

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 Zucchini Masse 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.

Kakao-Kuchen



Leckerer Kuchen

Ein einfacher Rührkuchen, den ich mit Kakao verfeinere.

Dazu bekommt der Kuchen noch eine schöne Schokoladenglasur.

Mein Rat: Die Menge der Glasur erlaubt es, den Kuchen mehrfach mit der Glasur zu bestreichen und ihm eine dickere Glasur zu geben. Einfach die Glasur einmal auftragen, einige Minuten warten, bis sie erkaltet ist, und dann den Vorgang einfach wiederholen.

Zutaten:

Für den Rührkuchen:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 3 EL Kakao

Für die Glasur:

- 50 g dunkle Schokolade
- 25 g Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober- und Unterhitze erhitzen.

Alle Zutaten für den Rührteig in eine Küchenmaschine geben und gut verrühren. Kakao dazugeben und mit verrühren.

Kasten-Backform einfetten. Teig hineingeben und mit dem Backlöffel verstreichen.

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

Backform herausnehmen. Kuchen abkühlen lassen. Aus der Backform stürzen und auf ein Kuchengitter geben.

Schokolade in grobe Stücke zerbrechen und in eine Schale geben. Butter dazugeben. Im Wasserbad schmelzen. Kuchen mit der Glasur – eventuell mehrfach – mit dem Backpinsel einpinseln. Erkalten lassen.

Banane-Dattel-Rührkuchen



Feiner Kuchen

Zu Weihnachten und für die Feiertage muss es natürlich auch einen Kuchen geben.

Bananen und Datteln passen ja recht gut zusammen und harmonieren miteinander. Also habe ich mir als Rezept einen normalen Rührkuchen überlegt, in den ich kleingeschnittene Bananen und Datteln untermische. Und das Ganze kröne ich dann damit, dass ich dem Kuchen eine schöne Schokoladen-Glasur gebe.

Ich selbst habe nicht sehr viel an diesem Kuchen, denn ich habe jeweils zwei Stücke Kuchen an drei meiner Nachbarn als

kleines Weihnachtspräsent verteilt. So bleiben mir von dem Kuchen gerade einmal zwei Stücke übrig.

Aber schmackhaft ist er dennoch.

Zutaten:

Für den Rührkuchen:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 250 g Bananen
- 250 g Datteln

Für die Glasur:

- 100 g dunkle Schokolade
- 50 g Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Datteln erst längs halbieren, dann quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Bananen schälen, dann längs vierteln und dann quer ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Ebenfalls in die Schüssel geben.

Rührkuchen wie im Grundtrezept angegeben zubereiten, nur vor dem Einfüllen des Teiges in die Backform Bananen und Datteln in den Rührteig geben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Nachdem der Kuchen gebacken und erkaltet ist, Schokolade und Butter in einer Schüssel im Wasserbad flüssig werden lassen und Kuchen auf der Oberseite mit dem Backpinsel mit der Glasur bestreichen. Erkalten lassen.

Kohlrabi-Kuchen



Feiner Kuchen

Ich hatte eine Kohlrabi übrig und dachte mir, dass man damit auch einen Kuchen zubereiten kann.. Wie man auch mit Wurzeln oder Zucchini einen Kuchen zubereiten kann. Es ist im Grund ein einfacher Rührteig, in ich noch eine geriebene Kohlrabi hinzugebe. Kohlrabi ist recht trocken und nicht allzu feucht, so dass er sich gut für den Kuchen eignet.

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 400 g Kohlrabi
- 200 g Zucker
- 200 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Vanillin-Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten.

Kohlrabi schälen und in einer Küchenmaschine in eine Schüssel fein reiben. Kohlrabi ausdrücken, damit keine Flüssigkeit übrig bleibt.

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

Eier aufschlagen, einzeln dazugeben und verrühren.

Mehl, Backpulver und Zimt dazugeben und alles gut verrühren.

Kohlrabi unter den Teig heben.

Teig in die Backform geben und mit dem Backlöffel oder durch rhythmisches Schütteln und Rotieren glatt streichen und verteilen. Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen. Auf ein Kuchengitter stürzen und gut abkühlen lassen.

Rührkuchen



Schöner Gugelhupf

Ein einfacher Rührkuchen, nach dem Grundrezept zubereitet.

Zutaten:

Für den Rührkuchen:

- [Grundrezept](#)

Feigen-Mandeln-Kuchen



Noch essbar

Dieser Kuchen ist gerade so an der Grenze, dass er noch als gelungen zu betrachten und essbar ist.

Die Feigen sind in getrocknetem Zustand doch noch recht feucht und sammeln sich beim Backen merkwürdigerweise in der Mitte des Kuchenteigs an. Dort werden sie durch die Backtemperatur leicht flüssig, was dazu führt, dass auch der Kuchenteig nach dem Backen ganz leicht flüssig bleibt. Dies ist jedoch nur in der Mitte des Kuchens so, zu den Enden hin ist er komplett durchgebacken. Vermutlich hätte Abhilfe geschaffen, wenn man den Kuchen einfach eine viertel Stunde länger backt.

Ich verwende ein normales Rührkuchen-Rezept und ersetze 200 g des Mehls durch feingemahlene Mandeln. Und gebe zusätzlich 250 g kleingeschnittene, getrocknete Feigen hinzu.

Zutaten:

Für den Rührkuchen:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 200 g Mandeln
- 250 g getrocknete Feigen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Mandeln in einer Küchenmaschine fein reiben. Nur 300 g Mehl in den Rührteig geben und anstelle von 200 g Mehl beim Grundrezept die Mandeln hinzugeben.

Feigen kleinschneiden, am Schluss zum Rührteig geben und unterrühren.

Haselnusskuchen



Schmackhafter Kuchen

Ein einfach zuzubereitender Kuchen. Man lässt einfach bei einem Grundrezept für einen Rührkuchen vom zu verwendenden

Mehl 200 g weg und verwendet stattdessen 200 g gemahlene Haselnüsse.

Zutaten:

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 200 g gemahlene Haselnüsse
-

Gewürzkuchen



Sehr saftig, und ein herrlich aromatischer Duft

Ein einfach zuzubereitender Kuchen. Aber sehr schmackhaft und

aromatisch.

Man verwendet einfach das Grundrezept für Rührkuchen. Und mischt viele Gewürze unter, die für eine Süßspeise oder einen Kuchen geeignet sind und die man vorrätig hat. Ich habe insgesamt neun Gewürze verwendet. Beim gebackenen Kuchen schmeckt kein einzelnes Gewürz hervor, sondern der Kuchen hat nur einen herrlich aromatischen Duft.

Mein Rat: Vanilleschotenhälfte verwenden, um selbst zubereiteten Vanillezucker zuzubereiten. Längs halbierte Vanillehälfte längs in ein kleines Vorratsglas geben, Zucker darüber geben, zuschrauben und einige Tage ziehen lassen.

Zutaten:

Für den Rührkuchen:

- Grundrezept

Für die Gewürze:

- 1/2 TL Fenchelsamen
- 1/2 TL weiße Pfefferkörner
- 1/4 Sternanis
- 6 Pimentkörner
- 3 Gewürznelken
- 1/2 TL Muskat
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Anis
- 1 Vanilleschote

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Kranz-Backform einfetten.

Fenchelsamen, Pfefferkörner, Sternanis, Piment und Gewürznelken in einen Mörser geben und gut fein mörsern.

Vanillehälfte längs halbieren und Vanillemark mit dem Messer heraus kratzen.

Gewürze zu dem Rührteig geben und gut verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verteilen und verstreichen.

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

Backform herausnehmen.

Rand der Kranz-Backform lösen. Kuchen vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und gut abkühlen lassen.

Rosinen-Kuchen



Leckerer Kuchen

Heute habe ich passend zum Sonntag einen Rosinen-Kuchen gebacken. Dazu habe ich einen normalen Rührkuchen zubereitet, und in Cognac eingelegte Rosinen zusätzlich hinzugegeben.

Da ich 250 g Rosinen hinzugebe, und auch vom Cognac sechs Esslöffel für ein gutes Aroma hinzugebe, verwende ich 50 g mehr an Mehl. Und gebe auch zusätzlich zwei Eier für mehr Stabilität hinzu. Also insgesamt sechs Eier.

Zutaten:

Für den Rührkuchen:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 50 g Mehl
- 250 g Rosinen
- 100 ml Cognac

Kasten-Backform einfetten.

Cognac in eine Schüssel geben, Rosinen dazugeben und eine Stunde einweichen lassen. Rosinen nach einer halben Stunde umrühren.

Rosinen, sechs Esslöffel Cognac und Mehl zusätzlich in den normalen Rührteig geben und mit verrühren.

Dieser große Rührkuchen verträgt 70 Minuten Backdauer.

Kakao-Kuchen



Rührkuchen mit kräftiger Farbe

Mein kürzestes Rezept in meinem Foodblog bisher.

Zutaten:

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 3–4 EL Kakao

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Kakao in den fertigen Rührteig geben und kräftig verrühren.

Marmorkuchen mit Portwein-Glasur



Feiner,
klassischer Kuchen

Diesmal ein klassischer Rührkuchen. Ein Marmorkuchen, von dem vor dem Backen eine Hälfte weggenommen und Kakao untergemischt wird. Diese zweite Hälfte des Kuchens wird dann unter den normalen Rührteig mit der Gabel untergehoben.

Der Marmorkuchen bekommt eine Glasur, aus Puderzucker und Portwein zubereitet.

Zutaten:

Für den Kuchen:

- [Grundrezept](#)
- 2 EL Kakao

Für die Glasur:

- 80–100 g Puderzucker

- 2 EL Portwein

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Klassischen Rührteig nach Grundrezept zubereiten. Eine Hälfte in die gefettete Gugelhupf-Backform geben.

Zu der zweiten Hälfte Kakao dazugeben und mit dem Rührgerät verrühren. In die Gugelhupf-Backform geben und verteilen. Mit der Gabel vorsichtig unterheben.

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

Kurz vor Ende der Backzeit Puderzucker und Portwein in eine Schale geben und vermischen.

Backform aus dem Backofen nehmen und auf ein Kuchengitter stürzen. Kuchen mit dem Backpinsel mit der Glasur bestreichen und gut abkühlen lassen.