Gewürz-Kuchen



Mit Gewürzen und Orangeat
Das ist ja wirklich unglaublich. Da werden Sie selbst überrascht sein, wie dieser Rührkuchen zubereitet wird. Man verwendet dafür tatsächlich eine Gewürzmischung, die im Grunde als Beigabe für Apfelsaft, Glühwein oder Tee verwendet wird. In der kalten Jahreszeit oder eventuell sogar in der Weihnachtszeit. Im Original heißt diese Gewürzmischung „ Fire roasted cinnamon apple spices“.

Aber keine Bedenken, es ist im Grunde nichts Außergewöhnliches. Die Gewürzmischung besteht aus Zucker, Zimt, Muskatnuss und Nelken. Wobei die Gewürze eben gemahlen sind. Es ergibt im Endeffekt einen Gewürz-Rührkuchen, der leicht nach Zimt und den anderen Gewürzen riecht und schmeckt. Nichts Ungewöhnliches, aber sehr lecker und schmackhaft.

Sie lassen einfach von den üblicherweise verwendeten 250 g Zucker 200 g weg, verwenden stattdessen die 200 g schwere

Gewürzmischung und noch 50 g gewöhnlichen Zucker.

Als kleine weitere Zugabe, die schon einmal auf die kommende Advents- und Weihnachtszeit vorbereiten soll, kommt noch eine kleine Packung Orangeat hinzu, das den besonderen Gewürzeduft und -geschmack unterstreicht.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 200 g Gewürzzuckermischung
- 200 g Orangeat (1 Packung)

Zubereitungszeit: 10 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min. bei 170 °C



Schöner Duft und Geschmack

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Anstelle von 250 g Zucker die Gewürzzuckermischung und 50 g gewöhnlichen Zucker in den Teig geben.

Rührkuchen nach dem Grundrezept in einer Kasten-Backform mit Backpapier die oben angegebene Zeit backen.

Aus dem Backofen nehmen, auf eine Kuchenplatte geben, Backform und Backpapier vorsichtig entfernen und gut erkalten lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Kürbis-Zucchini-Schoko-Kuchen



Mit Kürbis und Zucchini
Backen Sie gern mit Gemüse? Vielleicht haben Sie ja schon

diverse Gemüsesorten für einen Rührkuchen ausprobiert. Und sind zu dem einen oder anderen Ergebnis gekommen.

Ich kann Kürbis und Zucchini für einen Rührkuchen empfehlen. Ich habe schon des Öfteren Zucchini für einen Rührkuchen verwendet. Und das Rezept in meinem Foodblog veröffentlicht. Und ich habe auch Kürbis für einen Kuchen verwendet. Und auch dieses Rezept hier veröffentlicht.

Ein neues Rezept ist jedoch dasjenige hier, bei dem ich Zucchini und Kürbis verwende. Denn ich hatte beides vorrätig und das Gemüse musste verbraucht werden. Also kommt beides in den Rührteig hinein.

Und als keine geschmackliche Beigabe gebe ich noch einige Esslöffel Schokoladenstreusel für Schokogeschmack hinzu.

Verfeinert wird der Rührkuchen noch mit etwas Puderzucker, den ich nach dem Abkühlen oben auf den Kuchen gebe.



Und ein wenig Schokogeschmack
Ich muss Sie auf zwei Dinge aufmerksam machen:

Erstens habe ich festgestellt, dass Rührkuchen mit geraspeltem Gemüse immer sehr fett werden. Aber das hängt vermutlich mit dem verminderten Mehlanteil zusammen. Es ist eben weniger Mehl zur Aufnahme der Margarine vorhanden. Sondern stattdessen geraspeltes Gemüse, das aber das Fett nicht aufnehmen kann. Aus diesem Grund können Sie durchaus den Margarine-Anteil etwas reduzieren.

Zweitens ist es wichtig, das geraspelte Gemüse nicht mit der Küchenmaschine unter den Rührteig zu vermischen. Die Küchenmaschine zerkleinert das Gemüse noch weiter und macht eben einen Brei respektive Teig daraus, das Gemüse verliert seine grobe Struktur und der Kuchen damit den Biss beim späteren Genießen desselben. Außerdem wird der Teig dadurch auch noch flüssiger. Abhilfe: Kurz vor der Hinzugabe des Rührteigs in die vorbereitete Backform das geraspelte Gemüse mit dem Backlöffel nur unter den Rührteig unterheben. So, wie sie es auch von geschlagener Sahne, die in die Käsemasse eines Käsekuchens nur untergehoben wird, kennen.

Für den Rührteig:

- Grundrezept
- Nur 200 g Margarine

Zusätzlich:

- 150 g Butternusskürbis
- 150 g Zucchini
- 2 EL Schokoladenraspeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen bei 170 °C 60 Min.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. 50 g Margarine weglassen.

Gemüse putzen, grob zerkleinern und in der Küchenmaschine fein raspeln.

Gemüse zum Rührteig geben und mit dem Backlöffel unterheben.

Schokoladenstreusel ebenfalls dazugeben und auch unterheben.

Kuchen in einer Kasten-Backform nach dem Grundrezept backen.

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

Mit etwas Puderzucker durch ein feines Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Zucchini-Schokolade-Kuchen

Ich freue mich, einen Beitrag zu leisten zu einem recht normalen Kuchen. Sie sind sicherlich auch daran interessiert, ein neues Rezept für einen schmackhaften Rührkuchen zu erhalten.



Durch das Gemüse sehr saftig
Wäre es ein normaler Zucchinikuchen geworden, würde ich das Rezept nicht im Foodblog veröffentlichen. Denn dazu habe ich schon ein Rezept veröffentlicht. Aber ich habe den Zucchinikuchen nochmals abgewandelt und in den fertigen Rührteig einige Esslöffel Schokoladenstreusel gegeben und untergemischt. Also kein Kakaopulver, um den ganze Kuchen zu einem Schokoladenkuchen zu machen. Sondern nur Schokoladenstreusel, die dem Kuchen aber zusätzliche Süße und einen leichten Schokoladengeschmack geben.

Bei einem Zucchinikuchen ist darüber hinaus auch folgendes sehr wichtig.

Der Anteil von geraspelter Zucchini zum Anteil des Mehls sollte eher ausgeglichen sein, also am besten 1:1. Sie können aber durchaus wie in diesem Rezept 300 g geraspelte Zucchini und 200 g Mehl verwenden, damit gelingt Ihnen der Kuchen auch. Aber dieser Anteil von Mehl ist zwingend notwendig, da der Kleber des Weizenmehls, das Gluten, benötigt wird, um den Rührteig zu binden.

Und darüber hinaus ist es wichtig, dass Sie die geraspelten Zucchini nicht in die Küchenmaschine geben und von der Maschine unter den Rührteig untermischen lassen. Die Küchenmaschine zerkleinert nämlich die geraspelte Zucchini noch zusätzlich, macht sie sehr fein und leider auch etwas flüssig und mischt dies dann dem Rührteig unter. Somit verliert die geraspelte Zucchini seine Struktur, die aber erhalten bleiben und dem Kuchen Struktur und Geschmack geben soll. Und zu flüssig soll der Rührteig ja auch nicht werden.



Schöne Kastenform

Zusätzliche Süße bekommt der Kuchen noch vor dem Servieren durch ein wenig Puderzucker, der auf dem Kuchen zerstäubt wird.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 300 g Zucchini
- 4–5 EL Schokoladenstreusel
- 2–3 EL Puderzucker

Anstelle von 500 g Mehl nur 200 g Mehl und 300 g geraspelte Zucchini verwenden.

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min. bei 170 °C Umluft

Zucchini putzen und in der Küchenmaschine grob in eine Schale reiben.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Nur 200 g Mehl verwenden.

Zucchini in den Rührteig geben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben und ein wenig vermischen.

Ebenso die Schokoladenstreusel dazugeben und unterheben.

Rührkuchen in der Kastenbackform nach dem Grundrezept backen.

Kuchen nach dem Backen gut abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben.

Mit Puderzucker durch ein Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Rührkuchen mit Erdbeeren und

Schokoladenstreuseln



Mit großen Erdbeerstücken

Brauchen Sie manchmal auch Alternativen, wenn Sie Obst vorrätig haben und nicht immer nur gewöhnliche Obstkuchen auf einem Biskuitboden zubereiten wollen? Sie können es auch einmal mit einem Rührkuchen versuchen. Geben Sie einfach das gewünschte Obst im Ganzen oder in Stücken in den Rührteig hinein und mischen Sie es vorsichtig mit dem Backlöffel unter.

Da das Obst ja meistens sehr saftig ist und in der Backzeit eines Rührkuchens durchgart, wird somit auch der Rührkuchen sehr saftig. Und eventuell haben Sie an den Stellen im Rührteig, an dem sich Obststücke befanden, ein kleines Loch. Denn das Obst oder die Obststücke vergaren ja sozusagen beim Backen.

Auf alle Fälle gelingt dieser Rührkuchen sehr gut, er ist locker, leicht und saftig.

Und ich verfeinere ihn noch mit etwas Schokoladenstreuseln, indem ich einige Esslöffel davon in den Rührteig gebe. Somit hat der Rührkuchen einen leicht schokoladig anmutenden Geschmack.

Für den Rührkuchen:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 500 g Erdbeeren (1 Schale)
- einige EL Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 1 Std. Bei 180 °C Umluft



Mit leichtem Schokoladengeschmack
Rührkuchen nach dem Grundrezept zubereiten.

Erdbeeren putzen, aber im Ganzen lassen. Obst im Ganzen in den Rührteig geben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Dann noch die Schokoladenstreusel dazugeben und ebenfalls vorsichtig vermischen.

Kuchen nach dem Grundrezept backen.

Kuchen abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen, Kuchen auf eine Kuchenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

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!

Reis-Leinsamen-Kuchen



Mit Reis und Leinsamen
Wussten Sie, dass man mit Reis auch einen Kuchen, also einen Rührkuchen zubereiten kann? Denn aus Reis lässt sich ja auch Mehl herstellen, das in der asiatischen Küche für Reisnudeln verwendet wird. Sie können also Reis jedweder Art auch in der Getreidemühle fein mahlen. Und einfach anstelle des normalerweise für einen Rührkuchen verwendeten Weizenmehls verwenden.

Reis enthält ja auch einen Kleber wie ihn Weizen enthält, so können Sie somit sicher gehen, dass die Zutaten des Rührteigs auch gut beim Backen zusammenkleben. Reismehl hat einen kleinen Nachteil gegenüber Weizenmehl. Selbst ganz fein gemahlen, ist es doch ein wenig krümelig und körnige Es hat also nicht wie Weizenmehl eine ganz feine, weiche und fluffige Anmutung. Aus diesem Grund, da Reismehl körniger ist, dürfen Sie auch nicht erwarten, dass der Rührteig beim Backen schön aufgeht. Auch wenn Sie – wie im Grundrezept angegeben – ja ein Päckchen Backpulver verwenden. Wie Sie aus den Foodfotos ersehen, geht der Kuchen nur mäßig auf. Stellen Sie sich also schon einmal von vornherein darauf ein.

Mein Kuchen war geringfügig zu lang im Backofen. Das Äußere war dann schon nicht mehr braun, sondern sehr dunkelbraun. Also habe ich dem Kuchen noch eine gehörige Portion Puderzucker zur Dekoration mitgegeben. Das deckt die dunklen Stellen zu und verleiht etwas mehr Süße. Und macht somit den Kuchen insgesamt noch schmackhafter.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 400 g Milchreis
- 100 g Leinsamensaat

Anstelle von 500 g Weizenmehl verwenden.

Zur Dekoration:

- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im

Backofen 1 Std. bei 180 °C Umluft

Leinsamen und Reis nacheinander in der Getreidemühle sehr fein mahlen.



Mit Puderzucker bestäubt
Rührteig nach dem Grundrezept mit diesen Zutaten anstelle des Weizenmehls zubereiten und backen.

Nach dem Backen und Abkühlen mit Puderzucker durch ein Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Rührkuchen mit Wurzelmischung



Dunkler Rührkuchen

Sie kennen die gewöhnlichen Wurzeln, also Karotten, die man im Supermarkt oder Discounter kaufen kann? Die diese grell orange Farbe haben? Aber wussten Sie, dass es Wurzeln auch noch in anderer Farbe gibt? Und zwar unter anderem in Rot und in Weiß? Ich habe solch einen Wurzelmix in der Packung gekauft, und zwar weiße, orange und rote Wurzeln. Und habe mit einem Teil davon einen Rührkuchen gebacken.

Da der Wurzelmix ein ziemliches Gewicht hat, 800 g, wollte ich möglichst viel davon verwerten. Normalerweise gebe ich für einen Rührkuchen höchstens die Hälfte des zu verwendenden Mehls, also 250 g, an fein geraspeltem Gemüse in einen Rührteig. Hier bin ich noch etwas weiter gegangen und habe 300 g verwendet.

Aus diesem Grund, also der hohen Menge der geraspelten Wurzeln, gebe ich auch vorsichtshalber ein zusätzliches Ei für

mehr Bindung und Festigkeit in den Rührteig.

Es stellte sich jedoch heraus, dass dies ein wenig zu viel war und der Rührteig zu wenig Weizenmehl enthielt. Hinzu kam, dass die geraspelten Wurzeln sehr saftig sind und somit eine hohe Menge an Feuchtigkeit in den Kuchen bringen. Fazit: Der Rührteig ist zu „schwer“, geht trotz Backpulvers nicht richtig auf und fällt in sich zusammen.

Somit ist der Kuchen zwar optisch kein Highlight. Aber geschmacklich gelingt er dennoch, ist er doch eben aufgrund des Gemüses sehr saftig.

Der Kuchen ist übrigens optisch sehr dunkel, denn gerade die roten Wurzeln, die fast schon schwarz aussehen, machen den Rührteig dunkelgrau. Und da hat eben auch der gebackenen Rührkuchen eine ungewohnt dunkle Farbe.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Nur 200 g Weizenmehl verwenden.

Zusätzlich:

- 300 g Wurzelmix (weiße, orange und rote Wurzeln)
- 1 Ei
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min. bei 180 °C Umluft



Sehr saftig
Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Nur 200 g Weizenmehl verwenden. Das zusätzliche Ei aufschlagen und untermischen.

Wurzeln putzen, schälen und in der Küchenmaschine fein raspeln. In eine Schale geben.

Wurzeln mit dem Backlöffel vorsichtig unter den Rührteig heben.

In eine Kastenbackform mit Backpapier geben und die oben angegebene Backzeit im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Rührkuchen mit Topinambur, Wurzel und Nüssen



Mit Topinambur

Hat Sie das letzte Rezept zu Kuchen mit Wurzeln auch begeistert? Dann wird Ihnen dieses Rezept auch gefallen. Hier wird eine Packung Topinambur und einige Wurzeln – das ist norddeutsch für Karotten – zusammen mit einem gehäckselten Nussmix für einen Rührkuchen verwendet.

Ich kann Ihnen nur sagen, der Rührkuchen gelingt. Und er ist lecker. Und saftig. Und daher lege ich ihn Ihnen sehr ans Herz, wenn Sie beim Supermarkt auf Topinambur stoßen, kaufen Sie sie und backen Sie unbedingt diesen Kuchen.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Nur 250 g Mehl verwenden.

Zusätzlich:

- 3 Topinambur, 3 Wurzeln (insges. 250 g nach dem Reiben in der Küchenmaschine)
- 100 g Nussmischung
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen bei 170 °C 60 Min.



Lecker und saftig
Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei nur die Hälfte der normalerweise verwendeten Menge an Weizenmehl verwenden.

Topinambur und Wurzeln putzen und schälen. Dann in einer Küchenmaschine fein reiben.

Nüsse in der Küchenmaschine fein häckseln.

Alle drei Zutaten in den Rührteig geben und nur noch vorsichtig mit dem Backlöffel unterheben.

Nach dem Grundrezept weiter verfahren und den Kuchen backen.

Abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Rührkuchen mit Pastinake, Petersilienwurzel und Nüssen



Mit diversem Gemüse
Sie haben sicherlich schon einmal einen Rührkuchen mit Zucchini oder Wurzeln zubereitet. Einfach das Gemüse fein

geraspelt und einen Teil des Mehls dadurch ersetzt? Oder haben Sie das bisher noch nicht gemacht? Dann empfehle ich Ihnen das sehr.

Und weise Sie mit diesem Rezept darauf hin, dass man auch noch einige andere Gemüsesorten für die Zubereitung eine Rührkuchens verwenden kann. Es sollten möglichst Wurzeln oder Knollen (also rein biologisch für die Bezeichnung der Frucht gesehen) sein, da diese nicht sehr viel Flüssigkeit beinhalten.

Das Prinzip ist recht einfach. Man putzt und schält das Gemüse und raspelt oder reibt es in der Küchenmaschine klein und fein. Es darf nicht zuviel Flüssigkeit beinhalten. Dann ersetzt man einen Teil des Weizenmehls durch das fein geriebene Gemüse. Zuviel Mehl dürfen Sie hierbei nicht ersetzen, der Rührkuchen braucht das Gluten, also den Kleber, des Weizenmehls, sonst wird er nicht fest und fällt in sich zusammen.

Ich selbst habe bisher mit Hälfte–Hälfte ganz gute Erfahrungen gemacht. Also 250 g Weizenmehl, 250 g Gemüse.

Ich habe außerdem die Erfahrung gemacht, dass es kein gutes Ergebnis gibt, das fein geriebene Gemüse in der Küchenmaschine mit unterzurühren. Die Küchenmaschine ist hier zu kräftig mit ihrem Mix- oder Rührhaken, das fein geriebene Gemüse löst sich beim Unterrühren auf, es verliert seine Struktur und der Rührteig wird wässrig. Gehen Sie besser vor wie beim Unterheben von geschlagener Sahne unter einen Teig: Vorsichtig das Gemüse mit dem Backlöffel unter den Rührteig unterheben und alles vermischen.

Probieren Sie ruhig auch noch andere Gemüsesorten aus. Sie können ja hier in diesem Rezept einen Kommentar hinterlassen, welche Gemüse sie ausprobiert haben und welchen Erfolg Sie damit hatten. Ich bin sehr gespannt darauf.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Nur 250 g Mehl verwenden

Zusätzlich:

- 3 Pastinaken, 3 Petersilienwurzeln (insgesamt geschält und geraspelt 250 g)
- 100 g Nussmischung
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen bei 170 °C Umluft 60 Min.



Äußerst saftig
Gemüse putzen, schälen und grob zerkleinern. In der Küchenmaschine fein raspeln. In eine Schale geben.

Ebenfalls Nüsse in der Küchenmaschine grob zerhäckseln.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Dabei anstelle 500 g Mehl nur 250 Mehl verwenden.

Geriebenes Gemüse zum Rührteig geben und vorsichtig mit dem Backlöffel unterheben.

Nüsse dazugeben und ebenfalls unterheben.

Rührteig in eine Kastenbackform mit Backpapier geben, gut verteilen und Rührkuchen die oben angegebene Backdauer auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker durch ein feines Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Physalis-Hafer-Kuchen



Der missglückte Kuchen

Planen Sie auch manchmal, einmal einen Kuchen zuzubereiten, der nicht mit gewöhnlichen Zutaten für einen Rührkuchen zubereitet und gebacken wird? Sondern Sie möchten gerne einmal auf alternative Zutaten ausweichen? So zum Beispiel glutenfreies Mehl? Oder ähnliches?

Ich habe bei diesem Backrezept den Versuch gemacht und mit glutenfreiem Mehl gebacken. Ich hatte ein Packung Hafermehl vorrätig. Und dachte mir, damit könne man einmal einen leckeren Haferkuchen zubereiten und backen. Und mal einen anderen Geschmack oder Mundgefühl beim Verzehr eines Rührkuchens zu bekommen.

Glücklicherweise habe ich mir das Etikett auf der Verpackung des Hafermehls durchgelesen und sofort bemerkt, dass das Mehl glutenfrei ist. Zu Ihrer besseren Information, Gluten ist ein Klebeeiweiß, das zum Beispiel in Weizenmehl vorhanden ist und den Klebstoff für die Bindung des Teiges darstellt. Leider verursacht Gluten mittlerweile aber bei einigen Menschen gesundheitliche Beschwerden, weshalb man desöfteren dazu

übergeht, glutenfrei zu backen.

Das Problem ist nur, dass dieser Kleber im Teig benötigt wird, um den Teig zu binden. Oder er muss durch etwas anders ersetzt werden. Einen Rührkuchen mit 500 g Hafermehl anstelle von 500 g Weizenmehl zu backen gelingt somit nicht.

Ich dachte nun, ich habe alles richtig gemacht, dass ich den Hinweis „glutenfrei“ gelesen hätte und mich im Internet sofort informiert habe, wie solch ein Kuchen doch zuzubereiten sei. Als Faustformel fand ich den Hinweis, 2 Teile glutenfreies Mehl zu 1 Teil Stärkemittel und einem weiteren Teil Bindemittel für einen erfolgreichen Kuchen zu verwenden.

Also entschied ich mich, um die Formel von hinten aufzuzäumen, für das Bindemittel 6 Eier anstelle von 4 Eiern zu verwenden. Als weiteres kommen 100 g Kartoffelstärke als Stärkemittel in den Kuchen. Und als Hauptbestandteil 400 g glutenfreies Hafermehl.

Ich teile Ihnen hier gleich mit, dass diese Rezept leider ein Reinfall ist. Der Kuchen sieht nach dem Backen wie auf dem obigen Foto aus. Er ist teilweise über die Backform hinausgequollen. Und teilweise in sich zusammengesackt, also trotz Verwendung von Backpulver nicht aufgegangen.

Ein Fehler war sicherlich, dass ich in den Rührteig 1 Packung Physalis hineingegeben habe, also 125 g, etwa 20 kleine Früchte. Diese habe ich wohlweislich nicht püriert sondern nur in die Mitte des Rührteigs im Ganzen gegeben. Anscheinend haben die Früchte aber den Teig aufgeweicht und ihn nicht richtig backen lassen.

Ob auch noch andere Gründe, vermutlich in der Zusammenstellung der Teigbestandteile, zum Scheitern dieses Backens geführt haben, kann ich nicht beurteilen.

Ich kann Ihnen somit nur den Rat geben, sich beim Backen mit alternativen Zutaten zum einen nur auf Rezepte zu verlassen,

die schon getestet und mehrere Male erfolgreich zubereitet wurden. Und zum anderen bei diesen alternativen Zutaten diese möglichst nicht selbst zusammenzustellen und zu hoffen, der Kuchen wird schon gelingen – es sei denn, Sie sind Konditormeister und haben entsprechende Erfahrung.

Für den Rührkuchen:

- 400 g Hafermehl (glutenfrei)
- 100 g Kartoffelstärke
- 6 Eier
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 g Physalis (1 Schale)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft



Die kläglichen Überreste

Rührkuchen mit Hafermehl, Kartoffelstärke und den restlichen Zutaten wie einen gewöhnlichen Rührkuchen zubereiten.

Backpapier in einer Kastenbackform auslegen.

Rührteig zur Hälfte einfüllen.

Physalis auf dem Teig verteilen und etwas eindrücken.

Restlichen Teig obenauf geben.

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

Kuchen herausnehmen – misslungen!

Leinsamen-Rum-Kuchen



Mit gemahlenen und ganzen Leinsamen

Sie haben sich sicherlich schon einmal gefragt, ob man mit Leinsamen einen Kuchen zubereiten kann. Also einen Rührkuchen. Mit gemahlenem oder ganzem Leinsamen.

Ich bin der Frage einmal nachgegangen und habe das Experiment gewagt. Ich hatte eine Packung Leinsamenmehl gekauft, Inhalt 300 g. Auf der Packung selbst stand allerdings, dass man mit dem Leinsamenmehl nur 20 % des normalerweise für einen Kuchen zu verwendenden Weizenmehls ersetzen dürfe. Ich bin aber noch einen Schritt weiter gegangen und habe 60 % des Weizenmehls eines Rührteigs ersetzt. Also 300 g Leinsamenmehl und 200 g Weizenmehl verwendet.

Und für noch kräftigeren Geschmack und etwas Crunch habe ich noch drei Esslöffel ganzen Leinsamen in den Teig gegeben.

Allerdings habe ich sicherheitshalber ein fünftes Ei hinzugegeben, um auch die richtige Stabilität und Festigkeit des Rührkuchens zu gewährleisten.

Leinsamenmehl hat jedoch die Eigenart, dass es sehr viel Flüssigkeit aufsaugt und quillt. Somit saugt es viel von der flüssigen Eimasse des Rührkuchens auf und der Rührteig wird sehr fest und kompakt. Um dennoch einen lockeren und leichten Rührkuchen zu backen und diesem Problem vorzubeugen, gebe ich noch sechs Esslöffel Rum in den Rührteig, um ihn ein wenig geschmeidiger zu machen.

Sie fragen sich, ob das gelingen kann? Es kann, der Kuchen gelingt gut, ist fest und stabil und schmeckt sehr gut. Er hat ein leicht nussiges Aroma, und von der Konsistenz, aber auch dem Geschmack erinnert er eher an einen Schokoladenkuchen oder Gewürzkuchen, nur eben nicht mit Schokolade oder vielen Gewürzen. Aber er ist gelungen. Sie können es gern selbst versuchen und den Kuchen gleich nachbacken!

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 300 g Leinsamenmehl (1 Packung)
- 3 EL ganze Leinsamensaat
- 6 EL 40%iger Rum
- 1 Ei

Für den Zuckerguss:

- 1 EL 40%iger Rum
- einige EL Puderzucker

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



Mit leichtem Zuckerguss

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei anstelle von 500 g Weizenmehl nur 200 g Weizenmehl und 300 g Leinsamenmehl verwenden.

Das zusätzliche Ei aufschlagen und unterrühren.

Ebenso die Leinsamensaat und den Rum dazugeben und unterrühren.

Rührkuchen in einer Kastenbackform die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Rum und Puderzucker in einer Schale verrühren. Mit dem Backpinsel den Zuckerguss auf der Oberseite des Kuchens verstreichen.

Zuckerguss verfestigen lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Rumkuchen



Fragen Sie sich auch manchmal, was man mit all dem Alkohol machen kann, der in einem gewöhnlichen Haushalt und einer Küche vorrätig ist? Man kann ja nicht einfach nur alles wegtrinken.

Gerne können Sie sich daher dieses Rezept für einen leckeren Rührkuchen mit einer Spirituose zu eigen machen und diesen einfach mal schnell bachbacken.

Bei der Recherche im Internet nach dem Rezept für einen solchen Kuchen stieß ich auf Rezepte, die nur eine geringe Menge des Rums für den Rührteig vorsahen. Also maximal 2–3 Esslöffel. Das erschien mir aber viel zu wenig.



Ich habe dann kurzerhand 6 Esslöffel des 40%igen Rums zum Rührteig geben. Und nochmal 3–4 Esslöffel für den Zuckerguss verwendet, den ich mit Puderzucker zubereitet habe und der dem Kuchen noch eine leichte Süße verleiht.

Es handelt sich darüber hinaus zwar um einen gewöhnlichen Rührkuchen, aber er gelingt aufgrund des verwendeten Rums doch sehr saftig, fein und zart und ist wirklich sehr schmackhaft.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 6 EL 40%iger Rum

Für den Zuckerguß:

- 10 EL Puderzucker
- 3–4 EL 40%iger Rum

Zubereitungszeit: 60 Min. bei 170 °C Umluft



Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei den Rum hinzugeben und unterrühren.

Rührteig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestäubten Gugelhupf-Backform geben und die angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Gugelhupf auf ein Arbeitsbrett stürzen.

Puderzucker mit dem Rum in einer Schale zu einer cremigen Masse verrühren und mit dem Backpinsel den Gugelhupf auf der Oberseite besteichen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben und Zuckerguss erhärten lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Mandel-Kürbis-Kuchen



Eigentlich wollte ich einen reinen Mandelkuchen zubereiten und backen. Und mit dem Inhalt einer Packung geröstete Mandeln, 250 g, die Hälfte des für einen normalen Rührkuchen zu verwendenden Mehls, nämlich 500 g, ersetzen.

Als ich allerdings auf die Packung mit den gerösteten Mandeln schaute, stellte ich fest, dass der Inhalt nur 100 g betrug. Was nun tun? Einen Mandelkuchen konnte ich damit nicht mehr zubereiten.

Also behalf ich mir schnell mit einer Portion Butternusskürbis, den ich noch vorrätig hatte. Und zwar genau 150 g. So komme ich zusammen auf die Hälfte des zu ersetzenden Mehls.

Mit Kürbis kann man ja auch schöne und leckere Rührkuchen zubereiten. Und die Mandeln, in der Küchenmaschine fein geraspelt, ergänzen sich ja auch gut dazu.

Alles in allem ist mir ein saftiger, wohlschmeckender Rührkuchen gelungen.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

250 g Mehl weglassen

Zusätzlich:

- 1 Packung geröstete Mandeln (100 g)
- 150 g Butternusskürbis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min. bei 160 °C Umluft



Mandeln in der Küchenmaschine fein in eine Schüssel,reiben.

Ebenso den Kürbis in der Küchenmaschine dazu reiben.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Nur 250 g Mehl verwenden.

Mandeln und Kürbis dazugeben und alles gut verrühren.

In einer Kastenbackform auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

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

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Honig-Kakao-Kuchen



Mit Honig und Kakao

Ein Rezept für einen recht normalen Rührkuchen. Der nur in zwei Weisen abgeändert ist.

Ich hatte Honig vorrätig und dachte mir, einen schönen Honigkuchen zu backen. Deswegen habe ich anstelle des sonst üblichen Zuckers im Rührteig diesen durch Honig ersetzt. Leider schmeckt der Kuchen aber nicht so, wie ich mir es vorgestellt habe. Ich dachte da eher an einen Honig-Lebkuchen, der so richtig süß und aromatisch nach Honig schmeckt. Das kommt bei diesem Kuchen leider nicht so sehr am Geschmack durch.

Und um den Rührkuchen noch etwas zu verfeinern, habe ich Kakao zum Rührteig gegeben. Der Kuchen hat jetzt einen starken schokoladigen Touch bekommen. Er ist auch weich und fluffig. Allerdings auch ein wenig trocken, was sicherlich durch den Kakao bedingt ist. Einen saftigeren Geschmack hätte ich vermutlich erzielt, wenn ich anstelle Kakao reine Schokolade genommen, diese über dem Wasserbad zerlassen und dem Rührteig beigefügt hätte.

Anyway, ein leckerer Rührkuchen. Mit Honig und Kakao. Nachbacken!

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Anstelle 250 g Zucker 250 g Honig verwenden.

Zusätzlich:

- 3 EL Kakao

Zubereitungszeit: 60 Min. bei 160 °C Umluft



Sehr leckerer Rührkuchen

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Dabei den Honig anstelle den Zucker hinzugeben.

Kakao dazugeben und unter den Rührteig mischen.

Nach dem Grundrezept auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und dann auch eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

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!