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!

Gefüllte Champignons mit Gurken-Kirschtomaten-Salat



Sehr würzig gefüllte Champignons

Hier ein Rezept für einen kleinen Snack, der sich dazu eignet, abends vor dem Fernseher gegessen zu werden.

Er bietet sich vor allem an, wenn man sehr große weiße oder braune Champignons gekauft hat.

Man entfernt einfach die Stiele der Champignons, die man jedoch für eine weitere Verwendung aufbewahrt.

Dann bereitet man eine Füllung aus geriebenem Grano Padano, Schalotten, Knoblauchzehen, frischem Thymian und Eiweiß zu.

Diese Füllung würzt man dann noch mit Salz, Pfeffer und Curry.

Die Verwendung von Curry als Gewürz für die Füllung hat sich als richtige Entscheidung erwiesen, denn die gefüllten Champignons schmecken nach dem Backen im Backofen hervorragend. Ein wirklich sehr gelungenes Gericht.

Als kleine Beilage zu den Champignons bereite ich mit Salatgurke und Kirschtomaten einen kleinen Salat zu.

Für 2 Personen

- 500 g große weiße oder braune Champignons (20–25 Stück)

Für die Füllung:

- 4 EL geriebener Grano Padano
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- viele Zweige frischer Thymian
- Salz
- Pfeffer
- 2 TL Currypulver
- 2 Eiweiße

Für den Salat:

- 1 Salatgurke
- 250 g Kirschtomaten
- 2 Päckchen Salatkräuter
- Weißweinessig
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 30 Min.



Für die Champignons:

Stiele der Champignons entfernen. Aufbewahren für weitere Zubereitung.

Käse in eine Schüssel geben.

Gemüse putzen, schälen und sehr kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Thymian kleinschneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.

Eiweiße dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und dem Curry würzen.

Alles gut vermischen.

Backofen auf 220 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Backpapier auf ein Backblech legen.

Füllung mit einem Teelöffel in die Champignons füllen.

Champignons auf das Backblech legen.

Auf mittlerer Ebene im Backofen 30 Minuten garen.

Währenddessen Salatgurke putzen. Kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Kirschtomaten vierteln und dazugeben.

Kräuter dazugeben.

Essig und Öl dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles gut vermischen und etwas ziehen lassen.
Salat ohne viel Dressing mit dem Schaumlöffel herausheben und in zwei Schalen geben.

Jeweils auf einen Teller stellen.

Backblech aus dem Backofen herausnehmen. Champignons auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Klären mit Eiweiß



Heller Fond

Wenn ein Fond – einerlei, ob Braten-, Fleisch-, Fisch- oder Gemüsefond oder anderes – nach der Zubereitung, dem Entfernen der groben Zutaten und dem anschließenden Sieben durch ein Küchensieb und ein frisches Küchenhandtuch noch zu trübe und unrein ist, klärt man ihn mit Eiweiß.

Man lässt den Fond erkalten, gibt dann je nach Menge des Fonds 2–3 Eiweiße hinzu und erhitzt den Fond langsam. Das Eiweiß gerinnt, bindet alle Trüb- und Schmutzstoffe und schwimmt an der Oberfläche des Fonds. Man schöpft es einfach mit einem Schaumlöffel ab und erhält auf diese Weise einen sehr klaren, reinen Fond.