

Schokolade-Haselnuss-Kuchen

Im Sommer sind ja eher Obst-Tartes oder -Kuchen angesagt, weil das Angebot an Obst so groß ist.

Nun, jetzt im September geht es schon langsam auf den Herbst zu und es wird auch ein wenig kälter.

Also entschloss ich mich spontan, einen leckeren Rührkuchen zu backen.

Ich wollte aber nicht einfach nur einen gewöhnlichen Rührkuchen backen.

Sondern ich entschloss mich ebenfalls völlig spontan, den Rührkuchen mit kleingehäckselten Haselnüssen und Bitter-Schokolade etwas aufzupeppen.

Das Ergebnis ist ein sehr lecker schmeckender Rührkuchen mit leichtem Schokoladen-Geschmack und vielen Haselnüssen.

[amd-zlrecipe-recipe:439]

Kaffeekekuchen

Heute gibt es zum Vater-Tag, Herren-Tag, Männer-Tag kein Bier für mich als Vater. Ich trinke ja keinen Alkohol.

Aber dafür gibt es einen schmackhaften Kaffeekekuchen, den ich natürlich selbst zubereite und backe. Kaffeekekuchen habe ich schon des öfteren einmal zubereitet und gebacken und hier im Foodblog vorgestellt. Aber das macht eigentlich nichts, mit zwei schönen Fotos kann ich ihn hier nochmals zum Vatertag

vorstellen.

Den Kaffeegeschmack stelle ich mit zwei Esslöffeln Filterkaffee und einer halben Tasse gekochtem Kaffee her.

Da der Rührkuchen dadurch ein wenig flüssiger wird, gebe ich zu Sicherheit ein fünftes Ei für Stabilität hinzu.

Der Kaffeekuchen wird natürlich zum Kaffee beim Frühstück und zum nachmittäglichen Kaffeetrinken am heutigen Vatertag serviert.

[amd-zlrecipe-recipe:368]

Orangen-Kuchen

Heute habe ich einmal einen Orangen-Kuchen gebacken.

Zubereitet habe ich einen Rührteig für einen ganz normalen Rührkuchen. Und habe fünf kleingeschnittene Orangen untergemischt.

Ich gebe, da die Rührkuchenmasse durch die hinzugegebenen Orangenstücke doch etwas zunimmt, ein zusätzliches Ei für mehr Stabilität hinzu.

Gebacken habe ich den Rührkuchen in einer normalen Spring-Backform.

Das Ergebnis ist ein schöner, fruchtiger Obstkuchen.

Übrigens, moderne Küchengeräte zum Rühren eines Teigs sind ja wirklich sehr praktisch, denn man kann sie ohne Beaufsichtigung einfach den Teig einige Minuten rühren lassen,

während man sich anderen Aufgaben zuwendet. Allerdings sollte man sie doch vielleicht nicht immer ganz unbeaufsichtigt lassen oder zumindest so klug sein, die Küchenmaschine mit den meistens vorhandenen Saugnäpfen an der Arbeitsplatte zu befestigen.

Ich habe bei diesem Kuchen zunächst Eier und Zucker in die Küchenmaschine gegeben und alles schaumig rühren lassen. Dann habe ich die Margarine dazu gegeben und weiter alles verrühren lassen. Währenddessen habe ich mich anderem zugewandt und das Mehl abgewogen. Dabei ließ ich die Küchenmaschine unbeaufsichtigt. Und diese hat vermutlich beim Rühren etwas rotiert und gewackelt, hat sich an den Rand der Arbeitsplatte bewegt und ist dann komplett mit dem Inhalt auf den Fussboden gestürzt.

Nun, ich dachte zuerst, dies sei der letzte Kuchen, den ich mit dieser Küchenmaschine zubereitet habe. Aber glücklicherweise stellte ich fest, dass die Küchenmaschine den Sturz doch überlebt hat und weiterhin funktionierte.

Aber, somit sei angemerkt, eine Küchenmaschine unbedingt mit den Saugnäpfen an der Arbeitsplatte befestigen. Oder beim weiteren Arbeiten an anderen Dingen immer ein wenig im Auge behalten.

[amd-zlrecipe-recipe:358]

Zucchini-Kohlrabi-Kuchen

Ich hatte Zucchini und Kohlrabi übrig. Und entschied mich dafür, einen Gemüse-Kuchen zuzubereiten, für den ich dieses

Gemüse verwendet habe.

Anstelle von 500 g Mehl für einen normalen Rührkuchen lasse ich einen Teil des Mehls weg und ersetze es durch kleingeriebene Zucchini und Kohlrabi.

Da der Kuchen durch das verwendete Gemüse etwas feucht und der Rührteig doch etwas flüssig ist, gebe ich vorsichtshalber noch ein zusätzliches Ei zur Bindung hinzu und auch noch zusätzlich 100 g Mehl, damit der Teig doch etwas kompakter wird.

Der Kuchen gelingt sehr gut und schmeckt sehr schön nach Gemüse.

Leider ist er jedoch sehr saftig und fällt daher nach dem Backen und Abkühlen auch leicht zusammen. Er ist also nicht gerade fotogen.

[amd-zlrecipe-recipe:348]

Cognac-Kuchen

Diesmal habe ich passend für das Wochenende einen Cognac-Kuchen zubereitet.

Ich verwende das Grundrezept für Rührkuchen.

Und gebe 150 ml Cognac hinzu.

Da der Rührkuchenteig durch den zugegebenen Cognac etwas flüssiger wird, gebe ich für Stabilität und Festigkeit etwas mehr Mehl und zwei Eier hinzu.

[amd-zlrecipe-recipe:301]

Rosinen-Haselnuss-Rührkuchen

Ich habe wieder einmal einen leckeren Rührkuchen gebacken. Passend zum Wochenende.

Ich hatte noch Rosinen und Haselnüsse vorrätig.

Die Haselnüsse habe ich in der Küchenmaschine zerkleinert. Die Rosinen habe ich natürlich im Ganzen hinzugegeben.

Da die Rührkuchenmasse durch die Haselnüsse und Rosinen um 200 g zunimmt, habe ich zum Grundrezept eines Rührkuchens noch ein weiteres Ei für mehr Stabilität hinzugegeben.

[amd-zlrecipe-recipe:283]

Kakaokuchen

Ich bereite passend zur Adventszeit einen Kakaokuchen zu.

Ich wandle einfach das Grundrezept für Rührkuchen ab und gebe Kakaopulver hinzu.

Außerdem aromatisiere ich den Kuchen noch mit etwas Bittermandel-Öl.

[amd-zlrecipe-recipe:266]

Kaffee Kuchen

Passend zum 1. Advent an diesem Sonntag habe ich schnell einen einfachen Rührkuchen gebacken.

Ich habe gemahlten Filter-Kaffee in den Rührteig gegeben und somit einen leckeren Kaffee Kuchen gebacken.

Man kann auch gekochten Kaffee verwenden, aber dadurch wird der Teig etwas flüssiger, man muss mit Mehl gegensteuern und kann nicht sicher sein, ob der Kuchen auch fest wird und gelingt.

[amd-zlrecipe-recipe:260]

Rosinen-Kuchen

Da habe ich doch tatsächlich für den heutigen Tag – passend zu meinem heutigen Geburtstag – passenderweise einen schönen Kuchen für Sonntag und Geburtstag gebacken.

Ein einfacher Kuchen. Aus einem Rührteig nach dem Grundrezept zubereitet.

Es kommen nur noch in Cognac eingelegte Rosinen hinzu, um dem Rührkuchen einen besonderen Geschmack zu verleihen.

Der Rosinen-Kuchen gelingt wirklich sehr gut und er ist sehr schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:164]

Kohlrabi-Kuchen

Eine Variation eines normalen Rührkuchens, in den ich nur für eine Hälfte des Mehls 250 g fein geriebenen Kohlrabi hinzugebe.

Ich habe zur Zeit irgendwie kein großes Glück beim Zubereiten von Rührkuchen. Obwohl ich den Kuchen nach dem Backen absichtlich 1–2 Stunden gut habe abkühlen lassen und die Backform natürlich gut eingefettet war, blieb doch beim Stürzen des Kuchens auf ein Kuchengitter vom äußeren Kuchen eine kleine Schicht an der Backform hängen.

Der Kuchen bekommt noch eine schöne, dicke Schokoladenglasur für mehr Geschmack.

Mein Rat: Gemüsekuchen sollte man relativ schnell aufessen und nicht allzu lange stehen lassen. Aufgrund des verwendeten Gemüses und damit der Feuchtigkeit des Kuchens fängt der Kuchen relativ schnell an zu schimmeln.

[amd-zlrecipe-recipe:138]

Schokolade-Rosinen-Sesam-Hirse-Kuchen

Ein Rührkuchen, den ich zwar nach dem Grundrezept zubereite, aber doch von den Zutaten her abwandle.

Anstelle von 500 g Mehl verwende ich 400 g Sesamsaat und 100 g Hirse, jeweils frisch mit der Getreidemühle fein gemahlen. Allein diese Zutaten geben dem Rührkuchen ein besonderes Aroma.

Dann gebe ich mit der Küchenmaschine fein geriebene Schokolade in den Rührkuchen, wodurch ich den Kuchen zusätzlich zu einem Schokolade-Kuchen mache.

Ich backe diesen Kuchen eine viertel Stunde länger als man normalerweise einen Rührkuchen backt. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass Rührkuchen mit Schokolade – unerheblich, ob man geschmolzene oder geriebene Schokolade in den Rührteig gibt – gerne einen leicht flüssigen Schokoladenkern hat und etwas nicht ganz durchgebacken wirkt. Diesem beuge ich vor, indem ich den Kuchen länger backe.

Außerdem wähle ich als Backform eine Kranz-Backform, keine Kasten- oder Gugelhupf-Backform. Auf diese Weise hat die Kuchenmasse in der Backform den geringsten Durchmesser und kann gut durchbacken.

Und zuletzt gebe ich noch in Whiskey getränkte Rosinen hinzu, die dem Kuchen zusätzlich ein bestimmtes Aroma verleihen. Den Whiskey selbst gebe ich nicht in den Rührteig, da dieser sonst

zu flüssig wird.

Der Kuchen erhält nach dem Backen als letzte Besonderheit noch eine Schokoladen-Glasur, wodurch er zusätzlich sehr schmackhaft wird.

Mein Rat: Den Kuchen unbedingt 1–2 Stunden in der Backform abkühlen lassen. Die Kuchenmasse kühlt ab, zieht sich etwas zusammen und der Kuchen lässt sich leichter aus der Backform auf ein Kuchengitter oder eine Kuchenplatte stürzen. Erst dann mit der Glasur bestreichen und erneut abkühlen lassen. Mir ist der Kuchen gehörig misslungen. Ich habe versucht, den Kuchen direkt nach dem Backen auf ein Kuchengitter zu stürzen. Die Backform habe ich innen natürlich eingefettet, eigentlich sollte der Kuchen problemlos auf das Kuchengitter herausfallen. Dem war leider nicht so, der Kuchen brach längs in der Mitte. Schade. Geschmacklich ist der Kuchen sehr gut geworden. Ein leichter Hauch von Sesam, verbunden mit der Schokolade, hhhmmm.

[amd-zlrecipe-recipe:131]

Zucchini-Kuchen

https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video11042017_1.mp4

Wie man auch mit bestimmten Gemüsesorten wie Wurzeln oder Kohlrabi einen Rührkuchen zubereiten kann, kann man dies auch mit Zucchini.

Ich habe ein entsprechendes Rezept in meinem Foodblog schon veröffentlicht.

Bei der Zubereitung des Rührteigs wird einfach von der üblichen Menge des für einen Rührteigs zu verwendenden Mehls ein Teil weggelassen und durch die gleiche Menge an fein geriebener Zucchini ersetzt.

Man sollte die geriebene Zucchinimasse gut ausdrücken, damit sie nicht zu feucht ist und somit der Kuchen auch nicht zu feucht wird und an Stabilität und Festigkeit verliert.

Außerdem sollte man den zubereiteten Kuchen relativ schnell verzehren. Da geriebenes Gemüse für den Kuchen als Zutat verwendet wird, fängt der Kuchen relativ schnell an zu schimmeln und ist vermutlich nach wenigen Tagen nicht mehr genießbar.

Der Kuchen ist sehr saftig und aromatisch.

Beim Drehen des Videos ist mir ein Fehler unterlaufen, ich gebe natürlich 250 g Zucker, und kein Mehl, zu den aufgeschlagenen Eiern und rühre beides zusammen schaumig.

[amd-zlrecipe-recipe:48]

Obstkuchen

[Spider_Single_Video track="24" theme_id="6" priority="1"]

Kein gewöhnlicher Obstkuchen, den man mit einem Mürbeteig zubereitet, auf den man Apfel-, Orangen- oder Pfirsichspalten

legt und so den Teigboden gut bedeckt.

Ich hatte noch drei Äpfel und eine Orange vorrätig. Diese habe ich einfach in kleine Stücke geschnitten und in einen Rührteig gemischt. So erhält man ebenfalls einen fruchtigen Obstkuchen.

Mein Rat: Da der Rührkuchen aufgrund des hinzugegebenen Obstes doch eine größere Kuchenmasse hat als ein gewöhnlicher Rührkuchen, kann dieser Kuchen gerne anstelle von 60 Minuten durchaus 1 1/4–1 1/2 Stunden bei 180 Grad Celsius im Backofen verbleiben.

Noch ein Rat: Ich gebe etwas Bittermandel-Aroma für mehr Geschmack hinzu.

[amd-zlrecipe-recipe:34]

Mooskuchen

[Spider_Single_Video track="9" theme_id="1" priority="1"]

Ein Mooskuchen. Mit Moos? Natürlich nicht. Wie man auch einen Zucchini-, Wurzel- oder Kohlrabi-Kuchen zubereiten kann, kann man auch mit Spinat einen Kuchen zubereiten. Verwendet man frischen Blattspinat, schneidet man ihn klein und presst ihn kräftig aus. Denn der zugegebene Spinat darf nicht zu wässrig sein. Oder man verwendet tiefgefrorenen Rahmspinat, dieser ist schon zerkleinert und er ist auch nicht so wässrig.

Ich lasse einfach von der Menge des zu verwendenden Mehls für den Rührteig 200 g weg und gebe stattdessen 200 g Rahmspinat,

also etwa eine halbe Packung tiefgefrorener Spinat, hinzu und verrühre ihn mit der Küchenmaschine gut unter den Rührteig.

Schon hat man einen grünen Mooskuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:18]

Kakao-Schokolade-Kuchen

Passend zum Wochenende backe ich einen einfachen Rührkuchen. Man will ja schließlich zum Frühstück am Sonntag einen schönen, leckeren Kuchen haben. Nebst dem obligatorischen, frisch aufgebrühten Kaffee.

Ich bereite einen Rührkuchen nach dem Grundrezept zu. Nur gebe ich noch etwas Kakao und fein geriebene Schokolade hinzu. Und zusätzlich bekommt der schöne Kranzkuchen eine schöne, schmackhafte Schokoladen-Glasur.

Die Menge der angegebenen Zutaten für die Schokoladen-Glasur reicht für ein zweifaches Einpinseln mit der Glasur, damit man eine schöne, dicke Glasur auf dem Kuchen erhält.

[amd-zlrecipe-recipe:9]

Quinoa-Mandel-Kuchen



Feiner Kuchen

Aus Quinoa wird auch Brot gebacken. Also sollte man auch Kuchen damit zubereiten. Nein, das geht nicht? Sicherlich geht das. Ich habe es ausprobiert. Ich habe einfach Quinoa in meine Getreidemühle gegeben, diesen zu Mehl gemahlen und ihn anstelle von Weizenmehl verwendet. Und der Kuchen ist sehr fein und zart geworden.

Ich habe anstelle des für einen Rührkuchen zu verwendenden Weizenmehls einfach gemahlene Quinoa genommen. Dazu habe ich noch geriebene Mandeln gegeben, die ich noch vorrätig hatte. Die Menge, die mir für 500 g Mehl fehlte, habe ich dann mit normalem Weizenmehl aufgestockt.

Probieren Sie es einfach einmal aus. Der Kuchen schmeckt sehr gut.

Zutaten:

- [Grundrezept](#)

Anstelle 500 g Weizenmehl:

- 330 g gemahlener Quinoa
- 60 g gemahlene Mandeln
- 110 g Weizenmehl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Quinoa in einer Getreidemühle in eine Schüssel fein mahlen. Mandeln in einer Küchenmaschine grob reiben und in die Schüssel geben. Weizenmehl dazugeben.

Rührkuchen gemäß Grundrezept zubereiten und das Mehl in der Schüssel für den Rührteig verwenden.

Nach dem Erkalten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.