Mandarinen-Kuchen

Schöner Kuchen

Passend zum Wochenende ein Rührkuchen, diesmal wieder ein Rührkuchen mit Obst, und zwar Mandarinen aus der Dose.

DIe Beschreibung der Zubereitung geht diesmal recht rasch, Ich verweise nämlich auf das Grundrezept für Rührkuchen, in dessen Teig einfach noch Mandarinen aus der Dose gemischt werden. Die Zubereitung ist ansonsten die Gleiche.

Zutaten:

Für den Teig:

- Rührteig

Für die Füllung:

- zusätzlich 1 Ei
- 350 g Mandarinen (Dose)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit60 Min.

Zusätzlich einfach ein 5. Ei in den Rührteig geben. Wenn der Rührteig fertig ist, Mandarinen ohne Saft aus der Dose in den Rührteig geben und mit dem Backlöffel untermischen.

Apfel-Haselnuss-Kuchen

Misslungen!

Ich bereite heute einen Obstkuchen zu, ähnlich wie neulich den Birnen-Rührkuchen. Diesmal verwende ich Apfelspalten.

Und da ich mich nicht scheue, auch misslungene Koch- oder Backversuche in meinem Foodblog zu veröffentlichen, poste ich dieses Backrezept hier. Ich hätte den misslungenen Kuchen ohne Probleme vermeiden können, wenn ich nur eines gemacht

hätte: DIe Kranz-Backform nicht nur an den Stellen, wo Teig ist, einzufetten, sondern auch oben unter den Apfelspalten. So ist der Kuchen leider misslungen,

Der Teig ist wieder ein Rührteig. Ich mische geriebene Haselnüsse unter den Rührteig. Denn Haselnüsse passen geschmacklich sehr gut zu den Äpfeln.

Da der Rührteig durch die Haselnüsse von der Menge her etwas mehr an Masse hat als bei einem normalen Rührteig-Rezept, gebe ich für mehr Stabilität und Festigkeit ein Ei mehr hinzu.

Mein Rat: Natürlich mit dem Finger vor dem Backen etwas Rührteig aus der Rührschüssel nehmen und den Teig abschmecken. Und das Auslecken der leeren Rührschüssel nicht vergessen.

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 250 g Margarine
- 250 g Zucker
- 200 g Haselnüsse
- 5 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 5 Äpfel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Kranz-Backform sehr gut einfetten.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, dann in jeweils acht Spalten schneiden und auf einen Teller geben.

Haselnüsse in einer Küchenmaschine fein reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine und Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl,

Backpulver und Vanillin-Zucker dazugeben. Haselnüsse hinzugeben. Alles 5–10 Minuten gut verrühren.

Apfelspalten in zwei Ringen quer übereinander in die Kranz-Backform legen. Teig 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 und auf eine Kuchenplatte stürzen. Rand der Kranz-Backform lösen und Boden der Backform wegnehmen. Gut abkühlen lassen.

Birne-Mandel-Rührkuchen

Leckerer, saftiger Kuchen

Ich bereite heute einen gedeckten Obstkuchen zu, ähnlich wie neulich den Orangen-Rührkuchen. Diesmal verwende ich Birnenspalten.

Der Teig ist wieder ein Rührteig. Ich mische geriebene Mandeln unter den Rührteig. Denn Mandeln passen geschmacklich sehr gut zu den Birnen.

Da der Rührteig durch die Mandeln von der Menge her etwas mehr an Masse hat als bei einem normalen Rührteig-Rezept, gebe ich für mehr Stabilität und Festigkeit ein Ei mehr hinzu.

Mein Rat: Natürlich mit dem Finger vor dem Backen etwas Rührteig aus der Rührschüssel nehmen und den Teig abschmecken. Und das Auslecken der leeren Rührschüssel nicht vergessen.

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 250 g Margarine
- 250 g Zucker
- 200 g Mandeln
- 5 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 6 Birnen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen, halbieren, dann in jeweils drei Spalten schneiden und auf einen Teller geben.

Mandeln in einer Küchenmaschine fein reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine und Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl,

Backpulver und Vanillin-Zucker dazugeben. Mandeln hinzugeben. Alles 5–10 Minuten gut verrühren.

Die Hälfe des Teigs in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verteilen und verstreichen. Birnenspalten rundum in zwei Ringen auf den Teig geben. Zweite Hälfte des Teigs darüber geben und mit dem Backlöffel verteilen und verstreichen.

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

Formschöner Kuchen

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Kuchen vom Boden der Backform auf eine Kuchenplatte geben. Wenn der Kuchen etwas fragil ist, kann man ihn auf dem Backform-Boden belassen. Gut abkühlen lassen.

Rosinen-Kranz

Schöner Kranz-Kuchen

Ein einfacher Rührkuchen, den ich in einer Kranz-Backform backe.

Als weitere Zutat gebe ich Rosinen hinzu, die ich vorher in Cognac einlege und somit dem Kuchen ein schönes Aroma geben.

Da der Kuchen mit 250 g Rosinen eine weitere Zutat und somit auch Gewicht hinzubekommt, gebe ich ein Ei mehr für mehr Stabilität und Festigkeit hinzu als beim normalen Rezept für einen Rührteig.

Zutaten:

- 500 g Mehl

- 250 g Margarine
- 250 g Zucker
- 5 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 250 g Rosinen
- Cognac

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 60 Min. | Backzeit 60 Min.

Rosinen in eine Schüssel geben, Cognac darüber geben, bis die Rosinen bedeckt sind und etwa eine Stunde ziehen lassen.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Kranz-Backform einfetten.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine und Zucker dazugeben. Mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Vanillin-Zucker dazugeben und alles verrühren. Rosinen aus dem Cognac herausnehmen, hinzugeben und alles mit dem Rührgerät 5–10 Minuten gut verrühren.

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

Backform auf mittlerer Ebene für etwa eine Stunde in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, auf eine Kuchenplatte stürzen, Rand der Kranz-Backform lösen und auch den Boden der Backform wegnehmen. Gut abkühlen lassen.

Orangen-Schokolade-Rührkuchen

Schmackhafter Schokokuchen

Ich bereite heute passend noch zum Wochenende und somit Ostern einen gedeckten Obstkuchen zu, ähnlich wie neulich den Ananas-Rührkuchen. Diesmal verwende ich Orangenspalten.

Der Teig ist wieder ein Rührteig, in ihn kommen für mehr Aroma zwei Schnapsgläser Cognac. Und dann mische ich geriebene Bitter-Schokolade unter den Rührteig. Denn die Bitter-Schokolade passt geschmacklich sehr gut zu den Orangenspalten.

Optisch könnte man den Kuchen auch Stratiatella-Kuchen nennen.

Mein Rat: Natürlich mit dem Finger vor dem Backen etwas Rührteig aus der Rührschüssel nehmen und den Teig abschmecken. Und das Auslecken der leeren Rührschüssel nicht vergessen.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Margarine
- 250 g Zucker
- 5 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 4 cl Cognac
- 100 g Bitter-Schokolade
- 3 Orangen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Orangen schälen und Spalten auf einen Teller geben.

Schokolade in einer Küchenmaschine fein reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine und Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Vanillin-Zucker dazugeben. Cognac hinzugeben. Alles verrühren. Schokolade dazugeben und alles 5–10 Minuten gut verrühren.

Die Hälfe des Teigs in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verteilen und verstreichen. Orangenspalten rundum in zwei Ringen auf den Teig geben. Zweite Hälfte des Teigs darüber geben und mit dem Backlöffel verteilen und verstreichen.

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

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Kuchen vom Boden der Backform auf eine Kuchenplatte geben. Wenn der Kuchen etwas fragil ist, kann man ihn auf dem Backform-Boden belassen. Gut abkühlen lassen.

Ananas-Rührkuchen

Schön lockerer Kuchen

Ein Kuchen für das Kaffeetrinken am Wochenende.

Ein normaler Rührkuchen mit dem üblichen Rührteig-Rezept. Aber verfeinert mit zwei Konservendosen Ananas-Stücke.

Ich hatte zuerst überlegt, einen dünnen Hefeteig zuzubereiten und ihn in einer Spring-Backform auszudrücken. Dann die Ananas-Stücke auf dem Boden auslegen und Rührteig darüber geben. Es war mir aber mit zwei Teigarten zu viel Aufwand, sicherlich gibt es da auch noch das eine oder andere raffinierte Rezept, wie man eine Art gedeckten Ananas-Kuchen zubereiten kann.

Ich mache es nun einfach, gebe die Hälfte des Rührteigs in die

Backform und verstreiche sie glatt. Dann kommen die Ananas-Stücke dazu und werden oben auf verteilt. Schließlich wird mit der zweiten Hälfte des Rührteigs abgedeckt und dieser ebenfalls glatt verstrichen.

Da die Ananas-Stücke auch etwas Flüssigkeit mitbringen und der Rührteig eventuell an bestimmten Stellen etwas feucht wird, gebe ich diesem Kuchen 70 Minuten im Backofen.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 680 g Ananas-Stücke (2 Dosen)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 70 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine und Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Vanillin-Zucker dazugeben und alles etwa 5–10 Minuten gut verrühren.

Ananas-Stücke aus den Dosen herausnehmen, eventuell auf ein Schneidebrett geben, noch etwas kleiner schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Hälfte des Teigs in die Backform geben und mit dem Backlöffel glatt streichen. Ananas-Stücke oben auf geben und schön gleichmäßig verteilen. Zweite Hälfte des Rührteigs darauf geben und ebenfalls mit dem Backlöffel glatt verstreichen.

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

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Kuchen vom Boden der Backform auf ein Küchengitter geben. Wenn der Kuchen etwas fragil ist, kann man ihn auch auf dem Boden der Backform belassen. Gut abkühlen lassen.

Sauerkirsch-Rührkuchen

Mit schönen Sauerkirschen

Diesmal ein einfach zuzubereitender Rührkuchen.

Ich verwende das Grundrezept für einen Rührkuchen.

Und gebe einfach ein Glas Sauerkirschen ohne Saft hinzu und

vermische alles gut.

Man könnte den Kuchen auch gedeckten Kirschkuchen nennen.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 420 g Sauerkirschen (Glas)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine und Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Vanillin-Zucker dazugeben und alles etwa 5–10 Minuten gut verrühren. Sauerkirschen hinzugeben und vorsichtig mit dem Backlöffel unterheben.

Teig in die Backform geben und verstreichen.

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

Backform herausnehmen, Rand der Backform lösen und Kuchen vom Boden der Spring-Backform auf ein Kuchengitter geben. Wenn der Kuchen zu fragil ist, kann man ihn auch auf dem Backform-Boden belassen. Gut abkühlen lassen.

Portwein-Kuchen

Mit feinem Portwein-Aroma!

Ich bereite einen normalen Rührkuchen zu, in den ich aber Portwein gebe und ihn so aromatisiere. Der Kuchen wird im Inneren nicht komplett rot oder rötlich, wie man annehmen würde. Er nimmt nur ein leichtes Portwein-Aroma an.

Und da der Rührteig mit 150 g Portwein doch recht flüssig wird, gebe ich noch 100 g Mehl und ein 5. Eier für mehr Kompaktheit hinzu.

Mein Rat: Es bietet sich an, auf den Kuchen eine Portwein-Glasur aufzutragen. Ich hatte aber keinen Puderzucker für eine Glasur vorrätig und mit normalem Zucker ist mir keine Glasur gelungen.

Zutaten:

- 600 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine

- 5 Eier
- 150 ml Portwein
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker

Benötigte Geräte:

- 1 (Digital-)Waage
- 1 Rührschüssel
- 1 Rührgerät
- 1 Backlöffel
- 1 Kasten-Backform

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.
Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eine Kasten-Backform einfetten.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine und Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Vanillinzucker dazugeben und verrühren. 150 ml Portwein dazugeben und alles mit dem Rühgerät etwa 5–10 Minuten gut verrühren.

Teig in die Backform geben und verstreichen.

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

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

Schokoladenkuchen

Endlich ein Schokoladenkuchen ohne großen Hohlraum

Mancher wird erstaunt sein, dass ich schon wieder einen Schokoladenkuchen zubereite, wo ich doch vor einigen Wochen einen solchen zubereitet habe.

Aber der Schokoladenkuchen hatte wieder unerwarteterweise im oberen Drittel des Kuchens einen Hohlraum gebildet.

Mir sagte jemand, der Hohlraum komme vom verwendeten Backpulver. Und jemand anderes teilte mir ein Backrezept ohne Backpulver mit. Als ich dieses Backrezept mit dem gewöhnlichen Backrezept für Rührkuchen, das ich sonst verwende, verglich, stellte ich fest, dass es bis auf das Backpulver fast identisch war.

Also bereite ich einen Schokoladenkuchen nach dem üblichen Rezept zu, nur lasse ich das Backpulver weg. Der Kuchen wird somit in der Backform im Backofen nicht sehr stark aufgehen.

Ich lasse 100 g Mehl von den üblicherweise verwendeten 500 g Mehl weg und verwende stattdessen 100 g geriebene Bitterschokolade.

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 5 Eier
- 200 g Bitter-Schoklade (85 %)
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3–6 Tropfen Bittermandel-Öl

Benötigte Geräte:

- Küchenmaschine zum Reiben
- Digital-Waage
- Rührschüssel
- Hand-Rührgerät, alternativ Küschenmaschine zum Rühren
- Backlöffel
- Backpinsel
- Kasten-Backform

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eine Kasten-Backform einfetten.

100 g Bitterschokolade in der Küchenmaschine fein in eine Schüssel reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker und Margarine dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Vanillin-Zucker und Bittermandel-Öl dazugeben und verrühren. Schokolade dazugeben und alles auf hoher Stufe 5–10 Minuten gut verrühren.

Teig in die Kasten-Backform geben und mit dem Backlöffel gut verstreichen.

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

10 Minuten vor Ende der Backzeit 100 g Bitterschokolade in kleine Stücke zerbrechen, in eine Schale geben und in einem Wasserbad verflüssigen.

Backform aus dem Backofen herausnehmen. Entweder Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen, dann wenden und Oberseite mit dem Backpinsel in zwei bis drei Durchgängen mit Schokolade bestreichen. Oder der Einfachheit halber den Kuchen in der Backform lassen und die Oberseite darin in zwei bis drei Durchgängen mit Schokolade bestreichen. Kuchen sehr gut abkühlen lassen. Wer den Kuchen relativ rasch anschneiden und essen möchte, kann ihn auch in der Backform in den Kühlschrank stellen. So erhärtet die Glasur sehr gut. Im zweiten Fall den Kuchen nach dem guten Abkühlen mithilfe eines langen Messers aus der Backform herausholen und auf das Kuchengitter stellen.

Schokoladenkuchen

Mit schöner, über Nacht erhärteter Glasur

In diesen Rührkuchen gebe ich keine flüssige Schokolade und rühre sie unter, weil sonst beim Backen gern Hohlräume und flüssige Schokoladenkerne im Kuchen entstehen. Ich reibe 100 g Bitterschokolade mit der Küchenmaschine fein und rühre sie in den Rührteig ein.

Diesem Kuchen spendiere ich auch – wie es sich für einen Schokoladenkuchen gehört – mit weiteren 100 g Bitterschokolade eine Schokoladenglasur. Diese ist mir dieses Mal auch gut gelungen, so dass man fast keine Pinselstrich-Spuren vom Backpinsel beim Auftragen sieht.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 5 Eier
- 200 g Bitterschokolade (85 %)
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3–6 Tropfen Bittermandel-Öl

Benötigte Geräte:

- Küchenmaschine zum Reiben
- Digital-Waage
- Rührschüssel
- Hand-Rührgerät, alternativ Küschenmaschine zum Rühren
- Backlöffel
- Kasten-Backform

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eine Kasten-Backform einfetten.

100 g Bitterschokolade in der Küchenmaschine fein in eine Schüssel reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker und Margarine dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Vanillin-Zucker und Bittermandel-Öl dazugeben und verrühren. Schokolade dazugeben und alles auf hoher Stufe 5–10 Minuten gut verrühren.

Teig in die Kasten-Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen.

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

10 Minuten vor Ende der Backzeit 100 g Bitterschokolade in kleine Stücke zerbrechen, in eine Schale geben und in einem Wasserbad verflüssigen.

Backform aus dem Backofen herausnehmen. Entweder Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen, dann wenden und Oberseite mit dem Backpinsel in drei Durchgängen mit Schokolade bestreichen. Oder der Einfachheit halber den Kuchen in der Backform lassen und die Oberseite darin in drei Durchgängen mit Schokolade bestreichen. Kuchen sehr gut abkühlen lassen. Im zweiten Fall den Kuchen nach dem guten Abkühlen mithilfe eines langen Messers aus der Backform herausholen und auf das Kuchengitter stellen.

Gedeckter Pfirsich-Kuchen

Schön lockerer Kuchen

Zuletzt habe ich eine Pfirsich-Tarte zubereitet, zu der ich eingelegte Pfirsiche in kleine Stücke geschnitten und diese in einer Füllung mit Eierstich gebacken habe. Die Pizza-Tarte ist ja auch schon wieder verbraucht, also backe ich einen neuen Kuchen oder Tarte.

Dieses Mal bereite ich einen Rührkuchen zu, in den ich eingelegte Pfirsichhälften gebe. Dazu gebe ich eine Schicht eines Rührkuchenteigs in eine Spring-Backform, darauf kommen die Pfirsichhälften und das Ganze wird mit einer zweiten Schicht Rührkuchenteig abgedeckt. Also in etwa mit einem gedeckten Apfelkuchen vergleichbar.

Diesmal verwende ich das klassische Rezept eines Rührkuchens, Verhältnis Mehl:Zucker:Margarine 2:1:1 mit 4 Eiern. Wenn, ja wenn da nicht – ich bin ehrlich – der Fauxpas gewesen wäre, was man sich vorstellt noch an Vorräten zuhause zu haben und was man wirklich an Vorräten noch zuhause hat. Es fehlten also 100 g Mehl. Ich habe den Kuchen pappsüß gemacht und stattdessen zusätzliche 100 g Zucker hinein gegeben. Angegeben habe ich das klassische Rezept.

Und bei den in Dosen eingelegten halben Pfirsichen sollte man sich auch nicht vertun. ich hatte geschätzt, dass eine große Doße mit 420 g und 8 Pfirsichhälften ausreicht, wobei sich dann herausstellte, dass in eine Springform auf der Schnittfläche der halben Pfirsiche liegend bestimmt 12, wenn nicht sogar die doppelte Menge, 16 Pfirsichhälften, hineingepasst hätten.

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 2–3 Tropfen Bittermandelöl
- 420 g Pfirsiche (Dose)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine und Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Vanillin-Zucker und Bittermandelöl dazugeben und alles 5–10 Minuten gut verrühren.

Die Hälfte des Rührteigs auf den Boden der Spring-Backform geben und glatt streichen. Die Pfirsichhälften mit der Öffnung nach unten auf dem Rührkuchen verteilen. Die zweite Hälfte des Rührkuchens darüber verteilen und möglichst die Pfirsichhälften zudecken.

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

Backform herausnehmen, Rand der Backform lösen und Kuchen vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen

lassen.

Käsekuchen

Schöner Käsekuchen

Diesmal erneut ein Käsekuchen, aber ebenfalls kein solcher mit Quark und Vanillepudding-Pulver als Füllung. Auch kein solcher mit Käsestücken als herzhafte Tarte. Sondern als Rührkuchen. Wer sagt eigentlich, dass ein Rührkuchen immer süß zubereitet werden muss? Lässt man 250 g Zucker weg, gibt pikante Zutaten hinein und würzt z.B. mit Salz und Pfeffer, kann man auf diese Weise auch einen herzhaften Rührkuchen zubereiten. Ein Hefe- oder Mürbeteig kann man für pikante Tartes schließlich auch herzhaft zubereiten, indem man keinen Zucker verwendet, sondern 1/2 TL Salz hinzugibt.

Der Rührteig wird mit dem geriebenen Käse sehr kompakt, deswegen gebe ich noch etwas Sahne hinzu, damit der Teig etwas

flüssiger wird.

Also es ist ein Experiment. Aber der Kuchen gelingt. Beim Backen fängt der Teig zunächst an zu blubbern, als würde er kochen. Der Käse schmilzt eben im Backofen. Später treibt er ein wenig aus und bekommt eine braune Kruste.

Der Kuchen schmeckt ein wenig wie Pizzabrot und recht gut. Allerdings ist ja Rührkuchen doch eher eine süße Backware, so dass ich die kommenden Male doch wieder auf süße Rührkuchen wechsle.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 150 g geriebener Parmesan
- 75 g mittelalter Gouda
- 250 g Margarine
- 5 Eier
- 50 ml Sahne
- 1 Päckchen Backpulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Gouda in der Küchenmaschine fein reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Mehl, Backpulver und Käse dazugeben. Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles 5–10 Minuten gut verrühren.

Eine Kasten-Backform einfetten.

Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verteilen.

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

Backform herausnehmen und Kuchen zunächst in der Kasten-Backform abkühlen lassen. Dann Kuchen mit einem Messer von der Backform trennen, Kuchen vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und weiterhin abkühlen lassen.

Kaffee-Mandel-Kuchen

Schöner Kranz-Kuchen

Passend zum morgigen Feiertag backe ich noch einen Kuchen. Diesmal habe ich Kaffee – ich gebe ihn flüssig und als Pulver-Kaffee in den Kuchen – und Mandeln gewählt, die ich einem Rührkuchen-Teig beimische.

Den Anteil an gemahlenen Mandeln lasse ich am Anteil des Mehls weg.

Da ich gerade noch fünf Eier vorrätig habe, gebe ich alle fünf in den Rührkuchen-Teig, das macht den Kuchen saftiger.

Als Backform wähle ich eine Kranz-Backform.

Das Ganze ergibt einen sehr luftigen, lockeren Kuchen.

Zutaten:

- 350 g Mehl
- 150 g Mandeln
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 5 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 50 ml flüssigen Kaffee
- 3 EL Pulver-Kaffee

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Mandeln in der Küchenmaschine fein mahlen.

Kranz-Backform einfetten.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker und Margarine dazugeben und alles mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Mehl, Backpulver, Vanillin-Zucker und Mandeln dazugeben und alles verrühren. Flüssigen und Pulver-Kaffee hinzugeben. Alles mit dem Rührgerät 5–10 Minuten gut verrühren.

Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verteilen.

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

Backform herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und Rand der Kranz-Backform lösen. Kuchen abkühlen lassen.

Ginrosinen-Mandel-Kuchen

Formschöner Kastenkuchen

Diesmal bereite ich einen Rührkuchen zu, den ich mit den wohl gängstigen Zutaten für einen Rührkuchen verfeinere: mit Rosinen und Mandeln.

Die Rosinen lege ich über Nacht in Gin ein, was sie saftiger macht und dem Kuchen auch noch ein gutes Aroma verleiht.

Da die Rosinen und die Mandeln als Menge zu den Zutaten für einen gewöhnlichen Rührkuchen hinzukommen, gebe ich für mehr Bindung zwei Eier mehr hinzu. Bei dieser Menge des Rührteigs kann man erwarten, dass der Kuchen gut aufgeht und sehr stark aus der Kastenform hervorkommt. Ich gebe dem Kuchen bei dieser

Teigmenge auch 10 Minuten mehr Zeit im Backofen, solange er nicht an der Oberfläche anbrennt.

Als Backform wähle ich diesmal keine Gugelhupf-Backform, sondern eine Kasten-Backform.

Mein Rat: Den Gin aufbewahren, damit kann man eventuell noch ein Steak flambieren.

Noch ein Rat: Will man auf der ganz sicheren Seite bezüglich der Kompaktheit des Kuchens sein, lässt man die Menge der gemahlenen Mandeln an Mehl weg. Dann kann man auch bei den üblichen vier Eiern verbleiben.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 6 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin
- 150 g Rosinen
- 50 ml ungava Gin
- 150 g Mandeln

Zubereitungszeit: Marinierzeit 12 Stdn. | Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 70 Min.

Rosinen in eine Schüssel geben und Gin dazugeben. Über Nacht einweichen lassen.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Kasten-Backform einfetten.

Mandeln in der Küchenmaschine fein reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker und Butter dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Mehl, Backpulver und Vanillin-Zucker dazugeben. Mandeln dazugeben. Mit dem Rührgerät 5–10 Minuten gut verrühren. Rosinen ohne Gin dazugeben und untermischen.

Teig 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 abkühlen lassen.

Schokoladenkuchen

Schmackhafter, von der Schokolade sehr dunkler Kranzkuchen

Vom zuletzt zubereiteten Mandelkuchen ist zwar noch etwas

übrig, aber ich backe schon einmal für diesen ersten Advent und auch die jetzt kommende Adventszeit einen weiteren Rührkuchen.

Ich habe vor kurzem einen Braten mit einer dunklen Sauce zubereitet, in die ich Bitter-Schokolade gab. Ich habe von dieser Schokolade noch übrig, so dass es sich anbietet, einen Schokoladenkuchen zuzubereiten.

Ich bereite das Grundrezept eines Rührkuchens zu. Dann reibe ich die Schokolade mit der Küchenmaschine fein und gebe sie in den Rührteig hinein.

Eine Alternative dazu ist, die Schokolade im Wasserbad zu schmelzen und in den Rührteig zu geben. Ich sehe jedoch von dieser Variante ab, da ich dabei die Erfahrung gemacht habe, dass ein Rührkuchen bei geschmolzener Schokolade zu flüssigem Kern und Hohlräumen neigt.

Wieder einmal stelle ich die Flexibilität eines Rührkuchens fest. Ich hatte zum Einen noch fünf Eier vorrätig, die ich anstelle der üblichen vier Eier in den Rührteig gab. Der Rührkuchen dankt es mit noch mehr Geschmack, und er ist saftiger. Zum Anderen war angedacht, wie im Grundrezept 500 g Mehl plus 100 g geriebene Bitter-Schokolade zu verwenden. Mein Vorrat an Mehl waren aber nur noch 400 g, also ersetzte mir die Schokolade den fehlenden Mehlanteil. Auch das steckt ein Rührkuchen weg.

Bei diesem Rührkuchen mit weniger Mehl, einem zusätzlichem Ei und geriebener Schokolade, die sich beim Backen verflüssigt, kann man dem Kuchen im Backofen durchaus 10–15 Minuten mehr an Backzeit geben, solange die Oberfläche nicht anbrennt.

Als Backform wähle ich dieses Mal eine Kranz-Backform.

Das Ergebnis ist ein formschöner, schmackhafter Kranz eines Kuchens.

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 5 Eier
- 100 g Bitter-Schokolade (85 % Kakao)
- 1 Pächen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3–6 Tropfen Bittermandel-Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Kranz-Backform einfetten.

Eier auschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker und Margarine dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Schokolade mit der Küchenmaschine fein reiben.

Mehl, Backpulver und Vanillin-Zucker in die Rührschüssel geben. Bittermandel-Öl dazugeben. Alles auf hoher Stufe 5–10 Minuten verrühren.

Schokolade dazugeben und ebenfalls verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verteilen.

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

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

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.