American Cheesecake



Immer wieder sehe ich in Kochsendungen einen schön gebackenen American Cheesecake als Dessert zu einem mehrgängigen Menü. Und schon lange will ich diesen Kuchen auch einmal backen. Denn bisher kenne und backe ich nur deutsche Käsekuchen.

Der Unterschied zwischen Käsekuchen und Cheesecake ist derjenige, dass ersterer mit Quark, letzterer allerdings mit Frischkäse zubereitet und gebacken wird.

Und als Erklärung dafür wird geschrieben, der Deutsche mag es eben eher leicht und locker, der Amerikaner dagegen sehr cremig.

Ich habe im Internet recherchiert und auf lecker.de ein schönes Rezept für diesen Kuchen gefunden.

Die Zubereitung bietet sich für mich gerade an, weil ich zu drei Packungen Frischkäse Doppelrahmstufe gekommen bin. Der

genau für diesen Kuchen benötigt wird.

Ursprünglich wollte ich den Kuchen abändern und statt des Bodens aus Vollkorn-Keksen einen Mürbeteig zubereiten. Dann dachte ich mir, ach was, wenn schon ein originaler American Cheesecake, dann schon auch original mit einem solchen Boden aus Vollkorn-Keksen.

Man wird beim Zubereiten der Füllmasse den Eindruck haben, dass diese sehr flüssige Masse doch nicht kompakt und fest wird. Sie werden sich wundern, nach einer Nacht zum Abkühlen im Kühlschrank ist die Masse sehr fest und kompakt und der Kuchen kann wunderbar zugeschnitten werden.

Der Kuchen basiert wie eine Tarte auf dem Prinzip des Eierstichs, also einer Masse aus Eiern und Schlagsahne. Dazu kommt noch die Speisestärke, die der Füllung zusätzlich Stabilität und Festigkeit verleiht.

Und tatsächlich, der Kuchen schmeckt wirklich hervorragend. Aber er ist auch sehr mächtig. Völlig anders als ein luftiger und lockerer, deutscher Käsekuchen.

Sollten Sie bisher Kuchen immer mit Fett und Mehl in der Backform zubereitet haben, um den Kuchen nach dem Backen besser von der Form zu lösen, verwenden Sie dieses Mal bitte Backpapier. Das hat seinen Sinn.

[amd-zlrecipe-recipe:1014]

Walnuss-Feige-Dattel-Rührkuchen

Ja, ist denn heut’ schon Weihnachten, könnte man sich bei diesem Rezept fragen.

Denn ich backe einen Rührkuchen mit Zutaten, wie man sie aus der Weihnachtszeit kennt.

Nämlich Walnüssen, Feigen und Datteln (natürlich ohne Kern).

Das Ergebnis ist aber ein sehr wohlschmeckender, mit kleingehäckselten Zutaten versehener Rührkuchen.

Da von den Walnüssen, Feigen und Datteln immerhin eine Menge von insgesamt 225 g zusätzlich hinzukommen, nehme ich am Mehlanteil 100 g weniger und gebe nur 400 g Mehl hinzu.

Aber zur besseren Bindung und Stabilität gebe ich gern noch ein zusätzliches Ei hinzu.

[amd-zlrecipe-recipe:996]

Paprika-Kuchen

Ich dachte mir, wenn man mit Zucchini oder Wurzeln einen Rührkuchen zubereiten und backen kann, dann geht dies auch mit Paprika.

Ich habe zwei große Paprika-Schoten verwendet. Diese hatten alleine schon 400 g Gewicht, also eigentlich zuviel für einen Rührkuchen mit einem Mehlanteil von 500 g.

Aber nach dem Putzen, dem Entfernen des Kerngehäuses und dann dem Raspeln in der Küchenmaschine blieben gerade einmal 150 g zerkleinerte Paprika übrig. Aßerdem muss man natürlich bei den zerkleinerten Paprika die entstandene Flüssigkeit abschütten, sonst wird der Rührteig zu flüssig.

So habe ich dann 150 g zerkleinerten Paprika und 350 g Mehl verwendet.

Und einen leckeren, schmackhaften, saftigen Rührkuchen erhalten.

[amd-zlrecipe-recipe:977]

Zucchini-Kuchen

Ein leckerer Rührkuchen mit einem Teil aus geriebenen Zucchini anstelle von Mehl.

Zucchini ist in geriebenem Zustand recht feucht.

Man sollte somit nicht den Fehler machen, die geriebene Zucchini zu lange mit der Küchenmaschine unter den Rührteig zu rühren. Besser ist, sie einfach nur mit dem Backlöffel leicht unterzuheben und etwas zu vermischen. Dann bleiben die kleinen, dünnen Zucchini-Stränge erhalten.

Ich habe die Zucchini etwas zu lange untergerührt, womit der Rührteig sehr flüssig war. Somit gebe ich noch zusätzlich Mehl und ein Ei für mehr Stabilität in den Rührteig.

Ich hatte auch anfangs die Gugelhupf-Backform für das Backen des Kuchens vorbereitet. Ich bin dann aber besser zur normalen

Kastenform übergegangen, da der etwas flüssige Teig in der Backform doch gleichmäßige Dicke und somit gleichbleibende Hitze im Backofen benötigt, was bei der Kastenform besser gewährleistet ist.

Der Rührkuchen gelingt sehr gut und ist sehr lecker!

Und rotierende Küchenmaschinen nicht unbeachtet lassen! Sie „wandern“ gern über die Arbeitsfläche.

[amd-zlrecipe-recipe:956]

Schmandkuchen

Wie bereitet man mit Schmand einen leckeren Kuchen zu? Nun, dafür gibt es das bekannte Rezept von Schmandkuchen, das in verschiedenen Bundesländern eine regionale Spezialität ist.

Ich bereite das erste Mal Schmandkuchen zu. Und gebe anstelle von Zucker Honig in die Füllmasse. Da ich mir nicht sicher bin, ob die Füllmasse mit der Puddingmasse und dem Schmand auch beim Backen und danach beim Abkühlen auch stockt und fest wird, gebe ich zur Sicherheit doch einmal zwei Eier hinzu. Wie ja auch bei einer Tarte mit Eierstich die Festigkeit der Füllmasse durch Eier und Sahne gebildet wird.

Das Hinzufügen der Eier hat sich als gut erwiesen. Ohne die Eier hätte die Füllmasse beim Backen und Abkühlen nicht gestockt.

Dann kann man schließlich sogar noch Streusel obenauf geben.

Und auch in einer herzhaften Version existieren Rezepte für

Schmandkuchen, so z. b. mit Kartoffeln oder Zwiebeln und Speck.

Ich gebe beim Mürbeteig nicht den Link zum Grundrezept an, da ich mit Zucker einen süßen Mürbeteig zubereite.

[amd-zlrecipe-recipe:947]

Vollkorn-Schokoladen-Kuchen

Seit bestimmt mehr als 10 Jahren habe ich wieder einmal einen Rührkuchen mit Vollkorn-Mehl zubereitet.

Denn ich habe ja vor kurzem meine 35 Jahre alte Getreidemühle reaktiviert und in der Küche auf einem Regalbrett untergebracht.

Für den Kuchen habe ich Bio-Weizen gekauft, also Getreide im Ganzen und ungemahlen.

Davon habe ich 500 g Weizen in der Getreidemühle fein gemahlen.

Die Küchenmaschine zum Rühren des Rührteiges hat erwartungsgemäß sehr viel Arbeit und rührt sich fast schon heiß, denn Vollkorn-Mehl ist eben kompakter und fester als handelsübliches Weizenmehl, bei dem das Getreide eben geschält und dann erst gemahlen wird.

Also passen Sie auf Ihre Küchenmaschine auf, dass sie sich nicht überarbeitet.

Als kleine Verfeinerung des Kuchens habe ich noch eine Tafel Schokolade mit 85 % Kakaoanteil in der Küchenmaschine

feingehäckselt und dann in den Rührteig mit eingerührt.

Ich habe beim Zubereiten und Backen von Rührteig in einer Backform, die ich nur einfette, schon sehr schlechte Erfahrungen gemacht. Dass der Kuchen eben nach dem Backen noch an der Kuchen-Backform festgehangen hat und Teile des Kuchens eben beim Stürzen auf ein Kuchengitter oder eine Kuchenplatte festgehangen sind.

Aus diesem Grund fette ich die Backform zuerst ein. Und dann gebe ich noch Paniermehl in die Backform und rotiere dieses ein wenig darin. Das Paniermehl bleibt an der Margarine in der Backform hängen und der Kuchen lässt sich auf diese Weise definitiv gut aus der Backform stürzen, ohne dass er hängenbleibt.

Apropos Backform, zusätzlich zur Reaktivierung der Getreidemühle habe ich auch seit sehr langer Zeit einen Rührkuchen in einer schönen Gugelhupfform gebacken. Da sieht der Kuchen optisch doch wirklich schön aus. Im Zuge dessen, dass ich in letzter Zeit meistens Backpapier für solche Kuchen verwendet habe und man dieses eben nur in einer Kastenform verwenden kann, wird man mit der Zeit faul und verwendet weniger andere Backformen wie diese Gugelhupf-Backform.

[amd-zlrecipe-recipe:932]

Haselnuss-Schokoladen-Kuchen

Bei diesem Kuchen habe ich fein geriebene Haselnüsse verwendet.

Und noch fein geraspelte Schokolade.

Ich habe aber keine dunkle Schokolade mit hohem Kakao-Anteil verwendet, um einen dunklen Schokoladen-Kuchen zu backen.

Sondern ich habe eine Tafel weiße Schokolade verwendet.

So erhält man einen leckeren Haselnuss-Kuchen, der Schokolade enthält, aber noch ein heller Kuchen ist.

Er schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:926]

Sesam-Hirse-Kuchen

Ein wirklich einfacher Rührkuchen.

Der gut gelingt, schön aussieht und hervorragend schmeckt.

Einfach den Kuchen nach dem Grundrezept für Rührkuchen zubereiten.

Dabei einfach das normalerweise verwendete Mehl durch 250 g Sesam und 250 g Hirse, die man vorher in der Getreidemühle fein mahlt, ersetzen.

Fertig ist ein wunderbarer Kuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:919]

Nuss-Nougat-Kuchen

An Weihnachten darf natürlich auch ein Kuchen nicht fehlen.

Ich zweckentfremde hier einmal ein viertel Glas Nuss-Nougat-Creme.

Da Nuss-Nougat-Creme eigentlich nur aus Fett (Margarine) und sehr fein gemahlenen Haselnüssen und Nougat besteht, ersetze ich einfach einen Teil der für einen Rührkuchen zu verwendenden Margarine durch die Nuss-Nougat-Creme.

[amd-zlrecipe-recipe:901]

Reis-Fenchel-Kuchen

Dieses Mal ein klassischer Rührkuchen nach dem Grundrezept. Mehl, Zucker, Butter, Eier und Backpulver.

Wäre, ja wäre da nicht das Vorgehen, das Weizenmehl komplett durch Reismehl auszutauschen. Und ein besonderes Gewürz für den Kuchen zu verwenden, also im Mörser fein gemörserte Fenchelsaat.

Es macht jetzt zur Adventszeit richtig Spaß zu backen. Man kann vieles ausprobieren und auch variieren. Demnächst wage ich mich auch an gleich drei verschiedene Sorten von Weihnachtsplätzchen. Die eine Sorte schon erprobt, gebacken und für gut empfunden. Die beiden anderen Sorten zwar nach

einem Standardrezept für Weihnachtsplätzchen, aber eben – wie sollte es anders sein – abgeändert und variiert und beide somit auch nicht erprobt. Ob sie wirklich schmecken, kann ich erst nach dem Backen berichten.

Meine Mutter ist ja letzten Monat 90 Jahre alt geworden ist und das Backen fällt ihr in ihrem Alter nun doch zunehmend schwer. Sie backt dieses Jahr das erste Mal in ihrem Leben keine Plätzchen und versorgt somit nicht mehr die Familie damit. Somit übernehme ich diesen Part, backe drei Sorten Plätzchen und versorge unsere restliche Familie damit.

Für das Mehl des Rührkuchens habe ich drei Sorten Reis verwendet. Zum einen normalen, weißen Parboiled-Reis, zum anderen roten und schwarzen Vollkorn-Reis. Wer nun denkt, man bekäme daher beim Backen einen dunkel gefärbten Rührkuchen, hat weit gefehlt. Denn auch beim dunklen Vollkorn-Reis ist der Reiskern selbst eben weiß wie bei jedem anderen Reis auch. Nur die Schale ist jeweils entweder rot oder schwarz. Somit ist das Mehl auch nicht unbedingt weiß, aber doch sehr hell. Der Rührteig selbst hat mit diesen Reis-Sorten eine leicht bräunliche Färbung. Allerdings hat der gebackene Rührkuchen dann doch eine stark braune Farbe, eventuell kommt dies auch vom verwendeten Fenchel, denn der Kuchen hat ein Aussehen, wie ich ihn von Gewürzkuchen kenne.

Und der Kuchen schmeckt hervorragend. Er hat sogar einen leicht knusprigen Geschmack, vielleicht kommt dies vom verwendeten Reismehl. Der Fenchel gibt ihm ein schönes Aroma. Ich werde einen solchen Kuchen mit Reismehl sicherlich nochmals backen.

Man benötigt für die Zubereitung dieses Kuchens übrigens eine Getreidemühle. Denn ich habe den Reis nicht gemahlen gekauft, sofern es das überhaupt gibt. Sondern habe die Reiskörner in einer Getreidemühle gemahlen. Meine Getreidemühle ist etwa 35 Jahre alt. Aber sie erfüllt noch ihren Zweck, Getreide fein zu mahlen. Sie hat übrigens einen Namen, sie heißt laut Aufdruck

auf dem Gehäuse Bio-Susi, ist also weiblichen Geschlechts. Sie stammt noch aus einer Zeit, als ich ganz der Umweltbewusste und -schützer war. Das bedeutete damals hellblaue Latzhosen, Birkenstock-Sandalen und umweltbewusste Halbschuhe – und zu allem Ungemach habe ich damals auch einige Semster Biologie studiert. Und meine Backwaren, die ich auch damals schon backte, habe ich natürlich nur mit Vollkornmehl gebacken, wozu ich diese Mühle eben brauchte. Ja, ja, lang, lang ist's her, und man ändert sich natürlich mit den Jahren. Mein damals fast etwas fanatisch vorgetragenes Umweltschutz-Bewusstsein hat sich mittlerweile in den Jahren relativiert und ist einem paktischen Realismus gewichen. Manches tue ich aber nach wie vor umweltbewusst, so z.B. Biomüll separat zu sammeln und zu entsorgen. Wie sagt man so schön in den Sozialwissenschaften aus einer anderen Thematik und einem anderen Bezug, die Revolution frisst ihre Kinder. Und bei den Grünen sagte man damals, nachdem sie der Außerparlamentarischen Opposition (APO) entwachsen waren, dass der Gang durch die Institutionen begonnen hatte – nachdem sie auch Regierungsverantwortung übernommen hatten. Auch bei ihnen relativierte sich vieles.

Lassen Sie übrigens den Rührteig mit allen Zutaten ruhig 5–10 Minuten in der Küchenmaschine rühren. Denn Nomen est omen, der Rührteig hat nicht von ungefähr seinen Namen. Je besser er gerührt ist und die Zutaten sich vermischen, desto besser gelingt er und schmeckt er.

Bleiben Sie beim Rühren jedoch bei der Küchenmaschine und beobachten Sie sie. Küchenmaschinen je nach Modell neigen dazu, beim Rühren aufgrund der Vibrationen und des Rotierens über die Arbeitsfläche zu „wandern", sofern sie nicht über Saugfüße verfügen.

[amd-zlrecipe-recipe:891]

Kartoffel-Wurzel-Kuchen

Ein Advents-Sonntag ohne einen leckeren Kuchen geht natürlich gar nicht. Deswegen reiche ich hier noch die Zubereitung eines leckeren Kartoffel-Wurzel-Kuchens nach.

Grundlage ist ein Rührkuchen. Anstelle der normalen Zutaten von 500 g Mehl verwende ich kleingeriebene Kartoffeln und Wurzeln in einer Menge von 350 g. Dazu 250 g Mehl. Somit zusammen 600 g.

Und für eine bessere Stabilität und Festigkeit des Kuchens gebe ich zusätzlich noch ein weiteres Ei hinzu.

Das Ergebnis ist ein süßer, sehr leckerer und sehr saftiger Kuchen. Der merkwürdigerweise nicht eine orange oder lila Farbe von den Kartoffeln oder Wurzeln hat. Sondern eine leicht grüne Farbe hat.

[amd-zlrecipe-recipe:886]

Kürbis-Kuchen

Passend zur Jahreszeit, in der Kürbise Saison haben, und zur heute beginnenden Adventszeit das erste Backwerk aus meiner Küche.

Nein, es sind keine Weihnachts-Plätzchen, passend zum 1. Advent.

Ich erwidere Ihnen: ein frischer, saftiger Kürbis-Kuchen.

Ich wollte ursprünglich für den Rührteig Mehl und kleingeriebenen Kürbis im Verhältnis 1:1 verwenden. Also 250 g Mehl und 250 g Kürbis.

Da ich jedoch, da geriebener Kürbis immer ein wenig saftig ist, für eine bessere Stabilität des Rührkuchens ein fünftes Ei in den Rührteig gebe, war mir der Rührteig doch ein wenig zu flüssig. Und ich hatte Bedenken, dass er beim Backen nicht fest wird, sondern flüssig bleibt. Also habe ich 100 g Mehl mehr dazugegeben.

Ich habe den Rührkuchen sozusagen aus der Lameng zubereitet, da ich ja schon Erfahrungen mit Rührkuchen mit Zucchini oder Wurzeln habe.

Und er gelingt einwandfrei, frisch und saftig.

Ich erwidere Ihnen erneut: Plätzchen zum 1. Advent müssen nicht sein, solch ein saftiger Kuchen reicht völlig aus.

[amd-zlrecipe-recipe:874]

Apfelkuchen

Ein wirklich einfaches Rezept für einen Kuchen.

Man benötigt vier Dinge. Mürbeteig, Äpfel, Zimt und Puderzucker.

Man kann den Kuchen noch verfeinern. Entweder säuert man die Apfelspalten mit Zitronen- oder Limettensaft. Oder man gibt Streusel auf die Apfelspalten in der Backform, um einen

gedeckten Apfelkuchen zu erhalten. Oder man macht kurzerhand aus dem Kuchen eine Tarte und gibt eine Füllmasse mit Eierstich – also Eier und Schlagsahne – auf die Apfelspalten.

Fertig ist ein leckerer Kuchen, der jedes Wochenende versüßt.

[amd-zlrecipe-recipe:867]

Zwetschgen-Kuchen

Hier ein wirklich sehr einfacher Obst-Kuchen, der mit frischen Zwetschgen oder sogar mit Zwetschgen aus der Tiefkühltruhe gelingt.

Einfach den Mürbeteig zubereiten und in der Backform mit Backpapier ausdrücken.

Geputzte, halbierte und entkernte Zwetschgen hineingeben.

Backen.

Anschneiden und genießen.

Fertig!

[amd-zlrecipe-recipe:823]

Tee-Kuchen

Für den morgigen Feiertag wollte ich noch schnell abends einen Rührkuchen backen.

Ich hatte nicht mehr viele Zutaten für einen variantenreichen Rührkuchen vorrätig. Zumindest hatte ich noch Eier gekauft und hatte alle Grundzutaten wie Mehl, Zucker und Margarine vorrätig.

Zur Überlegung standen die vier folgenden Rührkuchen:

- Kaffeekuchen, mit flüssigem und Pulver-Kaffee
- Gewürzkuchen mit Gewürzen wie Kardamom, Gewürznelke, Piment, Wacholderbeere, Muskat, Anis oder Zimt
- Teekuchen mit Earl-Grey-Tee und Tee mit Apfel, Minze und Zitronengras
- Kuchen mit Algarven-Sirup

Nun, ich entschied mich für den zuletzt genannten. Und will hier gleich mein Missgeschick mit diesem Kuchen schildern.

Normalerweise schlägt man zuerst Eier mit Zucker in der Küchenmaschine schaumig. Ich habe allerdings aus Versehen zuerst die Eier mit der Margarine gerührt. Heraus kam eine Mischung, bei der die Margarine deutlich ausflockte und grieselig war. Zuerst dachte ich mir nichts dabei. Erst nach dem Hinzugeben des Algarven-Sirups schaute ich mir die Masse genauer an. Und hatte ernste Bedenken, ob dieser Rührteig durch Hinzugeben von Mehl und Backpulver noch zu retten sei. Ich entschied mich dagegen. Und der missglückte Rührteig landete in der Toilette.

In der Not entschied ich mich dann für den als drittes genannten Tee-Kuchen, für den ich Earl-Grey-Tee und Tee mit Apfel, Minze und Zitronengras verwendet habe.

Ich habe jeweil vier Teebeutel dieser beiden Tee-Sorten

verwendet und sie im Mörser relativ lang sehr fein gemörsert. Diese Mischung habe ich dann einfach in den Rührteig gegeben und mit verrührt.

Das Resultat ist ein schöner, einfacher Rührkuchen, der aber doch ein gutes Aroma der Teebestandteile angenommen hat. Man schmeckt dies auch heraus.

[amd-zlrecipe-recipe:813]

Pastinaken-Kuchen mit Ahorn-Sirup

Man kann ja Rührkuchen mit Zucchini oder Wurzeln zubereiten, warum also nicht mit Pastinaken?

Ich habe es ausprobiert, es funktioniert sehr gut.

Außerdem gebe ich anstelle eines Teils des Zuckers Ahornsirup in den Kuchen.

Der Ahornsirup macht den Rührteig doch sehr flüssig, ich gebe vorsichtshalber für mehr Stabilität und Bindung des Teigs ein zusätzliches Ei hinzu. Und verwende statt der ursprünglich geplanten 250 g Mehl doch 350 g.

[amd-zlrecipe-recipe:768]