Mandelkuchen



Leckerer, formschöner Mandelkuchen

Ich bin mal wieder beim Backen. Ich bereite einen Mandelkuchen zu. Es ist doch etwas Schönes, wenn man Hunger hat, aber nicht kochen möchte, und man hat einen Kuchen zuhause, von dem man mal schnell 1–2 Stück essen kann.

Das Prinzip eines Mandel- oder auch allgemein eines Nusskuchens besteht darin, dass man vom Grundrezept eines Rührkuchens einfach einen Anteil des Mehls weglässt ud statt dessen gemahlene Nüsse verwendet.

Wie immer ist das Prinzip des Rührkuchens das Verhältnis 2:1:1 plus 4 Eier und zusätzlich Backpulver und Vanillezucker. Dabei ersetze ich 200 g des Mehls durch 200 g geriebene Mandeln.

Bittermandel-Öl und geriebene Mandeln verleihen dem Kuchen ein sehr schönes Aroma.

Es zeigt sich wieder die Vielseitigkeit eines Rührkuchens. Ich hatte noch genügend Margarine für den Kuchen zuhause. Jedoch

nicht für die Backform. Also habe ich sie mit Olivenöl eingefettet. Der Rührkuchen steckt auch das weg.

Mein Rat: Unbedingt als erstes Eier mit Butter und Zucker schaumig rühren und dann die restlichen Zutaten dazugeben. Der Kuchen wird dadurch lockerer.

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 200 g geriebene Mandeln
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin
- 3 Tropfen Bittermandel-Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Kasten-Backform einfetten.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker und Margarine dazugeben und mit dem Rührgerät verrühren. Mehl, Mandeln, Backpulver und Vanille-Zucker dazugeben. Bittermandel-Öl hinzugeben. Alles mit dem Rührgerät auf hoher Stufe 5–10 Minuten verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen. Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Kaffeekuchen



Meinen eigenen Rat nicht befolgt: Ich hätte länger rühren müssen

Der Käsekuchen ist aufgegessen. Ich fange wieder etwas mit dem Backen an. Und zum Wochenende musste einfach noch ein Kuchen her. Von den Rührkuchen war der Kaffeekuchen der für meinen Geschmack am besten gelungene. Deshalb bereite ich ihn jetzt zu.

Einen Rührkuchen zuzubereiten ist ja sehr einfach. Man hat ein festes Verhältnis der Zutaten von 2:1:1 plus vier Eier. Also 500 g Mehl, 250 g Zucker und 250 g Margarine. Und dann zusätzliche Zutaten wie Backpulver und in diesem Fall Kaffee. Man schüttet alles in eine Rührschüssel und rührt den Teig. Dann kommt der Teig in eine gefette Backform, dann die Backform in den Ofen. Und Rührkuchen brauchen fast alle die gleiche Backtemperatur und -zeit, 180 Grad Celsius Umluft und 60 Minuten.

Und nicht erst seit der Veröffentlichung meines Backbuchs zu

Rührkuchen weiß ich die meisten Rührkuchen-Rezepte auswendig. Und die entsprechende Backerfahrung lässt mich dann einen solchen Kuchen in wenigen Minuten zubereiten.

Einige Tropfen Bittermandel-Öl geben dem Kuchen ein feines Aroma. Der gemahlene und flüssige Kaffee tun das ihrige dazu.

Gewählt als Backform habe ich diesmal eine einfache Kasten-Backform.

Und fertig ist der Kuchen für die Wochenend-Frühstücke und -Nachmittagskaffees.

Mein Rat: Man rührt den Rührteig wirklich gute 5–10 Minuten – nomen est omen.

Beim Anschneiden gilt beim Rührkuchen wie bei anderen Kuchen auch die Regel: Je heißer der Kuchen noch ist, umso fragiler ist er und zerfällt dabei leicht. Je abgekühlter er ist, umso kompakter ist er beim Schneiden.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1/2 Tasse Kaffe
- 2 EL gemahlener Kaffee
- 3–4 Tropfen Bittermandel-Öl
- Margarine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 50–60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Eine Kasten-Backform einfetten.

Mehl, Zucker, Margarine, Backpulver und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben. Eier aufschlagen und dazugeben. Flüssigen und gemahlenen Kaffee dazugeben. Ebenfalls Bittermandel-Öl dazugeben. Mit dem Rührgerät auf hoher Stufe 5–10 Minuten gut verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und gut erkalten lassen.

Rührkuchen



Ein gelungener Rührkuchen als Gugelhupf

Hier das Grundrezept für Rührkuchen. Mit der „Gelingt immer“-Garantie.

Die Zutaten für das Grundrezept eines Rührkuchens lassen sich leicht merken und man hat sie im Grunde immer parat. Das Verhältnis der Hauptzutaten zueinander ist 2:1:1. Und dann zusätzlich 4 Eier.

Somit verwendet man für einen Rührkuchen 500 g Mehl, dann an Zucker und Fett jeweils die Hälfte, nämlich 250 g.

Eine conditio sine qua non für das Gelingen eines Rührkuchens ist natürlich ein Päckchen Backpulver.

Es haben sich einige Zubereitungsweisen bewährt:

Rat 1: Zuerst Eier aufschlagen und mit dem Zucker in der Küchenmaschine schaumig rühren.
Rat 2: Dann die restlichen Zutaten dazugeben und alles gut verrühren.
Rat 3: Und Nomen est Omen benötigt ein Rührteig eine lange Zeit des Rührens. Den Teig gut mehrere Minuten auf hoher Stufe rühren – je länger, desto besser.

Zutaten:

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 500 g Mehl
- 250 g Margarine
- 1 Päckchen Backpulver
- eine Prise Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft

Zubereitung:

Backform einfetten oder ein Backpapier – je nach Backform – verwenden.

Eier aufschlagen und in eine Küchenmaschine geben. Zucker dazugeben und alles schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Margarine und eine Prise Salz dazugeben. Alles einige Minuten gut verrühren.

Teig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Vor dem Herausnehmen des Kuchens die Probe mit einem kleinen Holzstift – also am besten einem Zahnstocher – machen, ob der Kuchen fertig gebacken ist. Stechen Sie mit dem Zahnstocher in der Mitte des Kuchens möglichst tief in den Kuchen hinein. Bleiben an dem Zahnstocher keine Teigreste oder -krümel hängen, ist der Kuchen durchgebacken und Sie können ihn herausnehmen. Bleiben jedoch Reste am Zahnstocher hängen, ist der Teig noch nicht gar und Sie müssen den Kuchen noch einige Zeit backen. Dies kann je nach Backofentyp variieren.

Dann Backform herausnehmen und Kuchen gut abkühlen lassen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Backbuch „Rührkuchen“



Dieses Backbuch erfindet das Rad nicht neu. Rührkuchen sind einfach zuzubereiten und sehr verbreitet. Das Buch enthält somit neben dem Grundrezept für Rührkuchen *23 Backvariationen* für Rührkuchen. In den Kategorien *Alkohol*, *Exotisch*, *Gemüse*, *Getränke*, *Gewürze*, *Nüsse* und *Obst*.

Rührkuchen sind auch unkompliziert für Anfänger oder Personen, die wenig bis gar nicht kochen oder backen. Und bieten sich an, wenn sich an einem Wochenende kurzfristig Besuch anmeldet, denn ein Rührkuchen ist in weniger als zwei Stunden verzehrbereit.

Ich habe das Kochbuch als eBook publiziert, in den Formaten eBook-PDF und iBook. Das eBook-PDF ist über meinen kleinen Buchshop zu beziehen – siehe die Anzeige rechts in der Seitenleiste. Das iBook kann aus rechtlichen Gründen nur über den iBook Store bezogen werden.

Das Backbuch hat 69 Seiten, enthält 65 Farbfotos und kostet in beiden Formaten jeweils € 3,99.

Gummibärchen-Kuchen



Mit süß-fruchtigem Gummibärchen-Aroma

Ich hatte schon länger überlegt, ob man mit Gummibärchen kochen oder backen kann. Da ich vor kurzem das Risotto mit Schokolade und Chili zubereitet habe und dabei auch Fruchtgummis verwendet und in der Butter beim Anbraten geschmolzen habe, wusste ich, dass man Gummibärchen für Gerichte oder Kuchen und Gebäck verwenden kann. Sie bestehen eben vorwiegend aus Glukosesirup.

Ich habe 50 g Gummibärchen im Wasserbad geschmolzen und dann in den Rührteig gegeben. Damit aber ein wenig mehr und möglichst auch sichtbar Gummibärchen im Kuchen vorhanden sind, habe ich nochmals 50 g Gummibärchen in kleine Stücke geschnitten und ebenfalls in den Rührteig verrührt. Ich habe wegen der Menge der verwendeten Gummibärchen dann die – für ein Grundrezept eines Rührkuchens übliche – Menge des Zuckers

verringert.



Überrest eines (grünen?) Gummibärchens

Die Gummibärchenstücke sind im gebackenen Kuchen allerdings fast nicht mehr sichtbar. Sie schmelzen vermutlich beim Backen im Backofen und lösen sich auf. Übrig bleibt nur das bekannte süß-fruchtige Aroma von Gummibärchen im Kuchen.



Kristallines Glitzern auf der Oberfläche

Der Kuchen hat nach dem Backen ein kristallines Glitzern auf der Oberfläche oben, was vermutlich vom geschmolzenen Glukosesirup kommt. Und die schwarzen Flecken auf der Kuchenoberfläche stammen natürlich nicht von Schokaldenstückchen, die geschmolzen sind. Sondern von Gummibärchenstücken, die an der Oberfläche des Kuchens lagen und im Backofen beim Backen schmolzen und leicht verbrannten.

Verwendet habe ich für den Kuchen natürlich nur original Goldbärchen von Haribo.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 150 g Zucker
- 250 g Butter
- 4 Eier
- 100 g Gummibärchen
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten.

50 g Gummibärchen im Wasserbad schmelzen. Weitere 50 g Gummibärchen kleinschneiden, jeweils in der Weise einmal längs und dreimal quer zerkleinern.

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät gut verrühren.

Eier einzeln aufschlagen, in die Rührschüssel geben und mit verrühren.

Mehl und Backpulver dazugeben und ebenfalls gut verrühren. Gummibärchenmasse dazugeben und alles für 5 Minuten auf mittlerer Stufe gut verrühren. Gummibärchenstücke dazugeben und nochmals kurz verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verstreichen. Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.



Schöne Kastenform, mit geschmolzenen, leicht verbrannten Gummibärchenstücken

Backform herausnehmen und Kuchen vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen. 1–2 Stunden gut erkalten lassen.

Sesamkuchen



Feiner Rührkuchen

Diesmal bereite ich einen Rührkuchen zu, bei dem ich einen Teil des Mehls vom Grundrezept durch gemahlene Sesamtsaat ersetze. Sesam Ist kein Getreide, sondern gehört zu den Sesamgewächsen.

Aus Sesam wird auch Sesamöl produziert. Der in der Getreidemühle fein gemahlene Sesam ist daher recht fett. Ich reduziere aus diesem Grund die Menge der Butter.



Feines Sesamaroma

Der Kuchen gelingt sehr gut und hat ein sehr feines Sesamaroma.

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 250 g Sesamsaat
- 250 g Zucker
- 200 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten.

Sesamsaat durch eine Getreidemühle in eine Schüssel fein mahlen.

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben

und mit dem Rührgerät verrühren.

Eier einzeln aufschlagen, hinzugeben und verrühren.

Mehl, Sesamsaat und Backpulver in die Rührschüssel geben und alles auf mittlerer Stufe 5 Minuten gut verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen. Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Geht nicht ganz so hoch auf wie andere Rührkuchen

Backform herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen, wenden und erkalten lassen.

Whiskey-Haselnuss-Kuchen



Dieser Kuchen ist wirklich sehr gut gelungen …

Natürlich darf für das Oster-Wochenende auch ein leckerer Kuchen nicht fehlen. Ich wollte schon seit längerem einen Rührkuchen mit Haselnüssen zubereiten. Hier habe ich ihm mit etwas Whiskey, der recht gut zu den Haselnüssen passt, noch ein schönes Aroma gegeben.

Nach dem Backen zieht ein herrlicher Duft nach Nüssen und Whiskey durch die Küche.



Sehr lecker

Der Rührkuchen ist locker, luftig und sehr saftig.

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 200 g Haselnüsse
- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 6 cl Bourbon-Whiskey

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Kranz-Backform einfetten.

Haselnüsse in der Küchenmaschine in eine Schüssel fein reiben.

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät verrühren.

Eier einzeln aufschlagen, dazugeben und verrühren.

Mehl, Backpulver und Haselnüsse dazugeben. Dann Whiskey dazugeben. Alles gut auf mittlerer Stufe für 5 Minuten verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verstreichen. Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Schöner Kranz-Kuchen

Backform aus dem Backofen nehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

Schokoladenkuchen



Leckerer Kuchen, ein wenig mit flüssigem Schokoladenkern

Dieser Schokoladenkuchen ist gut gelungen. Ich habe diesmal die Schokolade für den Teig nicht im Wasserbad verflüssigt und unter den Teig gerührt. Rührkuchen mit verflüssigter Schokolade ist mir bisher nicht so gut gelungen. Sondern ich habe die Schokolade in der Küchenmaschine fein gerieben und die feinen Schokoladenspäne untergehoben. Die Späne bleiben jedoch nicht stabil und fest, sondern vermischen sich mit dem Teig zu einer kompakten Masse. Aber auch bei dieser Art der Zubereitung hat der Kuchen Hohlräume und ist im Kern nach dem Backen noch leicht flüssig. Das scheint nun tatsächlich eine Eigenart von Schokoladenkuchen zu sein.

Da Rührkuchen durchaus flexibel in Bezug auf die Menge der verwendeten Zutaten ist, ist er auch mit 220 g Butter anstelle der üblichen 250 g sehr schmackhaft geworden.

Man sollte den Kuchen allerdings nicht so zubereiten wie ich. Im gleichen Moment, als ich die Backform mit dem fertigen Teig in den Backofen schob, fiel mein Blick auf die Arbeitsplatte. Und dort stand die verschlossene, nicht verwendete Packung

Backpulver. Also schnell die Backform wieder herausnehmen und Teig nochmals in die Rührschüssel geben. Backpulver hinzugeben und mit dem Rührgerät verrühren. Teig wieder in die Backform, verstreichen und Backform erneut in den Backofen. Ohne das Backpulver wäre der Teig nicht aufgegangen und der Kuchen vermutlich nicht genießbar. Ich habe dies in der Beschreibung der Zubereitung entsprechend geändert.



Sehr schmackhaft

Der Kuchen ist dann in der Kasten-Backform auch sehr schön aufgegangen. Er erschien mir nach dem Backen aber etwas fragil. Aus diesem Grund habe ich ihn nach dem Backen in der Backform belassen, die Glasur aufgetragen und ihn so erkalten lassen.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 220 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver

- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 100 g Schokolade (mind. 40 % Kakao)

Für die Glasur:

- 100 g Schokolade (mind. 40 % Kakao)
- 1 TL Sesamsaat

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Schokolade mit dem Küchengerät in eine Schüssel fein reiben.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät gut verrühren.

Eier einzeln aufschlagen, hinzugeben und verrühren.

Mehl und Backpulver hinzugeben und alles mit dem Rührgerät bei hoher Stufe 5–10 Minuten verrühren.

Schokoladenspäne hinzugeben und alles gut verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen. Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Kurz vor Ende der Backzeit Schokolade für die Glasur in grobe Stücke zerkleinern und in eine Schale geben. Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Währenddessen Pfanne auf einer Herdplatte erhitzen und Sesamsaat ohne Fett einige Minuten darin braun rösten. Herausnehmen und in eine Schale geben.



Schöner Kuchen

Backform aus dem Backofen nehmen und auf ein Kuchengitter stellen. Kuchen mit dem Küchenpinsel mit der Glasur bestreichen. Sesam darüber streuen. 1–2 Stunden in der Backform erkalten lassen. Kuchen dann vorsichtig aus der Backform herausnehmen und auf das Kuchengitter stellen.

Zitronenkuchen



Mit einem herrlichen Zitronenaroma

Bei diesem Zitronenkuchen ist mir jetzt doch merkwürdiges passiert. Ich wollte einen normalen Rührkuchen mit den entsprechenden, klassischen Zutaten backen. Dann dachte ich daran, ihm doch noch ein bestimmtes Aroma zu geben, um das normale Grundrezept zu variieren. Also stellte ich die Gewürze Muskat, Gewürznelken, Zimt, Piment, Fenchel und Kardamom auf die Arbeitsplatte. Ein fruchtiges, zitroniges Aroma mit etwas Zitronenschale würde dann auch noch dazu passen. Und aufgrund der vorhandenen zwei Bio-Zitronen war dann plötzlich auch meine frühere Überlegung wieder präsent, dass ich ja auch einmal einen Zitronenkuchen backen wollte. Also, Gewürze wieder in das Gewürzregal und die beiden Zitronen aus dem Gemüsefach des Kühlschranks genommen.

Ich habe bei diesem Kuchen auch etwas variieren müssen. Ich hatte zu wenig Butter vorrätig. Ich habe den fehlenden Teil Butter einfach dadurch ersetzt, dass ich anstelle 4 Eier dann 6 Eier für mehr Bindung verwendet habe. Und von 2 Eiern habe ich das Eiweiß auch noch zu Eischnee geschlagen und den Schnee am Ende der Zubereitung unter den Rührteig gehoben.



Schöner Rührkuchen

Ein Rührkuchen ist flexibel in der Zubereitung. Man kann ihn mit 3 Eiern anstelle der gewöhnlich verwendeten 4 Eiern zubereiten. Hat man anstelle 250 g Zucker nur 200 g oder 150 g, kann man den Rührkuchen dennoch zubereiten, er wird dann eben nicht sehr süß. Und wie in meinem Fall kann man auch zu wenig Butter durch ein Mehr an Eiern ausgleichen. Der Kuchen wird gut und schmeckt, auch wenn er aufgrund der zu wenigen Butter nicht ganz die gewohnte Saftigkeit hat und ein klein wenig trocken ist. Aber Rührkuchen ist sehr variabel, was die Zutaten anbelangt.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 100 g Butter
- 6 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 2 Zitronen (Saft)
- ½ Bio-Zitrone (Schale)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten.

Mehl, Zucker, Butter, Vanillin-Zucker und Backpulver in eine Rührschüssel geben.

Eier aufschlagen, von zwei Eiern das Eiweiß in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Die restlichen Eier zu den anderen Zutaten in die Rührschüssel geben.

Zitronenschale einer halben Zitrone auf einer feinen Küchenreibe abreiben und in die Rührschüssel geben. Zwei Zitronen auspressen und den Saft ebenfalls hinzugeben. Alles gut mit dem Rührgerät auf mittlerer Stufe einige Minuten verrühren.

Eiweiß mit dem Rührgerät zu Eischnee schlagen und diesen vorsichtig mit dem Backlöffel unter den Rührteig heben.

Rührteig in die Backform geben, mit dem Backlöffel verstreichen und Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Auf der Kuchenplatte zum Abkühlen

Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen, wenden und gut abkühlen lassen.

Für einen Zitronenkuchen bietet es sich an, eine helle, zitronige Glasur aus Puderzucker und Zitronensaft zuzubereiten und den Kuchen damit zu glasieren.

Weiße-Schoko-Mandel-Kuchen



Feiner Rührkuchen mit Glasur und Pinienkernen

Ich hatte schon eine Tafel weiße Schokolade vorrätig, die ich für eine schöne Glasur – mit gehackten Pinienkernen bestreut – verwenden wollte. Eine dunkle Bitterschokolade für den Rührteig hätte dann nicht dazu gepasst. Also kaufte ich noch eine weitere Tafel weiße Schokolade und bereitete somit einen Rührkuchen mit weißer Schokolade – anstelle der bisher gewohnten dunklen Schokolade – zu. Zum geschmacklichen Verfeinern habe ich gemahlene Mandeln dazugegeben. Und für ein besonderes Aroma einige Gewürze wie Piment, Kardamom, Zimt, Muskat und Salz. Für Frische sorgt die abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone.

Der Rührkuchen in Kastenform wird mit dieser weißen Glasur sehr schön. Man kann ihn sicherlich als Geburtstagskuchen verwenden, auf dem eigentlich nur noch die – als besserer Kontrast – farbigen Kerzen fehlen. Es ist somit ein weißer Kuchen – mit seinen Zutaten weiße Mandeln und weiße Schokolade. Kredenzt man ihn zu einem Kindergeburtstag, ist die Überleitung zu diesem Kuchen schnell gefunden: Dieser weiße Kuchen gefällt auch Gandalf, dem Weißen. Sofern die

Kinder des Kindergeburtstags alt genug sind, dass sie schon „Herr der Ringe“ sehen durften.

Man macht sicherlich von solch einem attraktiven Geburtstagskuchen dann bei Familienfeiern auch schöne Fotos. Und verewigt diese auch auf Kaffeetassen. Oder lässt mit den Fotos des Geburtstagskindes und der Familienangehörigen ein schönes Fotobuch drucken. Ich lasse gerade bei Webprint ein Foto-Kochbuch mit Rezepten zu Rührkuchen produzieren. Ich kann den Online-Fotoservice empfehlen. Man kann vieles – von Aufklebern über Flip-Flops bis zu Leinwänden – mit Fotos bedrucken lassen.



Mit feinem Zitronenaroma

Der Kuchen hat als eine Hauptzutat eine große Tafel Schokolade. Diese ist natürlich beim Backen im 180 °C heißen Backofen im Kuchen im flüssigen Zustand. Wenn man also den Kuchen nach dem Backen aus der Backform nimmt und wendet, dann sollte man dies sehr vorsichtig tun. Das Innere des Kuchens ist nämlich noch leicht flüssig, und die Kuchenmasse erstarrt erst nach sehr gutem Abkühlen.

Und leider schaffe ich es immer noch nicht, mit dem Küchenpinsel beim Auftragen der Glasur eine glatte, glänzende Oberfläche zu erreichen. Ich erzeuge derzeit immer Glasuren, bei denen man den Küchenpinselstrich deutlich sieht.

Zutaten:

- 200 g weiße Schokolade
- 500 g Mehl
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 100 g Mandeln
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- ½ Bio-Zitrone (Schale)
- ¼ TL Zimt
- 4 Pimentkörner
- 2 Kardamomkapseln
- Muskat
- Salz

Für die Glasur:

- 100 g weiße Schokolade
- 15 g Pinienkerne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 60 Min.

Schokolade grob zerkleinern und in eine Schüssel geben. Butter ebenfalls grob zerkleinern und dazugeben. Im Wasserbad schmelzen.

Mandeln mit einem Küchengerät fein raspeln.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Kastenform einfetten.

Mehl, Mandeln, Zucker, Backpulver, Vanillin-Zucker und Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät gut verrühren.

Schale der Zitrone mit einer feinen Küchenreibe abreiben und dazugeben. Pimentkörner und das Innere der Kardamomkapseln in einen Mörser geben und feinmörsern. Piment, Kardamom, Zimt, eine Prise Muskat und eine Prise Salz dazugeben. Alles verrühren.

Schokolade-Butter-Mischung langsam zu den anderen Zutaten in die Rührschüssel geben und alles einige Minuten mit dem Rührgerät auf mittlerer Stufe verrühren.

Kuchenteig in die Backform geben und verstreichen. Für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Kurz vor Ende der Backzeit Schokolade in grobe Stücke zerkleinern und ebenfalls im Wasserbad schmelzen. Pinienkerne grob zerhacken.



Der weiße Kuchen

Backform aus dem Backofen herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und sehr vorsichtig wenden. Mit einem Küchenpinsel oder Löffel mit der Schokoladenglasur bestreichen. Pinienkerne darüber verteilen. Kuchen für zwei

Stunden sehr gut abkühlen lassen.

Rosinen-Gugelhupf



Mit einem leichten Rosenduft

Diesmal habe ich einen Rührkuchen in Gugelhupf-Backform zubereitet. Und habe zusätzlich Rosinen verwendet. Diese habe ich in Rosenwasser eingeweicht, da so die Rosinen saftiger werden. Wer es alkoholisch möchte, kann die Rosinen auch in Rum oder Cognac einweichen.



Schmackhafter Kuchen

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 250 g Rosinen
- 200 ml Rosenwasser
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 6 Tropfen Bittermandel-Aroma

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Backzeit 60 Min.

Rosinen in eine Schüssel geben, Rosenwasser darüber verteilen und Rosinen 15 Minuten einweichen lassen. Ab und zu umrühren.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Gugelhupf-Backform einfetten.

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Eier einzeln aufschlagen und hinzugeben und verrühren.

Mehl, Backpulver und Bittermandel-Aroma dazugeben und verrühren. Rosinen aus der Schüssel nehmen und dazugeben. Rosenwasser nicht zum Rührteig geben, aber aufheben. Wenn der Rührteig nach dem Verrühren doch zu fest ist, kann man mit etwas Rosenwasser nachhelfen und ihn geschmeidiger machen. Alle Zutaten einige Minuten bei mittlerer bis hoher Stufe gut verrühren.

Teig in die Backform geben, verteilen und mit einem Backlöffel verstreichen. Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Stattlicher Gugelhupf‘

Backform herausnehmen, Kuchen vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und gut erkalten lassen.

Sesam-Mandel-Kuchen



Sehr schmackhafter Rührkuchen

Ich habe diesmal einen Rührkuchen nach klassischem Rezept zubereitet. Nur habe ich von 500 g Mehl, das man normalerweise für einen Rührkuchen verwendet, jeweils 100 g durch gemahlene Mandeln und durch geröstete Sesamsaat ersetzt. Die Sesamsaat röste ich für etwas mehr Aroma noch in einer Pfanne ohne Fett. Das ergibt einen sehr wohlschmeckenden Kuchen.



Schöner Kuchen mit Glasur und Sesam

Für das Auge gibt es diesmal auch etwas, denn ich habe dem Kuchen eine schöne Glasur gegeben. Dazu habe ich eine Tafel Schokolade verwendet, die ich gerade noch vorrätig hatte. Es war Milchschokolade mit Honig und Nougat. Das Ganze garniert natürlich mit etwas Sesam.

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 100 g Mandeln
- 100 g ungeschälter Sesam
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3 Tropfen Bittermandel-Aroma

Für die Glasur:

- 1 Tafel Schokolade
- etwas Sesam

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Mandeln in einer Küchenmaschine fein raspeln. In eine Schüssel geben.

Sesamsaat in einer Pfanne ohne Fett einige Minuten braun rösten. In eine Schüssel geben.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten.

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig schlagen.

Eier einzeln hinzugeben und verrühren.

Mehl, Mandeln, Sesam, Backpulver und Bittermandel-Aroma hinzugeben und alles einige Minuten gut verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verstreichen. Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Ansprechender Kuchen, in Kastenform

Kurz vor Ende der Backzeit Schokolade grob zerkleinern, in eine Schale geben und im Wasserbad schmelzen. Backform herausnehmen und Kuchen auf ein Kuchengitter geben. Schokolade auf dem Kuchen verteilen und mit einem Löffel oder Küchenpinsel verstreichen. Etwas Sesam darüber verteilen und Kuchen erkalten lassen.

Kaffeekuchen



Wohlschmeckender, aufgrund der Feuchtigket im Kuchen leicht gebrochener Kaffeekuchen

Der Wochenendkuchen steht an. Und nach dem Grüner-Tee-Kuchen ist vor dem Kaffeekuchen. Denn ich habe wieder Kaffee vorrätig. So dass ich diesen sehr wohlschmeckenden Kuchen zubereiten kann. Und dieses Mal versuchsweise nicht mit 20 g gemahlenem Kaffee, sondern mit 50 g gemahlenem Kaffee.

Zutaten:

- 550 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 250 ml Kaffee
- 50 g gemahlener Kaffee

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten.

Zucker, Vanillin-Zucker und Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät einige Minuten schaumig rühren.

Eier einzeln dazugeben und verrühren.

Mehl, Backpulver und gemahlenen Kaffee dazugeben und verrühren. Kaffee ebenfalls dazugeben und alles einige Minuten gut verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel glatt streichen. Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.



Bei dieser Teigmenge und einer Kastenform musste der Kuchen gehörig herausquellen

Backform herausnehmen. Aufgrund der vielen Flüssigkeit im Teig den Kuchen zuerst in der Backform etwas abkühlen lassen, da er beim sofortigen Stürzen auf ein Kuchengitter brechen kann. Dann auf eine Kuchenplatte geben.

Grüner-Tee-Kuchen



Sehr feiner, wohlschmeckender Kuchen

Da wollte ich doch für das Wochenende nochmals den Kaffeekuchen, der so gut gelungen und so wohlschmeckend war, zubereiten. Und zwar versuchsweise mit 50 g gemahlenem Kaffee anstelle der beim letzten Rezept verwendeten 20 g. Da fiel mir doch ein, dass mir der Kaffee vor einigen Tagen ausgegangen war. Und der Discounter nun schon geschlossen hatte.

Da ich die letzten Tage deshalb von Kaffee auf grünen Tee umgestiegen bin, dachte ich mir, diesen Rührkuchen kann man auch mit grünem Tee zubereiten. So, wie man beim Kaffeekuchen Kaffee und beim Rotweinkuchen Rotwein hinzugibt, kann man in einen normalen Rührkuchen auch grünen Tee hinzugeben. Und da ich asiatischen, grünen Tee verwende, gebe ich auch noch einen Rest Reismehl hinzu, das ja dann passt.

Und da ich beim Kaffeekuchen auch gemahlenes Kaffeepulver hinzugebe, sollte man auch etwas grüne Teeblätter hinzugeben können. Denn schließlich wird der Kuchen ja etwa 1 Stunde im Backofen gegart.

Auf alle Fälle beim Zubereiten des Tees den Tee einige Minuten

ziehen lassen, damit es ein starker grüner Tee wird. Schließlich soll viel Aroma in den Kuchen. Ich weiß leider die Teesorte nicht mehr, mir ist nur noch bekannt, dass es japanischer, grüner Tee ist.

Zutaten:

- 560 g Weizenmehl
- 40 g Reismehl
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 250 ml grüner, starker Tee
- 20 g grüne Teeblätter

Zubereitungszeit: Vorbereitunsgzeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Gugelhupf-Backform einfetten.

Weiche Butter, Zucker und Vanillinzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Eier einzeln hinzugeben und verrühren. Weizenmehl, Reismehl und Backpulver dazugeben und verrühren. Tee dazugeben und auch verrühren. Dann grüne Teeblätter dazugeben und alles einige Minuten gut verrühren.

Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel glatt streichen. Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Schöner, sehr heller Gugelhupf

Backform herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und gut abkühlen lassen.

Reiskuchen



Schmackhaft, aber etwas ungewohnt

Ich komme manchmal auf merkwürdige Ideen, um etwas zuzubereiten. Ich habe schon seit längerem zwei große Packungen Reis à 1 kg im Küchenschrank. Und ich hatte schon des öfteren überlegt, was ich damit zubereiten kann außer der gewöhnlichen Zubereitung, ihn gekocht für ein Gericht zu verwenden. Ich dachte an einen Reiskuchen, da ja Reis Getreide ist wie Weizen und man somit aus Reismehl auch einen Kuchen zubereiten kann.

Ich wollte keine Mochi zubereiten, japanische Reiskuchen, die als Süßspeise mit süßer Sojasauce gegessen werden. Und auch keinen Kuchen, für den man Milchreis in Milch gart und dann zu einem Teig für einen Kuchen verarbeitet. Und diesen Kuchen dann eventuell auch mit verschiedenen Obstsorten zubereitet. Ich dachte eher daran, den Reis als Getreide zu mahlen und mit dem Mehl einen Kuchen zuzubereiten. Da ich noch eine Getreidemühle besitze, sollte dies auch machbar sein.

Da ich jedoch beim Recherchieren kein Rezept für einen solchen Kuchen fand, bereite ich einfach einen Rührkuchen zu, für den ich gemahlenen Reis verwende. Dazu passen dann aber doch

einige zusätzliche Gewürze wie Zimt, Muskat, Kardamom und auch etwas Salz.

Der Versuch ist einigermaßen gelungen. Der Kuchen ist essbar und schmeckt sogar recht gut. Er ist jedoch ein wenig fett geworden. Erstaunlich, denn ich habe die gleiche Menge Butter im Verhältnis zu den anderen Zutaten verwendet wie letzte Woche bei dem Kaffeekuchen, der sehr weich und wohlschmeckend war. Vermutlich liegt es am Reismehl, das doch eine andere Konsistenz hat als Weizenmehl, es ist nicht so weich wie dieses und etwas härter. Ich werde vielleicht mit dem Reismehl doch noch etwas experimentieren müssen.

Gelernt habe ich jedoch wieder, sich beim Backen, wenn der Kuchen im Backofen ist, nicht durch andere Dinge ablenken zu lassen. Man sollte nicht den Küchenwecker vergessen oder überhören, weil man mit anderen Arbeiten beschäftigt ist. Das Ergebnis ist ein an den Kanten der Oberfläche fast etwas verbrannter Kuchen. Und man sollte sich ebenso wenig beim Stürzen des Kuchens aus der Backform auf ein Kuchengitter und dann zurück auf eine Kuchenplatte wiederum durch anderes ablenken lassen und dies in Eile tun. Denn dadurch ist der Kuchen fast längs in der Mitte zerbrochen, was ich nur beim Erkalten geschickt durch etwas Zusammendrücken beheben konnte.

Zutaten:

- 500 g Reis
- 250 g Butter
- 300 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- Salz
- ½ TL gemahlener Zimt
- ¼ TL gemahlener Muskat
- 2 Kardamomkapseln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Reis in einer Getreidemühle fein mahlen.

Eine Kasten-Backform einfetten. Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Weiche Butter in eine Rührschüssel geben, Zucker und Vanillezucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Eier einzeln hinzugeben und verrühren.

Reismehl und Backpulver hinzugeben. Kerne der Kardamomkapseln in einen Mörser geben und fein mörsern. Kardamom, eine Prise Salz, Zimt und Muskat in die Rührschüssel geben. Alles einige Minuten gut verrühren.

Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen. Für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Einigermaßen gelungen

Backform herausnehmen und Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen.

Dann den Kuchen zurück auf eine Kuchenplatte wenden. Gut abkühlen lassen.

Kaffeekuchen



Ein außergewöhnlich wohlschmeckender Kuchen

Eigentlich ein normaler Rührkuchen, dem aber Kaffee beigemischt wird. Beim Recherchieren fand ich fast nur Rezepte, bei denen Instant-Kaffee-Pulver verwendet wird, also löslicher Kaffee. Ein Rezept fand ich, bei dem gekochter, starker Kaffee zugegeben wird. Um diese Zubereitung eines Kaffeekuchens auszuprobieren, habe ich fertig gekochten Kaffee verwendet, aber auch etwas gemahlenen Filterkaffee zugegeben.

Nach dem kräftigen Verrühren der Zutaten und der Zugabe des starken, flüssigen Kaffees hat der Rührteig eine Anmutung und einen Geschmack einer Kaffee-Zabaione oder auch einer Mascarpone-Creme mit Kaffee, ähnlich Tiramisu, beides

italienische Nachspeisen. Bei der Zugabe von Filterkaffee habe ich davon Abstand genommen, 50 g Filterkaffee hizuzugeben. 20 g gemahlener Kaffee erschienen mir als Versuch einer Zutat für den Kaffeekuchen ausreichend.

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 250 ml starker Kaffee
- 250 g Butter
- 300 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 20 g Filterkaffee

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Gugelhupf-Backform einfetten.

Weiche Butter, Zucker und Vanillinzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Eier einzeln hinzugeben und verrühren. Mehl und Backpulver dazugeben und verrühren. Kaffee dazugeben und auch verrühren. Dann den Filterkaffee dazugeben und alles einige Minuten gut verrühren.

Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel glatt streichen. Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Diesmal auch optisch gelungen

Backform herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und gut abkühlen lassen.