Gedeckter Pfirsich-Rührkuchen

Ein leckerer Obst-Kuchen. Auf einfache Weise zubereitet.

Einfach den Rührteig nach dem Grundrezept für Rührkuchen zubereiten.

Dann beim Discounter oder Supermarkt zwei große Konservendosen mit halben Pfirsichen kaufen.

Diese verwendet man als Obst-Füllung.

Ich gebe nur zusätzlich zwei Eier in den Rührteig, da der Kuchen aufgrund der vielen Pfirsiche doch eine gewisse Stabilität benötigt.

Ich gebe dann ein Drittel des Rührteigs auf das Backpapier in der Spring-Backform und verteile es gut auf dem Boden. Dann gebe ich die Pfirsich-Hälften auf den Rührteig. Restliche Pfirsiche schneide ich klein und gebe diese auch noch hinzu. Dann drücke ich die Pfirsich-Hälften ein wenig in den Rührteig-Boden hinein.

Schließlich gebe ich die beiden anderen Drittel des Rührteigs auf die Pfirsiche und verteile den Rührteig gut. Fertig ist ein gedeckter Obst-Kuchen mit Rührteig.

Aufgrund der Menge der verwendeten Pfirsiche und deren Saftigkeit kann es durchaus sein, dass der Rührteig-Boden doch sehr schnell durchweicht. Man sollte den Kuchen also relativ schnell essen.

[amd-zlrecipe-recipe:703]

Haselnuss-Rosinen-Kuchen

Seit einiger Zeit einmal wieder ein Rührkuchen und keine Tarte mit Obst.

Ich backe einen Rührkuchen, in den ich Haselnüsse und Rosinen gebe.

Ich zerkleinere die Haselnüsse in der Küchenmaschine, bevor ich sie in den Rührteig gebe. Und vom Mehl, das normalerweise in einer Menge von 500 g in einen Rührteig kommt, lasse ich die Menge der Haselnüsse von 200 g einfach weg und verwende nur 300 g Mehl.

Die Rosinen geben nochmals 250 g Gewicht zum Rührteig hinzu. Aus diesem Grund verwende ich anstelle von 4 Eiern, die ich normalerweise in einen Rührteig gebe, 6 Eier, da die Menge an Rührteig etwas Stabilität und Bindung benötig.

Außerdem würze ich den Rührteig leicht mit etwas Bittermandel-Öl.

[amd-zlrecipe-recipe:692]

Rotwein-Kuchen

Mein wöchentlicher Kuchen zum Sonntag.

Ich wollte einmal seit einiger Zeit wieder einen schönen Rührkuchen backen. Und nicht wie bisher immer Tartes mit Obst in der Füllmasse.

Nun, ich dachte zunächst daran, einen klassischen Marmorkuchen zu backen und war mir ziemlich sicher, dass ich noch Kakao-

Pulver im Vorratsschrank hatte. Dem war aber leider nicht so, ich hatte mich doch tatsächlich getäuscht.

Also musste ich kurzfristig umdisponieren und ein anderes Rezept wählen.

Einen einfachen Rührkuchen wollte ich nicht backen. Also entschied ich mich für einen Rotwein-Kuchen, wobei ich in den normalen Rührteig einfach ein halbes Glas Rotwein hineingegeben habe.

Da der Rührteig dadurch natürlich etwas flüssig wird und der Kuchen beim Backen eventuell nicht durchbackt, sondern vielleicht innen noch flüssig bleibt, habe ich zusätzlich zum normalen Rührkuchen-Rezept noch 100 g Mehl und zwei Eier gegeben.

Das Ergebnis ist ein sehr schmackhafter Rührkuchen, der eine leichte Rotwein-Note hat.

[amd-zlrecipe-recipe:612][amd-zlrecipe-recipe:612]

Kakao-Kuchen

Natürlich gibt es auch am 4. Advent einen Kuchen zum Sonntag.

Ich wähle einen einfachen Kakao-Kuchen.

Diesen bereite ich einfach nach dem Grundrezept für Rührkuchen zu. Und gebe einfach noch etwas Kakao in den Rührteig.

Fertig ist ein leckerer Kuchen.

Die Backform legt man einfach mit etwas Backpapier aus. Wenn man kein solches vorrätig hat, gibt es eine einfache, aber sehr gute Möglichkeit, zu verhindern, dass der Kuchen

eventuell nach dem Backen beim Herausstürzen an der Backform hängen bleibt. Man fettet die Backform gut ein und gibt dann Semmelbrösel hinein, die man in der ganzen Backform verteilt. Auf diese Weise kann man den Kuchen nach dem Backen hervorragend und leicht aus der Backform herausstürzen. Und dies bietet sich natürlich auch für Backformen an, für die ein Backpapier nicht geeignet ist, wie z.B. eine Gugelhupf-Backform.

[amd-zlrecipe-recipe:523][amd-zlrecipe-recipe:523]

Gugelhupf-Kaffee-Kuchen

Wie es sich zum 2. Advent gehört, backe ich an diesem Tag auch einen Kuchen. Den ich zum verspäteten Frühstück und nachmittaglichen Kaffee-Trinken reiche.

Ich wähle einen einfachen Kaffee-Kuchen. Also ein Rührkuchen nach dem Grundrezept, in dessen Rührteig noch gemahlener Filter-Kaffee und etwas flüssiger Kaffee kommt.

Als weitere Besonderheit bekommt der Kuchen noch eine Glasur aus Vollmilchschokolade. Normalerweise verwendet man für Glasuren Bitterschokolade, diese bietet sich eigentlich wegen des bitteren Geschmacks besser an. Ich hatte jedoch nur noch eine Tafel Vollmilchschokolade vorrätig, aber diese eignet sich für die Glasur genauso.

Bei einer Gugelhupf-Backform kann man schlecht Backpapier anstelle des Einfettens der Backform verwenden. Also fette ich die Backform eben ein. Zur Sicherheit, damit sich der Kuchen nach dem Backen aus der Backform löst, kann man noch Semmelbrösel hineingeben, damit eine dünne Schicht davon am Fett in der Backform hängen bleibt. Dies habe ich allerdings

nicht gemacht. Das hat allerdings das Auslösen aus der Backform etwas erschwert.

[amd-zlrecipe-recipe:511]

Limettenkuchen

Jetzt zur Herbstzeit backe ich wieder des öfteren keine süße Tarte mit Obst, da dieses Angebot jetzt im Discounter oder Supermarkt nicht mehr so gross ist. Sondern lieber einige Rührkuchen.

Hier backe ich einen Rührkuchen mit Limettensaft.

Bekannter ist ja ein Zitronenkuchen, für den man den Saft und auch die Schale der Zitronen verwendet, was ein sehr fruchtiges Aroma bringt. Leider hatte mein Discounter keine Bio-Zitronen mehr vorrätig, sondern ich konnte nur noch Limetten kaufen. Leider konnte ich deren Schale aber nicht verwenden.

Da der normale Rührteig noch etwa 100–200 ml Limettensaft bekommt, was ihn etwas flüssiger macht, gebe ich zur besseren Bindung doch noch ein zusätzliches Ei hinzu.

Der Kuchen gelingt sehr gut. Er ist frisch und fruchtig und erinnert von der Konsistenz ein wenig an Sandkuchen.

Für den wenigen Guss, den ich nach dem Backen auf den Kuchen auftrage, verwende ich Puderzucker mit etwas Wasser. Wer möchte und noch eine Limette übrig hat, kann für das Anrühren des Gusses natürlich auch Limettensaft verwenden, das macht den Kuchen noch fruchtiger.

[amd-zlrecipe-recipe:458]

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]

Kaffeekuchen

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 Kaffeekuchen, den ich natürlich selbst zubereite und backe. Kaffeekuchen 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 unbeaufsichtig 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 unbeaufsichtig. 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 einnal 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 Grundrezpt 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]

Kaffeekuchen

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

Ich habe gemahlenen Filter-Kaffee in den Rührteig gegeben und somit einen leckeren Kaffeekuchen 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]