

Zucchini-Mandeln-Kuchen



Mit Lebensmittelzusatzstoff

Ein Freund hatte mir eine Tüte mit diversen Backprodukten geschenkt, die er nicht brauchte, weil er selbst nicht buk. Darunter war auch eine Packung mit Erythrit. Erythrit ist ein Lebensmittelzusatzstoff und wird als Zuckeraustauschstoff verwendet. Und zwar mengenmäßig in gleichem Umfang wie der ansonsten verwendete Zucker, also für einen Rührkuchen 250 g Erythrit.

Ich bin normalerweise kein Freund von Lebensmittelzusatzstoffen. Ich gehe immer davon aus, dass es sich hierbei fast immer um chemische Stoffe handelt, die mitunter auch Nach- oder Nebenwirkungen haben. Nachdem ich aber recherchiert hatte, dass dieser Lebensmittelzusatzstoff gesundheitlich nicht bedenklich ist, von der EU zugelassen ist und ich ihn eben einmal vorrätig zu Hause hatte, entschied ich, ihn doch zu verwenden und einen Kuchen damit zu backen.

Um es kurz zu machen, da ich kein Freund solcher Stoffe bin: Der Kuchen schmeckte für mich merkwürdig. Er schmeckte grobkörniger, das damit zusammenhängen kann, dass Zucker recht fein, Erythrit aber eben grobkörnig ist. Und der Kuchen schmeckte irgendwie unnatürlich, fast ein wenig synthetisch. Also, mir gefiel der Geschmack, den sonst ein Rührkuchen mit geriebenen Zucchini hatte, nicht.

Aber das mag nur mir und meinem persönlichen Geschmack so ergangen sein. Und Sie bereiten den Rührkuchen mit Erythrit zu, sind ganz anderer Meinung und er mundet Ihnen sehr gut. Probieren Sie es einfach aus!



Nicht überzeugend

Zutaten:

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Nur 200 g Weizenmehl und keinen Zucker verwenden.

Zusätzlich:

- 100 g gehackte Mandeln
- 200 g Zucchini
- 250 g Erythrit

Zur Dekoration:

- Kakaopulver

Zubereitungszeit: Backdauer 1 Std. bei 170 °C Umluft

Zubereitung:

Rührkuchen nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei 300 g Weizenmehl weglassen und stattdessen 100 g gehackte Mandeln und 200 g Zucchini, in der Küchenmaschine fein gerieben, hinzugeben.

Außerdem den ansonsten verwendeten Zucker durch Erythrit ersetzen.

Rührteig in eine Kastenbackform geben und die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Kakaopulver bestäuben. Aber eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Nussmischung-Kuchen mit

Schokoladenglasur

Ich hatte schon lange keinen Nusskuchen mehr gebacken. Essen Sie einen solchen ab und zu auch sehr gerne? Ich hatte wirklich großen Appetit auf ein Stück guten Nusskuchen.



Mit Nussmischung

Sie werden sich wundern, ich bereite ihn nicht auf die gewöhnliche Art und Weise zu. Wobei man einfach nur geriebene Haselnüsse und Mandeln verwendet.

Ich habe zwei Packungen mit einer Nussmischung aus vier etwas ausgefallenen Nussorten ausgewählt und gekauft. Und diese einfach in der Küchenmaschine für den Kuchen fein gerieben.

Erstaunt war ich nur, dass die geriebenen Nüsse zwar eine gewohnt helle Farbe hatten. Der fertige Kuchen jedoch recht dunkelbraun daher kommt. Vermutlich kommt dies vom Backen der Nussbestandteile.



Leckerer Nusskuchen

Für den Rührkuchen:

- [Grundrezept](#)

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g Weizenmehl und 300 g geriebene Nüsse verwenden.

Für die Nussmischung:

- 300 g Mandeln-, Cashew-, Pekanuss- und Walnusskerne

Für die Glasur:

- 100 g Blockschokolade
- eine Portion Butter

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

Nüsse in der Küchenmaschine fein reiben.

Rührkuchen nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei anstelle von 500 g Weizenmehl nur 200 g Weizenmehl und 300 g geriebene Nüsse verwenden.

Rührkuchen in einer Kasten-Backform die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

Kuchen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Schokolade in grobe Stücke zerteilen, in eine Schale geben und im Wasserbad schmelzen. Eine Portion Butter dazugeben. Alles gut vermischen.

Mit einem Backpinsel oder eventuell auch einem Löffel die Glasur auf den Kuchen aufbringen.

Abkühlen lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Nusstorte



Haben Sie sich schon einmal gefragt, welche Arten von Nusskuchen Sie zubereiten können oder in welcher Weise Nüsse für einen Kuchen verwendbar sind?

Es gibt die klassische Art, einen Rührkuchen mit den unterschiedlichsten Nussorten zuzubereiten. Man lässt einfach anstelle der standardmäßig verwendeten 500 g Mehl einen Großteil davon weg, so in etwa 300 g, und ersetzt dies durch fein geriebene Nüsse. Schon hat man einen leckeren Nuss-Rührkuchen.

Sie können aber auch einen anderen Weg gehen und eine Nusstorte zubereiten. Sie wissen ja, diese flachen, französischen Kuchen.

Da die Füllmasse einer Torte aus dem bekannten Eierstich besteht, also aufgeschlagenen Eiern mit Sahne, lassen sich in diese auch beliebig fein gehäckselte Nüsse einmischen.

Eine Torte wird standarmäßig für eine süße Variante mit einem Mürbeteig zubereitet und gebacken. Wollen Sie eine pikante und

herzhafte Tarte zubereiten, empfiehlt sich ein Hefeteig.

Verwenden können Sie an Nusssorten alle erhältlichen. Sie sollten Sie nur nicht in der Küchenmaschine fein reiben, sondern eher darin mit dem Messeraufsatz fein häckseln. Damit sind die Nüsse dann ein wenig gröber und haben mehr Crunch.

Die auf diese Weise zubereitete Tarte ist sehr schmackhaft und lecker. Allerdings ist sie auch ein wenig trocken geraten. Die gehäckselten Nüsse saugen vermutlich sehr viel von der Flüssigkeit des Eierstichs auf.

Es empfiehlt sich daher, entweder anstelle der von mir verwendeten 300 g Nüsse eher 200 g Nüsse zu verwenden. Oder man macht die Füllmasse ein wenig flüssiger und gibt einige Esslöffel Rum oder Whisky hinein. Damit hat man dann auch ein prächtiges, vorweihnachtliches Aroma in der Nusstorte.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 100 g Pistazienkerne (geröstet, Packung)
- 100 g Cashewkerne (Packung)
- 100 g Nussmischung (Packung, Haselnüsse, Cashewkerne, Walnüsse, Mandeln)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Backzeit 30 Min.
bei 160 °C Umluft*



Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Nüsse in der Küchenmaschine fein häckseln, nicht fein mahlen.

Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten.

Nüsse in die Füllmasse geben und alles gut mit dem Backlöffel verrühren.

Füllmasse auf den Mürbeteigboden in der Backform geben und verteilen.

Auf der mittleren Ebene die oben angegebene Backzeit im Backofen backen.

Herausnehmen, gut abkühlen lassen und auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Marinierter Hähnchenschenkel mit schmalen Bandnudeln



Schmale Bandnudeln mit Pesto

Erneut ein schönes Rezept für die Zubereitung eines frischen Pestos.

Zum Marinieren der Hähnchenteile. Und als Geschmacksgeber für die Pasta.

Das Pesto heißt offiziell eigentlich Rucola-Mandel-Pesto, auch wenn ich es im Titel des Rezepts nicht explizit genannt habe.

Es ist einfach und schnell zubereitet.

Und man benötigt fast keine andere Würzmittel mehr für das Gericht.

Für 2 Personen:

- 2 Hähnchenschenkel mit Rückenstück
- Riesling
- Salz
- 250 g schmale Bandnudeln
- Olivenöl

Für das Pesto:

- 50 g Rucola
- 50 g Mandeln
- ein Stück Parmigiano Reggiano
- etwas Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Kross angebraten, in Weißwein gegart

Mandeln in der Küchenmaschine fein reiben.

Parmigiano Reggiano auf einer Küchenreibe ebenfalls fein reiben. Dazugeben.

Rucola und Petersilie dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Einen großen Schluck Öl dazugeben.

Alles in der Küchenmaschine zu einem feinen, sämigen Pesto verarbeiten.

Schenkel mit dem Pesto mit einem Kochpinsel auf jeweils beiden Seiten einreiben und einige Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen.

Schenkel auf beiden Seiten kross anbraten.

Mit einem Schluck Riesling ablöschen und zugedeckt 15 Minuten bei mittlerer Temperatur garen lassen.

Parallel dazu Pasta in einem Topf mit leicht gesalzenem, kochenden Wasser 6 Minuten garen.

Hähnchenschenkel auf zwei Teller geben. Eventuell salzen. Warmhalten.

Pesto zum Riesling in der Pfanne geben und erhitzen.

Pasta zum Pesto geben und darin vermischen.

Pasta auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Nusskuchen mit Mandeln und Erdnüssen



Mit Mandeln und Erdnüssen

Bei einem Nusskuchen denkt man sofort an einen klassischen Rührkuchen, bei dem man einen Teil des Mehls durch fein geriebene Haselnüsse ersetzt.

Es geht auch anders. Ein Nusskuchen mit vielen Röststoffen und -geschmack.

Das kommt durch die für den Kuchen verwendeten gebrannten Mandeln und Erdnüsse.

Diese werden einfach in der Küchenmaschine sehr fein gehäckselt.

Und der fertige Kuchen hat dann auch durchaus ein kräftiges Röstaroma, das von den verwendeten Nüsse und deren vorheriger Aufbereitung stammt.

Ansonsten ist der Teig jedoch ein klassischer Rührteig, bei dem ich jedoch für mehr Bindung noch etwas Mehl verwende. Die Nüsse bringen zwar Gewicht, aber keine Masse oder Volumen für den Kuchen.

- 350 g Mehl
- 250 g brauner Zucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 g gebrannte Mandeln (1 Packung)
- 125 g gebrannte Erdnüsse (1 Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.



Mit viel Röstaroma

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Nüsse in einer Küchenmaschine fein häckseln oder reiben.

Einen Rührteig mit allen anderen Zutaten wie gewohnt in einer Küchenmaschine zubereiten.

Nüsse dazugeben und unterrühren.

Eine Kranz-Backform mit etwas Margarine mit der Hand einfetten. Mit Paniermehl austreuen.

Rührteig hineingeben und gut verteilen.

1 Stunde auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen, gut abkühlen lassen und dann auf eine Kuchenplatte stürzen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Weihnachtskuchen



Würzig und nussig

An Weihnachten gibt es natürlich auch einen Kuchen. Einen Weihnachtskuchen.

Ein Rührkuchen beruht auf einem Rührteig. Zubereitet aus den Hauptzutaten Mehl, Fett, Zucker und Eiern. Dazu Vanillezucker und Backpulver.

Zu diesem Rührteig gibt es auch ein Grundrezept in meinem Foodblog. Suchen Sie ruhig einmal danach.

Normalerweise verweise ich auf dieses Grundrezept und nenne nur die Variationen, wenn ich abgeänderte Rührkuchen backe.

Heute will ich aber gern einmal das komplette Rezept und die Zubereitung nennen.

Denn ich habe das normale Grundrezept eines Rührteigs in vier Positionen verändert. Für Weihnachten natürlich.

Ich habe einen Teil des Mehls durch eine Mischung aus fein gehäckselten Nüssen ersetzt. Und zwar Hasel-, Wal- und Cashewnüsse und Mandeln.

Dann habe ich die Margarine durch Nuss-Nougat-Creme ersetzt. Denn diese besteht ja aus einem sehr großen Anteil an Fett.

Als weiteres habe ich keinen weißen Zucker, sondern braunen Zucker verwendet, damit der Kuchen ein noch besseres Aroma bekommt.

Und schließlich habe ich für Weihnachten ganze 4 Esslöffel Lebkuchengewürz in den Rührteig hinzugegeben.

Und als Ergebnis bekomme ich einen hervorragenden Weihnachtskuchen, der sehr kross und knusprig schmeckt und ein herrliches Lebkuchen-Aroma hat.

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 200 g Nussmischung (Hasel-, Wal-, Cashewnüsse und Mandeln)
- 250 g Nuss-Nougat-Creme

- 250 g brauner Zucker
- 4 Eier
- 4 EL Lebkuchengewürz
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Päckchen Backpulver

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std.



Vierfach abgeänderter Rührkuchen

Nüsse in die Küchenmaschine geben und sehr fein häckseln.

Eier aufschlagen und in die Küchenmaschine geben.

Zucker dazugeben und alles schaumig aufrühren.

Mehl, Nüsse, Nuss-Nougat-Creme, Vanille-Zucker und Backpulver dazugeben und etwa 5 Minuten gut verrühren.

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Eine Kasten-Backform mit einem Backpapier auslegen.

Rührteig in die Backform geben und Teig gut verstreichen.

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

Backform herausnehmen und Kuchen gut abkühlen lassen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden.

Zu Weihnachten und den Feiertagen servieren.

Guten Appetit und frohe Weihnachten!

Birne-Joghurt-Torte



Ein besonderer Tortenboden, mit Toastbrot und Nüssen ...

Eine Torte mit einer Füllmasse aus 1 l Joghurt.

Verfestigt mit Gelatine.

Verfeinert mit frischen Birnen.

Ich habe die Birnen geputzt, geschält, entkernt und dann in feine Spalten geschnitten.

Diese habe ich dann auf dem Tortenboden ausgelegt und mit der Füllmasse übergossen.

Also recht einfach. Aber fruchtig-frisch und sehr schmackhaft.

Der Tortenboden hat die Besonderheit, dass ich fein gehäckselte Nüsse dazugeben und untergerührt habe. Somit hat der Boden noch einen zusätzlichen, crunchigen Biss.

Nuss-Plätzchen



Kross und knusprig

Für die Nuss-Plätzchen wird ein Mürbeteig mit Zucker und Zimt zu einer Rolle geformt.

Die Teigrolle wird im Kühlschrank gekühlt, damit sich der Teig anschließend gut schneiden lässt.

Für die Plätzchen verwende ich eine Packung aus gemischten Nüssen. Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse und Mandeln. Diese gebe ich in eine Küchenmaschine und häcksele sie klein.

Damit die fein gehäckselten Nüsse gut auf den Plätzchen haften, bestreiche ich die Plätzchen auf dem Backpapier mit einer Eigelb-Milch-Flüssigkeit.

Und damit sie auch wirklich gut drauf haften, presse ich sie nochmals mit einem breiten Messer auf den Plätzchen platt.

Etwa 45 Plätzchen

- 300 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker

- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter
- 2 Eier
- $\frac{1}{2}$ Packung Nuss-Mischung (100 g)
- 1 EL Milch
- Prise Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 1 Std.
| Backzeit jeweils etwa 20 Minuten



Mit vier zerkleinerten Nusssorten

Nuss-Mischung in der Küchenmaschine fein häckseln.

2 Backbleche mit Backpapier belegen.

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanille-Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel vermischen und verkneten.

Eier aufschlagen. Ein Eigelb in eine Schale geben. Den Rest zum Teig geben.

Butter ebenfalls dazu geben. Alles nochmals zu einem Teig verkneten.

Den Teig zu einer Rolle von 5 cm Durchmesser rollen, halbieren und eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Milch und eine Prise Salz zum Eigelb geben und verrühren.

Die gekühlte Teigrolle in etwa 8 mm dicke Scheiben schneiden und auf den Backblechen verteilen.

Die Plätzchen mit einem Backpinsel mit der Ei-Milch-Flüssigkeit bestreichen.

Nüsse mit der Hand über den einzelnen Plätzchen verstreuen. Mit einem breiten Messer die Nüsse in das Plätzchen hineindrücken.

Jeweils ein Backblech auf mittlerer Ebene für etwa 20 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und einige Stunden gut abkühlen lassen.

Mit dem zweiten Backblech dann einen zweiten Durchgang vornehmen.

Plätzchen in einem Vorratsbehälter oder einer Blechdose aufbewahren.

Zur Adventszeit servieren. Guten Appetit!