und 200 g Weizenmehl verwendet.

Und für noch kräftigeren Geschmack und etwas Crunch habe ich noch drei Esslöffel ganzen Leinsamen in den Teig gegeben.

Allerdings habe ich sicherheitshalber ein fünftes Ei hinzugegeben, um auch die richtige Stabilität und Festigkeit des Rührkuchens zu gewährleisten.

Leinsamenmehl hat jedoch die Eigenart, dass es sehr viel Flüssigkeit aufsaugt und quillt. Somit saugt es viel von der flüssigen Eimasse des Rührkuchens auf und der Rührteig wird sehr fest und kompakt. Um dennoch einen lockeren und leichten Rührkuchen zu backen und diesem Problem vorzubeugen, gebe ich noch sechs Esslöffel Rum in den Rührteig, um ihn ein wenig geschmeidiger zu machen.

Sie fragen sich, ob das gelingen kann? Es kann, der Kuchen gelingt gut, ist fest und stabil und schmeckt sehr gut. Er hat ein leicht nussiges Aroma, und von der Konsistenz, aber auch dem Geschmack erinnert er eher an einen Schokoladenkuchen oder Gewürzkuchen, nur eben nicht mit Schokolade oder vielen Gewürzen. Aber er ist gelungen. Sie können es gern selbst versuchen und den Kuchen gleich nachbacken!

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 300 g Leinsamenmehl (1 Packung)
- 3 EL ganze Leinsamensaat
- 6 EL 40%iger Rum
- 1 Ei

Für den Zuckerguss:

- 1 EL 40%iger Rum
- einige EL Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.

bei 170 °C Umluft



Mit leichtem Zuckerguss

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei anstelle von 500 g Weizenmehl nur 200 g Weizenmehl und 300 g Leinsamenmehl verwenden.

Das zusätzliche Ei aufschlagen und unterrühren.

Ebenso die Leinsamensaat und den Rum dazugeben und unterrühren.

Rührkuchen in einer Kastenbackform die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Rum und Puderzucker in einer Schale verrühren. Mit dem Backpinsel den Zuckerguss auf der Oberseite des Kuchens verstreichen.

Zuckerguss verfestigen lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Rumkuchen



Fragen Sie sich auch manchmal, was man mit all dem Alkohol machen kann, der in einem gewöhnlichen Haushalt und einer Küche vorrätig ist? Man kann ja nicht einfach nur alles wegtrinken.

Gerne können Sie sich daher dieses Rezept für einen leckeren Rührkuchen mit einer Spirituose zu eigen machen und diesen einfach mal schnell bachbacken.

Bei der Recherche im Internet nach dem Rezept für einen

solchen Kuchen stieß ich auf Rezepte, die nur eine geringe Menge des Rums für den Rührteig vorsahen. Also maximal 2–3 Esslöffel. Das erschien mir aber viel zu wenig.



Ich habe dann kurzerhand 6 Esslöffel des 40%igen Rums zum Rührteig geben. Und nochmal 3–4 Esslöffel für den Zuckerguss verwendet, den ich mit Puderzucker zubereitet habe und der dem Kuchen noch eine leichte Süße verleiht.

Es handelt sich darüber hinaus zwar um einen gewöhnlichen Rührkuchen, aber er gelingt aufgrund des verwendeten Rums doch sehr saftig, fein und zart und ist wirklich sehr schmackhaft.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 6 EL 40%iger Rum

Für den Zuckerguß:

- 10 EL Puderzucker
- 3–4 EL 40%iger Rum

Zubereitungszeit: 60 Min. bei 170 °C Umluft



Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei den Rum hinzugeben und unterrühren.

Rührteig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestäubten Gugelhupf-Backform geben und die angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Gugelhupf auf ein Arbeitsbrett stürzen.

Puderzucker mit dem Rum in einer Schale zu einer cremigen Masse verrühren und mit dem Backpinsel den Gugelhupf auf der Oberseite besteichen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben und Zuckerguss erhärten lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Mandel-Kürbis-Kuchen



Eigentlich wollte ich einen reinen Mandelkuchen zubereiten und backen. Und mit dem Inhalt einer Packung geröstete Mandeln, 250 g, die Hälfte des für einen normalen Rührkuchen zu verwendenden Mehls, nämlich 500 g, ersetzen.

Als ich allerdings auf die Packung mit den gerösteten Mandeln schaute, stellte ich fest, dass der Inhalt nur 100 g betrug. Was nun tun? Einen Mandelkuchen konnte ich damit nicht mehr zubereiten.

Also behalf ich mir schnell mit einer Portion Butternusskürbis, den ich noch vorrätig hatte. Und zwar genau

150 g. So komme ich zusammen auf die Hälfte des zu ersetzenden Mehls.

Mit Kürbis kann man ja auch schöne und leckere Rührkuchen zubereiten. Und die Mandeln, in der Küchenmaschine fein geraspelt, ergänzen sich ja auch gut dazu.

Alles in allem ist mir ein saftiger, wohlschmeckender Rührkuchen gelungen.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

250 g Mehl weglassen

Zusätzlich:

- 1 Packung geröstete Mandeln (100 g)
- 150 g Butternusskürbis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min. bei 160 °C Umluft



Mandeln in der Küchenmaschine fein in eine Schüssel,reiben.

Ebenso den Kürbis in der Küchenmaschine dazu reiben.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Nur 250 g Mehl verwenden.

Mandeln und Kürbis dazugeben und alles gut verrühren.

In einer Kastenbackform auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

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

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Honig-Kakao-Kuchen



Mit Honig und Kakao

Ein Rezept für einen recht normalen Rührkuchen. Der nur in zwei Weisen abgeändert ist.

Ich hatte Honig vorrätig und dachte mir, einen schönen Honigkuchen zu backen. Deswegen habe ich anstelle des sonst üblichen Zuckers im Rührteig diesen durch Honig ersetzt. Leider schmeckt der Kuchen aber nicht so, wie ich mir es vorgestellt habe. Ich dachte da eher an einen Honig-Lebkuchen, der so richtig süß und aromatisch nach Honig schmeckt. Das kommt bei diesem Kuchen leider nicht so sehr am Geschmack durch.

Und um den Rührkuchen noch etwas zu verfeinern, habe ich Kakao zum Rührteig gegeben. Der Kuchen hat jetzt einen starken schokoladigen Touch bekommen. Er ist auch weich und fluffig. Allerdings auch ein wenig trocken, was sicherlich durch den

Kakao bedingt ist. Einen saftigeren Geschmack hätte ich vermutlich erzielt, wenn ich anstelle Kakao reine Schokolade genommen, diese über dem Wasserbad zerlassen und dem Rührteig beigefügt hätte.

Anyway, ein leckerer Rührkuchen. Mit Honig und Kakao. Nachbacken!

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Anstelle 250 g Zucker 250 g Honig verwenden.

Zusätzlich:

- 3 EL Kakao

Zubereitungszeit: 60 Min. bei 160 °C Umluft



Sehr leckerer Rührkuchen

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Dabei den Honig anstelle den Zucker hinzugeben.

Kakao dazugeben und unter den Rührteig mischen.

Nach dem Grundrezept auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und dann auch eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Tarte tatin aux prunes



Vor kurzem habe ich den französischen Klassiker Tarte tatin zubereitet, ein Apfelkuchen, der sozusagen gestürzt gebacken wird. Also Äpfel,unten, Mürbeteig obenauf. Vor dem Servieren

wird er nochmals zur normalen Verwendung gestürzt.

Der Kuchen gelingt sehr gut und schmeckt auch sehr gut. Ich kam dann aber auf die Idee, warum diesen gestürzten Kuchen nur mit Äpfeln zubereiten? Das sollte doch auch mit anderen Obstsorten funktionieren.

Also habe ich diese Tarte tatin mit Pflaumen zubereitet. Und siehe da, erstens funktioniert es und zweitens ist diese Tarte tatin aux prunes ebenfalls sehr lecker.

Also, versuchen Sie es am besten selbst und probieren Sie dieses Rezept aus. Ein wirklich sehr schmackhafter Pflaumenkuchen. Einmal anders zubereitet. Auf eine „klassische“ Art.

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 1 kg Pflaumen

Für den Karamell:

- 175 g Zucker
- 50 g Butter
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min. bei 180 °C Umluft



Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Boden einer Spring-Backform auf ein Arbeitsbrett legen, Backpapier darauf legen und Backform mit dem Rand der Backform schließen.

Mürbeteig auf dem Boden rundum ausdrücken und einen schönen, flachen Boden formen.

Backform entfernen und Mürbeteig-Boden auf dem Backpapier auf eine Kuchenplatte geben.

Pflaumen halbieren, entkernen und dann vierteln. Die Viertel dann quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Zucker in einer Pfanne mit einer Ausgießtülle karamellisieren. Butter in kleinen Flöckchen dazugeben und schmelzen. Einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Alles gut mit dem Schneebesen verquirlen.

Backpapier in einer Spring-Backform auslegen.

Karamell darauf ausgießen und durch Schwenken der Backform gut verteilen, so dass ein durchgängiger Boden entsteht.

Pflaumen auf dem Karamell verteilen und am besten mit einem Stampfgerät etwas fest drücken.

Mürbeteig auf die Pflaumen geben und gut festdrücken.

Auf mittlerer Ebene die oben angegeben Zeit backen.

Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und dann den Rand der Backform entfernen. Im Kühlschrank über Nacht erkalten lassen.

Kuchen mithilfe einer Kuchenplatte stürzen. Backpapier entfernen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Tarte Tatin upgraded



Ich habe ja vor vielen Jahren schon einmal eine Tarte tatin zubereitet, unter dem Link:

https://www.nudelheissundhos.de/2015/08/06/tarte-tatin/

finden Sie alles wesentliche dazu, auch ausführliche Erläuterungen zur Herkunft des Namens.

Ich hatte jedoch eine große Anzahl von Äpfeln vorrätig, die verbraucht werden mussten, und so entschied ich mich, erneut eine Tarte tatin zuzubereiten.

Und da ich einige Modifikationen in der Zubereitungsweise vorgenommen habe, wollte ich Sie auch daran teilhaben lassen und poste dieses Rezept eben jetzt noch einmal.

Zur Herkunft des Namens der Tarte tatin gibt es ja eine Anekdote, die aber sehr einleuchtend ist. Zunächst einmal ist die Tarte tatin ein französischer Klassiker eines Apfelkuchens. Und daher stammt diese Anekdote auch aus Frankreich. Eine französische Köchin soll einen Apfelkuchen

vorbereitet haben und war auf dem Weg zum Backofen. Da fiel ihr der Kuchen vom Backblech herunter und landete auf der Oberseite, somit also gestürzt, mit dem Mürbeteig nach oben. Ansonsten war die Unterseite, die Äpfel, aber nicht verschmutzt. Also packte sie den Kuchen in dieser Form – Äpfel nach unten, Mürbeteig nach oben – auf die Backform und buck ihn in dieser Weise. Nach dem Backen und Abkühlen stürzte sie den Kuchen einfach auf die Mürbeteigseite und voilà, man hatte einen „normalen“ Apfelkuchen. Und da diese Köchin den Nachnamen Tatin trug, wurde dieser Kuchen Tarte tatin benannt. Schlüssige Anektdote, nicht wahr?

Zur Zubereitung ist zu sagen, dass man einfach eine Spring-Backform nimmt, nur den Boden auf ein Arbeitsbrett legt, Backpapier darauf ausbreitet, an den Rändern nach unten drückt und dann die Backform mit der Randform schließt. In die Backform gibt man dann den Mürbeteig und drückt ihn auf dem Boden der Backform aus, ohne einen Rand. Entfernt man nun die Backform, hat man einen fertigen Boden auf dem Backpapier, der genau die gewünschte Größe der Backform hat.

Und das zerlassene Karamell gibt man dann natürlich auf ein Backpapier, das man in der Spring-Backform ausgebreitet hat, und verteilt es durch Schwenken der Backform. Dabei muss man zügig arbeiten, damit das Karamell nicht zu schnell erkaltet. Aber das Backpapier stößt das Karamell ab, so dass man nach dem Backen, Abkühlen und Stürzen des Kuchens einfach das Backpapier vom Apfelbelag abziehen kann. Und natürlich verhindert das Backpapier auch, dass Karamell an der Kante zwischen Rand und Boden der Backform austritt.

Und außerdem kommt hinzu, dass ich sechs Äpfel vorrätig hatte, und keine drei Äpfel, wie es im ersten Rezept aufgelistet ist. Das Rezept ist daher eine Tarte tatin upgraded, da ich die doppelte Menge Äpfel verwende. Und ich lege auch die feinen Apfelspalten nicht sorgfältig auf dem Mürbeteigboden in zwei Kreisen nacheinander aufeinander, sondern gebe sie einfach auf das Karamell, verteile sie etwas und drücke sie fest. Dann

lege ich den Mürbeteigboden obenauf und drücke ihn ebenfalls fest.

Das sind eigentlich die drei genannten Änderungen in der Zubereitung, die diese sehr vereinfacht haben.

Eine Tarte tatin isst man natürlich am besten lauwarm, nach einiger Zeit der Abkühlung. Aber auch am darauffolgenden Tag, nach dem Abkühlen und leichten Erhärten im Kühlschrank, ist die Tarte tatin ein sehr feiner Kuchen und einfach unsagbar lecker!

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- Sechs Äpfel

Für das Karamell:

- 175 g Zucker
- 75 g Butter
- ein Spritzer Zitrone

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min. Bei 180 °C Umluft



Äpfel putzen, schälen, in Viertel schneiden, dann in feine Apfelspalten und diese in eine Schüssel geben.

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Boden einer Spring-Backform auf eine Arbeitsplatte geben, Backpapier darüber legen und an den Rändern nach unten drücken. Backform mit dem Rand der Backform schließen.

Mürbeteig auf dem Boden der Backform ausdrücken, zu einem runden, flachen Boden. Keinen Rand hochziehen. Backform entfernen. Boden auf dem Backpapier auf eine Kuchenplatte geben.

Zucker in einer kleinen Pfanne karamellisieren. Butterflocken dazugeben und schmelzen. Einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren und darauf achten, dass es nicht allzu heiß ist, aber gut flüssig.

Backpapier in einer Spring-Backform auslegen. Karamell den Boden der Backform gießen und mit den Händen durch Schwenken

kreisförmig in der Form verteilen. Der Boden soll überall gut bedeckt sein.

Äpfel auf den Karamell geben, verteilen und etwas fest drücken.

Den Mürbeteig auf die Äpfel geben. Dazu an einer Stelle das Backpapier unter dem Mürbeteig leicht nach hinten ziehen, den Mürbeteig an einem Rand der Füllung auflegen und an dieser Stelle festdrücken. Dann vorsichtig das Backpapier unter dem Boden nach hinten wegziehen. Boden gut auf den Äpfeln einpassen und andrücken.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

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

Herausnehmen, Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, damit auch der Boden Luft bekommt, und dafür auch den Rand der Backform entfernen. Vorsicht, der Karamell fließt bei heißem Kuchen an den Rändern heraus, wenn Sie das Backpapier zu sehr nach unten ziehen.

Nach etwa 10–15 Minuten Boden der Backform und Backpapier entfernen. Kuchen mithilfe einer Kuchenplatte stürzen.

Stückweise anschneiden und lauwarm servieren. Guten Appetit!

Restlichen Kuchen im Kühlschrank aufbewahren.