Whiskyrosinen-Kuchen



Leckerer Rührkuchen mit Beigabe

Der Kuchen benötigt einen Tag Vorbereitungszeit. Denn so lange werden die Rosinen in einer Schüssel in einem halben Liter Whisky eingeweicht.

Die Rosinen im gebackenen Rührkuchen sind sehr saftig. Der Whsikygeschmack ist allerdings sehr im Hintergrund und fast nur noch zu erahnen.

Ansonsten wird das Rezept für einen normalen Rührkuchen verwendet, aber mit einem zusätzlichen Ei, denn die Rosinen bringen ja mit 250 g doch noch zusätzliches Gewicht mit.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 250 g Rosinen (1 Packung)
- 500 ml Scotch-Whisky
- 1 Ei

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 24 Stdn. | Backzeit 60 Min. bei 170 °C



Mit saftigen Rosinen

Rosinen in eine Schüssel geben, Whisky darüber gießen und die Rosinen einen Tag lang im Kühlschrank im Whisky einweichen.

Am darauffolgenden Tag den Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei das zusätzliche Ei hinzugeben.

Rosinen durch ein Küchensieb geben und somit den Whisky abschütten. Rosinen in den Rührteig geben und unterrühren.

Rührteig in einer Kasten-Backform auf mittlerer Ebene backen.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Bananen-Nuss-Kuchen



Bananen und Nüsse passen immer gut zusammen. So auch in einem Rührkuchen.

Also kommen hier kleingeschnittene Bananen und gehäckselte Nüsse in einen normalen Rührteig.

Für die Nüsse verwende ich eine Packung Nussmischung. Und häcksle die Hälfte davon fein. Die andere Hälfte wird nur grob zerhäckselt, sie gibt dem Kuchen noch etwas Crunch.

Da die fein gemahlene Hälfte der Nüsse auch als Bindung für den Teig dient, lasse ich daher 100 g Mehl vom Grundrezept

eines Rührteigs weg.

Und ich verzichte auf ein zusätzliches Ei, denn die Bananenstücke bringen ja aufgrund ihrer Struktur und Eigenart auch eine gewisse Klebrigkeit in den Kuchen.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Nur 400 g Mehl verwenden.

Zusätzlich:

- 150 g Nussmischung (1 Packung)
- 2 Bananen (etwa 250 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min. bei 170 °C Umluft



Bananen schälen, längs vierteln und dann quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schale geben.

Die Hälfte der Nussmischung in der Küchenmaschine fein häckseln. In eine Schale geben.

Die restliche Menge der Nüsse in der Küchenmaschine nur grob zerhäckseln. Ebenfalls in eine Schale geben.

Den Rührteig nach dem Grundrezept in der Küchenmaschine zubereiten.

Nüsse dazugeben und untermischen.

Teig in eine Backschüssel geben, Bananenstücke dazugeben und mit dem Backlöffel unterheben, nicht verrühren.

Teig in eine Kranz-Backform geben, die vorher mit Margarine eingefettet und mit Paniermehl bestreut wurde.

Kuchen auf mittlerer Ebene gemäß der oben angegeben Backtemperatur und -zeit backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Dann auf eine Kuchenplatte stürzen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Rührkuchen mit gemischtem Trockenobst



Ein einfacher Rührkuchen.

Aber aufgepeppt mit einer Tüte gemischtem Trockenobst.

Das Trockenobst gibt dem Kuchen einen besonderen Pepp und Geschmack.

Einfach das Trockenobst kleinschneiden, in den Rührteig geben und unterheben.

Aufgrund dessen, dass ich 250 g Trockenobst in den Rührteig gebe, sind mir 500 g Mehl für den Kuchen zuviel an Masse, ich reduziere das Mehl daher um 100 g. Und für mehr Bindung und Festigkeit für das Trockenobst kommt eine fünftes Ei hinzu.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Anstelle 500 g Mehl nur 400 g Mehl verwenden. Und ein zusätzliches Ei.

Zusätzlich:

- 250 g gemischtes Trockenobst (1 Packung)

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



Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Dabei die Änderungen wie in der Zutatenliste oben beschrieben beachten.

Trockenobst kleinschneiden und mit dem Backlöffel unter den Teig heben.

Teig in eine Kasten-Backform geben und auf mittlerer Ebene wie in der Zubereitungszeit beschrieben backen.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben und stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Schwarze-Johannisbeeren-Birnen-Kuchen



Ich habe aus der Zubereitung des letzten Obstkuchens gelernt.

Dieses Mal habe ich keinen mürben Mürbeteig zubereitet, der leicht zerbröselt.

Sondern einen Tortenboden aus Toastbrotwürfeln und Margarine.



Als Füllung habe ich nur 500 g Birnen verwendet, und kein Kilo Obst.

Und für den Tortenguss nur 500 ml Flüssigkeit.

Und ausreichend Speisestärke zum Binden.

Und so gelingt dann auch ein sehr guter Obstkuchen.

Mein Discounter hatte leider keinen Birnensaft zur Auswahl, so dass ich keinen reinen Birnenkuchen zubereiten konnte. Aber ich bin der Meinung, der dunkle Schwarze-Johannisbeeren-Nektar für den Tortenguss macht sich geschmacklich auch gut für den Kuchen.

Für den Boden:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 5 Birnen (etwa 500 g)

Für den Tortenguss:

- 500 ml Schwarzer-Johannisbeeren-Nektar
- 50 g Speisestärke

Für das Topping:

- einige Nüsse

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Nüsse in einer Küchenmaschine fein häckseln.

Kuchenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Stengel der Birnen entfernen. Birnen schälen, längs vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Dann die Viertel in sehr feine Scheiben schneiden.

Birnenscheiben auf den Kuchenboden geben und gut verteilen.

Nektar in einen Topf geben. Stärke dazugeben und gut mit dem Schneebesen verquirlen. Nektar erhitzen und unter Rühren kurz aufkochen lassen.

Tortenguss über die Birnenscheiben verteilen.

Kuchen über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Am Tag darauf Backform und Backpapier entfernen.

Nüsse darüber verteilen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Erdbeer-Trauben-Kuchen



Die Idee war gut. Die Umsetzung jedoch nicht.

Ich dachte an einen schönen, leckeren, frischen Sommer-Kuchen. Mit viel frischem Obst.

Ich hatte Erdbeeren und Trauben vorrätig.

Als Boden hatte ich mich für einen Mürbeteig entschieden.

Und der Tortenguss sollte aus rotem Merlot bestehen, mit Stärke aufgekocht.

So weit, so gut.

Es stellte sich jedoch heraus, dass die 500 g Erdbeeren und die 500 g Trauben zusammen viel zu viel waren für den Kuchen. Und sich auf dem Mürbeteig auftürmten. Eine Obstsorte hätte für den Kuchen völlig ausgereicht.

Der Mürbeteig entsprach auch nicht so meinen Vorstellungen, denn er war sehr bröselig, ähnlich wie zerkleinerter Butterkeks.

Und der Merlot erhielt dann leider etwas zu wenig Stärke, so dass er auch über Nacht im Kühlschrank als Tortenguss nicht so richtig fest und kompakt wurde, sondern eher geleeartig blieb.

Also, kein richtiger Erfolg.

Das Ergebnis ist eher ein Dessert: Obst-Salat mit krümeligem Mürbeteig und Rotwein-Gelee.

Wenn Sie das Rezept für den Sommer-Kuchen zum Erfolg bringen wollen, machen Sie bitte folgendes:

a) Verwenden Sie einen industriell gefertigten Torten-Boden, also einen Biskuit-Boden. Oder eventuell auch einen Boden aus Toastbrot oder Butterkeks mit Margarine. Grundrezepte für die beiden letzteren Böden finden Sie in meinem Foodblog.

b) Verwenden Sie nur 500 g Obst, kein ganzes Kilo, das ist zuviel.

c) Und geben Sie in den Rotwein für den Tortenguss ruhig noch einen weiteren Esslöffel Speisestärke hinzu und kochen Sie ihn kräftig auf. So gehen Sie sicher, dass der Tortenguss gut abbindet und Stabilität bietet.

Auf diese Weise gelingt Ihnen der Kuchen sicherlich gut.

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 500 g Erdbeeren
- 500 g weiße Trauben

Für den Tortenguss:

- 500 ml Merlot
- 2 gehäufte EL Speisestärke

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Mürbeteig nach dem Grundrezept bei 170 °C Umluft 30 Minuten im Backofen backen.

Erdbeeren und Trauben putzen. Erstere längs vierteln, letztere längs halbieren. In eine Schüssel geben und vermischen.

Obst auf dem gebackenen Mürbeteig in der Backform verteilen.

Merlot in einen Topf geben, Speisestärke dazugeben, mit dem Schneebesen gut verquirlen und erhitzen. Kurze Zeit unter Rühren erhitzen und aufquellen lassen.

Tortenguss über dem Obst verteilen.

Kuchen über Nacht in den Kühlschrank geben.

Am darauffolgenden Tag stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Bananen-Kuchen



Wenn man genügend Bananen vorrätig hat, kann man auf diese Weise einen wirklich sehr, sehr saftigen Bananenkuchen backen.

Ich hatte tatsächlich sechs Bananen vorrätig und habe sie alle verwendet.

Der Kuchenteig ist ein gewöhnlicher Teig für einen Rührkuchen.

In zweifacher Weise abgewandelt. Da ich nach dem Putzen und Zerkleinern der Bananen immerhin 700 g Bananenstückchen hatte, habe ich das Mehl um 100 g reduziert. Und die Anzahl der Eier um 1 Ei für zusätzliche Bindung und Festigkeit erhöht.

Was soll ich sagen. Der Kuchen gelingt und ist wirklich sehr saftig.

Aufgrund der großen Teigmasse kann eventuell beim Backen in der Kastenform der Teig etwas überlaufen und ein wenig davon aus der Backform heraustropfen. Aber das stört ja nicht sonderlich.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

100 g Mehl weglassen und 1 Ei zusätzlich hinzugeben.

Zusätzlich:

- 6 Bananen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std.



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

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

100 g Mehl weglassen. Und ein fünftes Ei hinzugeben.

Bananen zum Rührteig geben und mit dem Backlöffel gut unterheben und vermischen.

Kuchen in einer Kasten-Backform nach dem Grundrezept backen.

Nach dem Abkühlen aus der Backform stürzen und das Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Weißkohl-Tarte



Da mir vor kurzem eine Tarte mit einem ganzen Spitzkohl sehr gut gelungen ist, hier noch eine alternative Zubereitung mit einem ganzen Weißkohl.

Diesen wollte ich auch nicht anderweitig für eine Beilage für ein Gericht verwenden. Sondern habe ihn als Hauptzutat für die Tarte genommen.

Da der kleingeschnittene Weißkohl natürlich nicht im Backofen durchgart, gare ich ihn in kochendem Wasser etwas vor.

Und Kümmel gehört natürlich passenderweise auf den Weißkohl obenauf. Dazu wird alles noch mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt.

Merke: Machen Sie sich nie an die Zubereitung eines Kuchens, Gebäcks oder Dessert, bei dem Sie genaue Mengen der Zutaten abwiegen oder abmessen müssen, wenn Sie gedanklich noch mit einer ganz anderen Sache beschäftigt sind und angestrengt darüber nachdenken. So ist es mir jedenfalls ergangen, das eine überlegt, und dann das andere falsch zubereitet. Nämlich die doppelte Menge an Milch für den Hefeteig verwendet. Ich habe das zwar noch etwas korrigiert und einfach noch mehr Mehl zugegeben. Aber da ich nicht auch noch mit mehr Hefe nachgeholfen habe, ist der Teig nicht sonderlich groß aufgegangen. Und da ich ihn auch mit festerem Dinkelmehl zubereitet habe, ist er nach dem Backen doch recht kompakt.

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1 Weißkohl
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 EL Kümmel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std.



Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Kohl putzen, vierteln und den Strunk entfernen. Kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Kohl darin 15 Minuten garen.

Durch ein Küchensieb abschütten.

Kohl salzen und pfeffern. Alles gut vermischen und abkühlen lassen.

Füllmasse zubereiten.

Kohl auf den Hefeteig in der Backform geben und gut verteilen.

Kümmel darüber verteilen.

Füllmasse darüber geben und gut verteilen.

Backofen nach dem Grundrezept backen.

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

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Beerenkuchen



Mit dem Sommer kommen auch die frischen Obstsorten wieder in die Auslagen der Discounter und Supermärkte. In diesem Fall habe ich zu Erdbeeren und Himbeeren gegriffen.

Obwohl ich bei diesem Kuchen mit Gelatine arbeite, habe ich für die Füllmasse keine zusätzlichen Milchprodukte wie Quark, Frischkäse, Joghurt oder Skyr verwendet. Und somit nicht wie bisher des öfteren eine mächtige, kompakte Torte zubereitet.

Dieser Kuchen, und deswegen heißt er auch so, kommt dagegen eher sehr dünn daher und erinnert eher an eine Tarte.

Die Füllmasse besteht daher auch nur aus den geputzten und pürierten Erdbeeren und Himbeeren. Und aus Gelatine für Stabilität.

Für den Boden habe ich dieses Mal zu Butterkeksen und nicht zu Toastbrotwürfeln gegriffen, denn die Kekse bringen noch eine gewisse Süße mit, und der Boden wird auch nicht so dick.

Alles in allem ein für die Jahreszeit herrlich passender und wohlschmeckender Kuchen.

Den Versuch, den Kuchen noch zusätzlich mit Puderzucker zu bestäuben, können Sie unterlassen. Der Kuchen ist so feucht, dass der Puderzucker sofort aufgesogen wird und zerläuft.

Für den Boden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 500 g Erdbeeren (1 Schale)
- 140 g Himbeeren (1 Schale)
- 6 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Boden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Obst putzen, in eine Küchenmaschine geben und zu Mus pürieren.

Mus in einem kleinen Topf leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand ausdrücken, nach und nach zum Mus geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Beerenmus auf den Boden in der Backform gießen und gut verteilen.

Kuchen mindestens vier Stunden, besser noch über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

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

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Bananenkuchen

Ich habe zuerst im Internet nach einem Rezept für einen Bananenkuchen recherchiert. Ich fand eine ganze Menge Rezepte für einen Rührkuchen mit Bananen. In diesen Rezepten wurden jedoch nur etwa 2 Bananen verarbeitet. Ich hatte jedoch 6 Bananen vorrätig und wollte sie komplett als Kuchen verarbeiten.



Schöner, einfacher Obstkuchen

Ich bin dann einfach dazu übergegangen, ein eigenes Rezept zu kreieren. Eine Art Obstkuchen. Der sowohl vom Backofen als auch vom Kühlschrank zubereitet wird.

Als erstes kommt der Kuchenboden dran. Ein gewöhnlicher Mürbeteig, den ich eine halbe Stunde im Backofen backe – Part

1.

Man kann es sich auch ganz einfach machen und einen industriell gefertigten, fertigen Tortenboden vom Discounter oder Supermarkt verwenden, das geht auch.

Dann kommt das Obst dran, das auch den Kuchenboden kommt, in diesem Fall sechs Bananen, quer kleingeschnitten in dünne Scheiben, und natürlich werden die Bananenscheiben nicht mitgebacken, sie kommen „roh“ auf den Kuchenboden, sie sind ja schon sehr reif und weich – Part 2.

Dann kommt noch der Tortenguss dran. Was ist ein industriell gefertigter Tortenguss aus der Packung anderes als Stärke, in diesem Fall Maisstärke, und Wasser? Nichts anderes. Und da Bananen und Schokolade immer gut zusammenpassen – man denke da an die bekannte Eisvariation Bananasplit –, wird dies ein Kakao-Tortenguss, der gleich noch etwas Geschmack an den Kuchen abgibt – Part 3.



Mit leckerem Crunch

Und last but not least kommt noch etwas Crunch auf den Kuchen obenauf, um ihn sozusagen abzurunden. Ich hatte noch einen Beutel Erdnüsse mit Wasabi-Hülle vorrätig, die ich einfach in der Küchenmaschine fein gehäckselt habe – Part 4.

Fertig ist ein frischer und leckerer Obstkuchen. Aus eigener Kreation.

Für den Kuchenboden:

- 300 g Mehl
- 150 g Margarine
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Ei

Für den Belag:

- 6 Bananen

Für den Tortenguss:

- 500 ml Wasser
- 40 g Maisstärke
- 2 EL Kakao

Für das Topping:

- 50 g Erdnüsse mit Wasabi-Hülle (Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min. | Wartezeit einige Stunden



Mit feinem Kakaoguss

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Zutaten für den Kuchenboden in eine große Schüssel geben. Alles gut mit der Hand vermengen und einen kompakten Teig daraus zubereiten. Zu einer Kugel formen und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Backpapier in einer Spring-Backform ausbreiten.

Teig hineingeben, mit den Händen gut ausdrücken und einen Rand hochziehen.

Kuchenboden auf mittlerer Ebene im Backofen 30 Minuten backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Parallel dazu Bananen schälen, putzen, quer in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Bananen auf den Kuchenboden geben und gut verteilen.

Wasser in einen Topf geben. Stärke dazugeben und mit dem Schneebesen verquirlen.

Auf dem Herd unter Rühren zum Kochen bringen.

Kakao dazugeben. Alles gut verrühren und kurz köcheln lassen.

Tortenguss auf die Bananen geben und verteilen.

Kuchen einige Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Erdnüsse in der Küchenmaschine fein häckseln.

Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen.

Erdnüsse darüber verteilen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Rhabarber-Kuchen



Leckerer Kuchen
Bereiten Sie diesen leckeren Kuchen einmal zu.

Es ist ein einfacher Rührkuchen. Mit Obst.

Ich gebe einfach die Rührteigmasse in eine große Spring-Backform.

Und drücke den geschälten und grob zerkleinerten Rhabarber oben in die Rührteigmasse hinein.

Wie man auch einen Apfelkuchen zubereiten kann.

Das Ergebnis ist ein einfacher Kuchen aus Rührteig und Obst.

Der Rhabarber liefert eine gewisse Süße, Säure und Saftigkeit.

Probieren Sie es aus!

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 5 Stangen Rhabarber

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std.



Mit saftigem Rhabarber
Rhabarber putzen und schälen. In grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Rührteig in eine Spring-Backform mit Backpapier geben und gleichmäßig auf dem Boden verteilen.

Rhabarberstücke obenauf in den Rührteig drücken.

Nach dem Grundrezept backen.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Erdnuss-Kuchen



Gelungen, aber ein wenig trocken

Ich hatte ein Glas mit Erdnussbutter vorrätig, 350 g. Ich esse normalerweise keine Erdnussbutter als Brotaufstrich, weniger wegen des Geschmacks, sondern wegen der eigenartigen Konsistenz der Butter und des entsprechenden Mundgefühls dabei.

Also habe ich mich kurzerhand entschlossen, ein Experiment zu wagen und einen Rührkuchen mit Erdnussbutter zuzubereiten.

Ich ging davon aus, dass die Erdnussbutter – wie der Name schon sagt – sehr viel Fett enthält. Ich war jedoch überrascht, auf dem Etikett zu lesen, dass die Butter zu 90 % aus Erdnüssen besteht. Aber da Nüsse ja viel Fett enthalten, ist die Butter dementsprechend auch in dieser Weise sehr fettig.

Somit war geplant, anstelle der Margarine für den Rührkuchen die Erdnussbutter als Ersatz zu nehmen.

Gleich vorweg genommen, der Kuchen gelingt und schmeckt gut. Erwarten Sie jedoch keinen saftigen Rührkuchen, wie man ihn von bestimmten Zubereitungsweisen kennt. Er ist eher trockener Natur.

Dann kommt eben etwas Puderzucker auf den Kuchen, zum Aufhübschen und zum Versüßen, um den Kuchen etwas aufzupeppen.

Folgendes sollten Sie aber bitte unbedingt beachten, falls Sie weiterhin Gefallen an Ihrer Küchenmaschine finden wollen: Achten Sie bitte unbedingt während des Rührens des Rührteigs auf die Maschine und vor allem den Motor.

Die Erdnussbutter ist sehr kompakt. Und somit tut sich die Küchenmaschine doch sehr schwer mit dem Rühren. Der Rührteig hat auch eher eine Konsistenz, die mich an kompakten Karamell erinnert. Ich habe aufgrund der Kompaktheit der Butter vorsorglich zwei zusätzliche Eier in den Teig gegeben. Aber auch das reichte nicht aus, die Küchenmaschine weigerte sich tatsächlich, den Teig zu rühren. Schließlich behalf ich mir mit einem Schluck Milch. Nicht zuviel, so dass der Kuchen beim Backen seine Festigkeit und Stabilität behält. Aber dennoch genügend, um den Teig doch von der Küchenmaschine rühren lassen zu können.

So gelingt es zwar, den Teig rühren zu lassen. Aber die

Umdrehungen des Rührhakens waren doch sehr gering und langsam und irgendwann kam dann doch etwas dunkler Rauch aus dem Motorwerk der Küchenmaschine, so dass ich diese sofort ausschaltete. Also, bitte auf die Machine achten. Oder wenn Sie sicher gehen wollen, rühren oder kneten Sie den Teig in einer großen Backschüssel mit der Hand.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich/Alternativ:

- 350 g Erdnussbutter (1 Glas)
- 2 Eier
- Milch
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.



Schmeckt fein nach Erdnuss

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Anstelle 250 g Margarine 350 g Erdnussbutter verwenden.

Zusätzliche Eier aufschlagen und dazugeben.

Einen guten Schluck Milch dazugeben.

Alles mit der Küchenmaschine verrühren. Warnhinweis oben beachten!

Kuchen nach dem Grundrezept backen.

Kuchen von der Backform und dem Backpapier befreien und gut abkühlen lassen.

Mit Puderzucker durch ein Küchensieb bestreuen.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Rührkuchen mit Rhabarber



Trotz Experiment gelungen

Bei diesem Rezept musste ich unbeabsichtigt ein Experiment wagen.

Ich hatte keine Margarine für den Rührteig vorrätig. Und mein Discounter, bei dem ich diese immer einkaufe, hat seit bestimmt zwei Wochen Lieferschwierigkeiten wegen Pandemie und Krieg. Auch Mehl ist seit zwei Wochen nicht mehr lieferbar.

Also habe ich schnell einmal in meiner Küche und Vorratskammer geschaut, was ich alternativ zur Verfügung habe.

Da wäre einmal Olivenöl aus der Flasche. Aber flüssiges Öl für einen Rührteig zu verwenden schien mir nicht so zu passen.

Und ich hatte noch in der Vorratskammer festes Pflanzenfett, das ich normalerweise zum Frittieren verwende. Beim Recherchieren nach einer Tauglichkeit dieses Fettes für das Backen stieß ich zumindest darauf, dass Kokosfett als festes Pflanzenfett durchaus zum Backen geeignet ist. Das Pflanzenfett, das ich vorrätig hatte, bestand aber zum größten

Teil aus Palmfett.

Und ich fand den Hinweis, dass Margarine zu 80 % aus Fett, jedoch zu 20 % aus Wasser besteht. Somit wurde angeraten, bei festem Pflanzenfett dies auch zu beachten, dieses nur zu 80 % zu verwenden und den restlichen Teil von 20 % an Wasser zum Rührteig hinzuzugeben.

So habe ich es gemacht. Bei 250 g Margarine für einen gewöhlichen Rührteig bedeutet dies also, 200 g festes Pflanzenfett und 50 ml Wasser.

Und so habe ich den Kuchen auch gebacken.

Als Fazit stelle ich fest: Der Kuchen gelingt, er ist essbar und schmeckt, nur ist der Kuchen sehr krümelig. Also als Notfalllösung ist das feste Pflanzenfett verwendbar, aber nicht unbedingt empfehlenswert.

Und ja, damit ich noch zur besonderen Zutat dieses Rührkuchens komme, ich habe einige Stangen geschälten und kleingeschnitten Rhabarer auf den Rührteig in einer Spring-Backform verteilt und mit dem Stampfgerät leicht in den Teig hineingedrückt, so dass er dort mitgebacken wird und sich mit dem Teig verbindet.

Dann noch den fertig gebackenen und abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben, schon hat man einen leckeren Obst-Rührkuchen, der auch mit der beschriebenen Notfalllösung durchaus gelingt.

Für den Rührkuchen:

- Grundrezept

Alternativ:

- Statt 250 g Margarine 200 g festes Pflanzenfett (Palmfett) und 50 ml Wasser

Zusätzlich:

- 3 Stangen Rhabarber
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std.



Leicht krümelig, aber schmackhaft

Rhabarber putzen und schälen. Dann in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Festes Pflanzenfett in einer Schüssel in der Mikrowelle bei 800 Watt etwa 1–2 Minuten schmelzen.

Anstelle 250 g Margarine 200 g Pflanzenfett und 50 ml Wasser hinzugeben.

Rührteig etwa 5–10 Minuten in der Küchenmaschine rühren.

Abwechselnd zum Grundrezept eine Spring-Backform mit einem Backpapier auslegen.

Rührteig hineingeben und gut verteilen.

Rhabarberstücke auf dem Rührteig verteilen und mit dem Stampfgerät oder einem anderen geeigneten Gerät etwas in den Teig hineindrücken.

Kuchen nach dem Grundrezept backen.

Kuchen aus dem Backofen herausnehmen, gut abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen und auf eine Kuchenplatte geben.

Mit Puderzucker bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Rührkuchen mit Rotwein-Rosinen, Mandeln und Schokoladenstreuseln



Ein sehr gut gelungener Kuchen

Dieser Rührkuchen ist sehr luftig und locker. Man schmeckt die zugegebenen, gemahlenen Mandeln mit einem gewissen Crunch. Schmeckt die in Rotwein eingelegten Rosinen. Und auch die verwendeten Schokoladenstreuseln lösen sich beim Backen leicht auf, geben dem gebackenen Rührteig leichte Schokoladenfleckchen und harmonieren sehr gut mit den anderen Zutaten. Und last but not least verleiht der Puderzucker zum Garnieren den Kuchenstücken eine zusätzliche leicht süße Note. Alles in allem ein wirklich gelungener, wohlschmeckender Kuchen.

Und einfach in der Zubereitung. Einfach das Grundrezept für einen Rührkuchen verwenden. Und 200 g des Mehls durch Mandeln, Rosinen und Streuseln ersetzen. Fertig.



Schöner Gugelhupf

Und endlich wieder einmal ein schöner Gugelhupf, den ich leider viel zu selten zubereite. Aber so hat der Kuchen eben auch eine ansprechende Form und ein ansprechendes Äußeres, das sich auch beim Servieren gut macht.

Für den Rührkuchen:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 50 g Rosinen
- 100 ml roter Spätburgunder
- 50 g Mandeln
- 100 g Milchschokoladenstreuseln
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Backzeit 1 Std.



Locker und fluffig

Rosinen in einer Schale in Rotwein eine Stunde einweichen.

Mandeln in der Küchenmaschine fein häckseln.

Rührteig in der Küchenmaschine nach dem Grundrezept zubereiten, dabei 200 g Mehl weglassen und stattdessen Rosinen – ohne den Wein –, Mandeln und Streuseln hinzugeben.

Alles mehrere Minuten gut verrühren.

Eine Gugelhupf-Backform mit der Hand einfetten. Mit Paniermehl ausstreuen.

Rührteig in die Backform geben und Kuchen nach dem Grundrezept backen.

Backform herausnehmen, Kuchen abkühlen lassen und auf eine Kuchenplatte stürzen.

Mit Puderzucker bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Kaffeekuchen



Kräftiger Kaffee-Geschmack

Ein (fast) gewöhnlicher Rührkuchen.

Nur in einigen Bereichen abgeändert und variiert.

Anstelle von 500 g Weizenmehl wird 200 g Weizenmehl verwendet. Dann 100 g Leinsamensaat und 100 g Sesamsaat. Beides in der Getreidemühle fein zu Mehl gemahlen.

Das Mehl aus den beiden Saaten ist sehr fett. Kein Wunder, wird ja aus Leinsamen und auch Sesam selbst Öl hergestellt, Leinöl und Sesamöl. Ich reduziere daher die Menge der zugegebenen Margarine um 50 g.

Und dann kommt natürlich, wie es der Name des Rezeptes schon sagt, Kaffee dazu. Und zwar 100 g Bohnenkaffee. Fein gemahlen in der Kaffeemühle.

Aus diesem Grund ist dieser Kuchen auch nicht für kleinere Kinder geeignet. Denn mit jedem Stück Kuchen, das man verspeist, nimmt man doch eine gehörige Portion Koffein zu sich.

Dieser Kuchen wird auch noch garniert. Und zwar mit Sesamsaat. Damit diese auf dem fertig gebackenen Kuchen hält, ich aber keinen Puderzucker für eine Glasur vorrätig habe, bereite ich einen Läuterzucker zu und bestreiche den Kuchen damit.

Im übrigen habe ich vor kurzem überlegt, warum ich eigentlich bei einem Rührkuchen immer ein Päckchen Vanillinzucker mit verwende. Zum einen ist dies nicht besonders sinnvoll, da es sich ja um ein industriell gefertigtes Produkt handelt, und nicht um jeweils eine frische Vanilleschote, deren Mark man verwendet. Und aus den Vanilleschoten dann selbst zubereiteten Vanillezucker herstellen kann, den man für so einen Fall dann verwendet. Und zum anderen ist es ja auch nicht für jeden Kuchen angebracht, Vanillinzucker zu verwenden. Gerade in diesem Fall backe ich ja einen Kuchen mit Kaffeearoma, was soll da eigentlich auch noch das Vanillearoma?

Ich bin zu dem Schluss gekommen, dass ich das bisher immer ohne große Überlegung und nur aus Gewohnheit gemacht habe, weil mir meine Mutter in meiner Jugend dies früher so gezeigt hat, Backpulver UND Vanillezucker zu verwenden. Das ist aber eben nicht notwendig. Wo Vanille hinein muss, wie bei einem Ofenschluper, Apfelstrudel oder Kaiserschmarren, da verwendet man eine frische Vanilleschote und gibt eben das Mark hinein. Aus diesem Grund fällt ab sofort bei Rezepten wie für diesen Kaffeekuchen der Vanillezucker ersatzlos weg.

Für den Kuchen:

- 200 g Weizenmehl
- 100 g Leinsamensaat
- 100 g Sesamsaat
- 100 g Kaffeebohnen (100% Arabica)

- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Eier
- 200 g Margarine
- 250 g Zucker

Für die Garnitur:

- 6 EL Zucker
- 6 EL Wasser
- Sesamsaat

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std.



Nicht unbedingt etwas für Kinder

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Leinsamensaat und Sesamsaat in der Getreidemühle fein mahlen.

Kaffeebohnen in der Kaffeemühle fein mahlen.

Eier aufschlagen und in eine Küchenmaschine geben. Zucker dazugeben. Alles zusammen schaumig rühren.

Mehl, Leinsamen- und Sesammehl, Kaffeepulver, Backpulver,

Zucker und Margarine dazugeben.

Alles gut einige Minuten verrühren.

Eine Kranz-Backform einfetten und mit Paniermehl bestreuen.

Rührteig hineingeben und gut verstreichen.

Für eine Stunde auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Läuterzucker in einer Schale zubereiten.

Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen und Backform entfernen.

Kuchen auf der Oberseite damit mit einem Backpinsel einstreichen.

Mit Sesamsaat bestreuen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Yabluchnyk – ukrainischer Apfelkuchen



Fluffiger Boden und leckerer Belag

Und wieder hat mich ein Rezept von Fooblogger-Kollegin Zorra von 1x umrühren bitte aka Kochtopf inspiriert.

Aber nicht so sehr wegen des Rezeptes. Denn dieses Rezept für einen Apfelkuchen ist sehr schlicht und einfach. Aber der Apfelkuchen auch sehr schmackhaft.

Es hat mich jedoch angesprochen, dass dies ein ukrainisches Rezept ist. Und dass Zorra zusammen mit einer „Truppe von Foodbloggern“ – ich bin leider nicht gefragt worden – mit diesem und die anderen Kollegen mit anderen Rezepten ihre Solidarität mit der Ukraine zeigen und sich damit gegen Putins Krieg wenden wollen. Das hat mich sofort überzeugt, denn auch ich möchte gern meine Solidarität mit der Ukraine zeigen. Und wir Foodblogger können dies eben am besten durch die Veröffentlichung entsprechender Rezepte tun.



Solidarität mit der Ukraine! Stoppt Putins Krieg!

Ich will hier nicht ins Politische abweichen und Argumente für einen sofortigen Stopp des Angriffskrieges hervorbringen. Aber Putin hat doch eine sehr verkehrte Weltansicht, wenn er seinen Außenminister Lawrow davon reden lässt, Russland wolle kein Nazi-Regime in der Ukraine und keine Nazi-Soldaten auf den Straßen Kiews, die mit SS-Symbolen auf der Uniform herumspazieren. Putin hat sich anscheinend noch nicht zu Gemüte geführt, dass der ukrainische Präsident Selenskyj ein Jude ist! Und was haben die Nazis im Dritten Reich gemacht, nur so zur geschichtlichen Erinnerung? Richtig, sie haben 6 Millionen Juden in ihren KZ getötet. Und außerdem dürfen die russische Bevölkerung und auch die staatstreuen Medien das Wort „Krieg“ im Zusammenhang mit der Invasion in die Ukraine nicht in den Mund nehmen. Auch diese Maulkorb-Politik hatten wir doch auch schon einmal im Dritten Reich, oder nicht? Außerdem ist sie ein weltweit vorkommendes Zeichen von autoritären und totalitären Staaten. Also da läuft bei der Weltanschauung von Putin doch einiges quer. Wäre er in seinen Fernsehansprachen zur Bevölkerung nicht klar und deutlich und würde „logisch“ argumentieren, würde ich sagen, das alles sind Anzeichen einer Schizophrenie. Und ich weiß, wovon ich rede, ich habe einen Freund, der manisch und in Behandlung ist. Und der hat in den Schüben seiner Krankheit schon das eine oder andere Mal solche wirren Äußerungen und Argumente von sich gegeben. Und außerdem kann ich froh sein, dass wir in

Deutschland den Absatz 5 im Grundgesetz haben – Meinungsfreiheit – und ich solche Überlegungen hier öffentlich machen darf.

Aber zurück zum Rezept.

Ein weiteres, aber einfaches Argument für dieses Rezept – abgesehen vom Solidaritätszeichen für die Ukraine – ist der Umstand, dass ich sowohl Äpfel zuhause vorrätig habe. Als auch alle anderen Zutaten. Also steht der Zubereitung des Apfelkuchens nichts mehr im Wege.

Denn ursprünglich wollte ich heute eine herzhafte Tarte mit Romanesco, Speck und Käse backen. Also wird einfach schnell umdisponiert und der Apfelkuchen ist an der Reihe.



Einfacher, schlichter Apfelkuchen

Ich habe einige kleine Änderungen an Zorras Rezept vorgenommen. Ich hatte keine Bio-Zitrone vorrätig, für den Schalenabrieb. Aber eine Bio-Limette. Also habe ich deren Schalenabrieb verwendet. Und den Saft der Limette über die mit

Zucker und Zimt bestäubten Apfelscheiben gegeben. Sie verhindern einerseits das Braunwerden der Apfelscheiben, andererseits geben sie noch etwas Säure an diese.

Die größte Änderung habe ich an der Menge des Mehls vorgenommen. Das Rezept für den Boden des Kuchens ist eigentlich nichts anderes als ein gewöhnlicher Mürbeteig, wie wir ihn auch kennen. Aber er gelingt nach Zorras Rezept nur sehr zäh. Und vor allem sehr klebrig.

Ich bin es gewohnt, solche Teige mit der Hand in der Backschüssel zu kneten. Und dies nicht von der Küchenmaschine durchführen zu lassen.

Meine Mutter hat für das Einfetten der Backform mit Margarine immer ein Stück Backpapier verwendet – man kann sich ja sonst die Finger schmutzig machen. Meine Großmutter väterlicherseits war da anders. Sie griff mit der Hand in den Margarinetopf und schmierte die Backform einfach mit der Hand ein. Das ist zwar über 40 Jahre her, mir aber noch gut in Erinnerung.

Daher war mir der Teig zu klebrig, um ihn zu kneten und dann in der Backform zu einem Boden auszudrücken,. Also habe ich etwa 50 g Mehl mehr verwendet. Damit lässt sich der Teig sehr gut kneten. Und zum Ausdrücken in der Backform verwendet man sowieso ein wenig Mehl, um die Hände zu bestäuben und nicht mit ihnen am Teig kleben zu bleiben.

Ach ja, da ich 3 Äpfel vorrätig hatte, habe ich eben diese verwendet, anstelle von 2 Äpfeln in Zorras Rezept. Was weg ist ist weg.

Für den Belag:

- 3 Äpfel
- 3 EL brauner Zucker
- 2 EL Zimt
- ein paar Butterflocken

Für den Boden:

- 100 g Sahne
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 230 g Mehl
- 2 TL Backpulver (etwa 1/2 Päckchen)
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 75 g Butter (kalt, in kleinen Stücken)
- 1 Bio-Limette (Abrieb und Saft)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 30 Min.



Mit leichter, sichtbarer Zimtnote

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Spring-Backform mit Backpapier auslegen.

Für den Belag:

Limettenschale mit einer feinen Küchenreibe in eine Schale abreiben.

Saft der Limette auspressen.

Äpfel putzen, entkernen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben. Zucker und Zimt darüber stäuben. Limettensaft darüber geben. Letzteres verhindert auch das Braunwerden der Apfelscheiben an der Luft. Alles vorsichtig mit dem Backlöffel vermischen.

Für den Teig:

Ei aufschlagen. Sahne, Ei und Vanillin-Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren.

Restliche Zutaten in eine Backschüssel geben und vermischen.

Sahne-Ei-Mischung dazugeben und alles mit der Hand zu einem Teig zusammenkneten.

Teig in die Backform geben, gleichmässig verteilen und auf dem Boden andrücken.

Für den Kuchen:

Apfelscheiben ohne die angesammelte Flüssigkeit auf dem Kuchenboden verteilen. Ein paar Butterflocken darauf geben.

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

Kuchen aus dem Backofen nehmen und erkalten lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Wenn Sie möchten, können Sie den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Angeregt von: Traditional Ukrainian Cookery von Savella Stechishin via Graveyard Dirt

Haferflocken-Nuss-Kuchen mit ganzen Himbeeren



Leicht bröselig

Mal wieder eine Zweckentfremdung einer Zutat, die normalerweise für andere Speisen verwendet wird. In diesem Fall eine Tüte mit feinen Haferflocken.

Ich verwende sie einfach als Hauptzutat für einen Rührkuchen. Anstelle des normalerweise verwendeten Weizenmehls.

Der Kuchen gelingt damit zwar. Aber er ist leicht bröselig. Haferflocken haben anscheinend nicht so viel Gluten wie Weizen und sind damit nicht besonders bindend und klebend.

Allerdings zerkleinere ich die Haferflocken noch in der Küchenmaschine zu einem feinen Mehl, als reine Flocken wäre diese Masse zu grob für einen Rührkuchen.

Ein wenig Verfeinerung erhält der Kuchen noch durch eine Packung gemischte Nüsse: Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse und Cashewnüsse. Ebenfalls natürlich in der Küchenmaschine fein gehäckselt.

Und als letzte Besonderheit bekommt der Kuchen eine Packung ganze, frische Himbeeren, die nur noch unter den fertigen Rührteig untergehoben werden.

Sie erbringen ein schönes, frisches Geschmackserlebnis, wenn man beim Essen der Kuchenstücke einmal auf eine ganze, saftige Himbeere trifft.

- 400 g feine Haferflocken
- 200 g Nuss-Mischung (1 Packung)
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 5 Eier
- 125 g frische Himbeeren (1 Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std.



Mit saftigen, ganzen Himbeeren

Backofen auf 180 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.

Haferflocken in einer Küchenmaschine zu feinem Mehl zerhäckseln. In eine Schüssel geben.

Nüsse ebenfalls in der Küchenmaschine fein häckseln. Auch in die Schüssel geben.

Eier aufschlagen und zusammen mit dem Zucker in der Küchenmaschine schaumig rühren.

Mehl, Nüsse, Backpulver, Vanillin-Zucker und Margarine dazugeben und alles mehrere Minuten zu einem sämigen Teig verrühren.

Teig in eine Backschüssel geben.

Himbeeren dazugeben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Backpapier in einer Kasten-Backform auslegen.

Teig hineinfüllen und verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für eine Stunde in den Backofen geben.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!