Rum-Rosinen-Nuss-Kuchen



Sehr schmackhafter Kuchen
Zutaten:

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Nur 300 g Weizenmehl verwenden.

Zusätzlich:

- 200 g Nuss-Rosinen-Mischung (1 Packung, mit Mandeln, Paranuss-, Haselnuss-, Walnuss-, Cashewkernen und Rosinen)
- 100 ml Rum (40 % vol.)
- Puderzucker

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

Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei anstelle von 500 g Weizenmehl nur 400 g Weizenmehl verwenden.

Rosinen aus der Nuss-Rosinen-Mischung heraussuchen, in eine Schale geben, Rum darüber geben und eine Stunde einweichen.

Nüsse in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Rosinen ohne den Rum in den Rührteig geben. Dann die geriebenen Nüsse dazugeben. Alles gut verrühren.

Kuchen in der Kasten-Backform auf mittlerer Ebene die oben angegeben Zeit im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker bestäuben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Nudel-Bowl mit Hähnchenherzen, Butternusskürbis und Romanasalat in Rum-Austern-Sauce



Mit Hähnchenherzen
Innereien eignen sich auch für asiatische Gerichte. Glauben Sie nicht? Probieren Sie es aus. Mit Hähnchenherzen kaufen Sie ein sehr preiswertes tierisches Produkt, das wirklich sehr vielseitig zubereitet werden kann.

Hier kommt noch frischer Butternusskürbis hinzu. Und in Ermangelung einer weiteren Gemüsesorte einfach einige Blätter eines Romanasalatkopfes. Wenn in Asien auch Chinakohl verkocht wird, dann geht das mit Romanasalat auch.

Die Sauce wird aus Austernsauce und Fischsauce gebildet. Und mit etwas Rum verfeinert.

Man darf ja gern auch etwas variieren.

Als Sättigungsbeilage kommen chinesische Nudeln hinzu.

Für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenherzen (1 Packung)

- ein großes Stück Butternusskürbis
- 8 Blätter Romanasalat
- 2 Portionen chinesische Nudeln
- 200 ml Rum (40% vol.)
- Austernsauce
- Fischsauce
- Wasser
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Und Kürbis
Butternusskürbis in kurze, schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Romanasalatblätter quer in ebenfalls kurze, schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Sesamöl in einer Wokpfanne erhitzen und Hähnchenherzen und Kürbis einige Minuten anbraten und pfannenrühren. Romanasalat dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Austernsauce und

Fischsauce ablöschen. Rum dazugeben und alles flambieren. Sauce abschmecken. Eventuell mit Wasser verlängern.

Parallel dazu Nudeln in einem Topf mit kochendem Wasser 4 Minuten garen. Kochwasser abschütten. Nudeln auf zwei große Bowls verteilen.

Herzen mit Gemüse und Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Rumerdbeerentorte



Vorbote des Sommers
Manchmal muss es eben Rum sein! Sie kochen und backen sicherlich auch gern mit Spirituosen oder anderen alkoholischen Getränken. Was wären wir ohne das weitläufig

bekannte Biergulasch oder die dunkle Rotweinsauce zu einem Rinder- oder Pferdebraten?

Aus diesem Grund werden diese Alkoholika auch gern beim Backen eingesetzt. Und so auch in diesem Fall, auch wenn es sich bei dieser Torte ja um eine Kein-Back-Torte handelt. Denn der Kühlschrank ist das zubereitende Haushaltsgroßgerät.

Diese Torte ist auch schon einmal der Vorbote des Sommers. Und daher veröffentliche ich das Rezept jetzt Anfang des Frühlings, wenn die Tage länger werden und die Temperaturen steigen. Bei den Erdbeeren musste ich noch auf Obst aus südlicheren Ländern zurückgreifen, denn der Sommer mit seiner Fülle von heimischem Obst liegt ja noch vor uns.

Ich trinke ja keinen Alkohol, wollte aber zumindest den Rumgeschmack in den Erdbeeren haben. Also habe ich kleingeschnittene Erdbeeren in einer Schüssel mit 40%igem Rum einen Tag lang im Kühlschrank getränkt. Der Alkohol ist über diese Zeitdauer natürlich komplett verdunstet. Übrig bleibt bei der fertig hergestellten Torte ein leichter, würziger Geschmack an Rum im Hintergrund. Mehr nicht. Aber der Rum aromatisiert auf diese Weise doch ein wenig die ganze Torte.



Mit in Rum getränkten Erdbeerstücken

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 500 g Erdbeeren
- 300 ml 40%iger Rum
- 13 Blatt Gelatine
- 1 l Joghurt (2 Becher à 500 ml)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 24 Stdn. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.

Erdbeeren putzen, grob zerkleinern und in eine Schüssel geben.

Rum darüber gießen, alles vermischen und Schüssel einen Tag in den Kühlschrank geben.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Erdbeeren durch ein Küchensieb geben und den Rum in eine Schale abgießen.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen.

Einen Becher Joghurt in einen Kochtopf geben. Rum dazugeben. Alles leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, zu der Flüssigkeit im Topf geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Restliches Joghurt untermischen. Erdbeerstücke dazugeben und alles vorsichtig mit dem Backlöffel vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben, verteilen und Torte über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Flambierte Schweineniere in Rumsauce mit Basmatireis

Lieben Sie Innereien? Oder wagen sie sich zumindest ab und zu mal an die eine oder andere Innereie? Eine Scheibe Leber, ein Stück Herz oder sogar Pansen?



Mit viel Rumsauce

Dann sollten Sie dieses Rezept zur Schweineniere nicht verpassen. Das Besondere an dem Rezept ist das Flambieren der Nieren beim Anbraten in Butter mit 40%igem Rum, womit man eine Rumsauce bildet.

Diese wird auch benötigt, da es als Beilage leckeren Basmatireis gibt. Dieser braucht eben ein Söße̊chen.

Bei Nieren muss man darauf achten, dass man den Gargrad wirklich à point trifft. Sie soll schließlich innen nicht mehr blutig, also noch roh sein. Aber Nieren haben leider die Eigenart – sobald man sie im Gegensatz dazu ein klein wenig zu lange gart –, dass sie fest und hart werden und man kaut auf einer zähen Niere herum.

Also sollte man Nieren je nach Dicke auf jeder Seite etwa 2–3 Minuten braten. Ein gutes Zeichen ist, wenn nach dem zweiten Bratdurchgang auf der zweiten Seite der Nieren an der Oberseite roter Innereiensaft austritt. Dann kann man davon ausgehen, dass die Nieren innen noch medium und somit weich

und zart sind.

Wie erwähnt, gibt es als Beilage dazu Basmatireis. Auf den man großzügig die Rumsauce verteilt. Guten Appetit.



Innen noch rosé und saftig

Für 2 Personen:

- 2 Schweinenieren
- 40%iger Rum
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
- 1 Tasse Basmatireis
- 3 Tassen Wasser

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Min. | Garzeit 11 Min.

Reis in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Nieren auf jeweils beiden

Seiten 2–3 Minuten anbraten.



Das Flambieren der Schweineniere
Nieren auf jeweils beiden Seiten salzen und pfeffern.

Nach dem ersten Wenden mit einem großen Schluck Rum ablöschen und Nieren flambieren. Achten Sie bitte auf eventuell hochsteigende Flammen und eventuelle Brandgefahr!

Rumsauce abschmecken.

Jeweils eine Niere auf einen Teller geben. Reis dazu verteilen. Reis großzügig mit der Sauce begießen.

Servieren. Guten Appetit!

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.

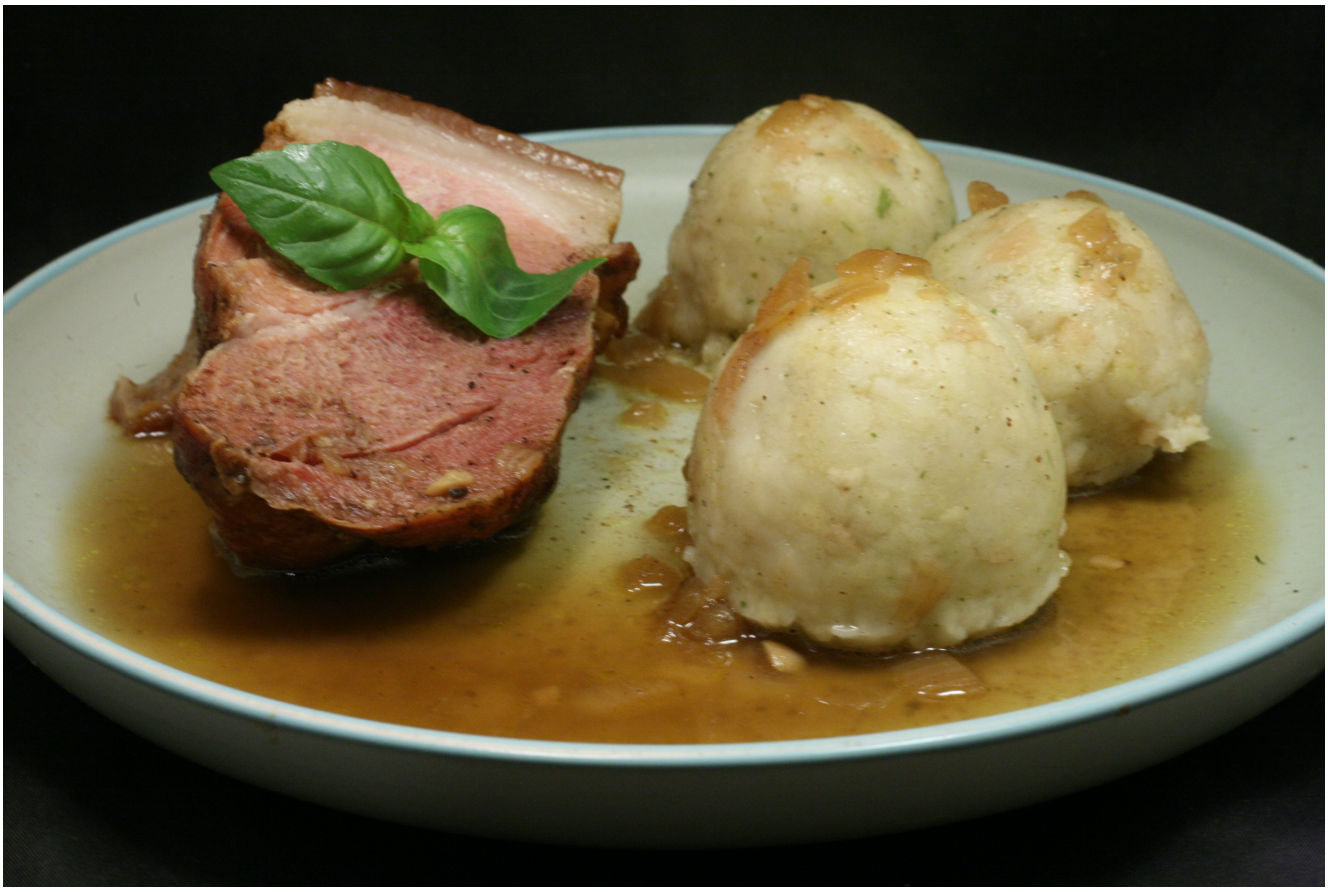
Gugelhupf auf ein Arbeitsbrett stürzen.

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!

Schweinekrustenbraten mit Semmelknödeln in Rum-Sauce



Aus Bequemlichkeit keine frisch zubereiteten Klöße

Rum, Whiskey oder Cognac passt ja immer gut zu Fleisch.

Entweder flambiert man das Fleisch damit. Oder verwendet die Spirituose in größerer Menge für die Sauce.

So habe ich es bei diesem Braten gemacht. Und habe ihn in einer Sauce aus Rum und Wasser geschmort.

Als Würze für den Braten verwende ich nur eine Fleisch-

Gewürzsalz-Mischung. Diese reicht aus, die Sauce zu würzen. Nachwürzen ist nicht notwendig.

Von der Optik und dem Geschmack erinnert der Braten doch eher an ein gepökeltes Kasseler. Denn der Braten ist kräftig rot und auch leicht salzig. Aber er schmeckt!

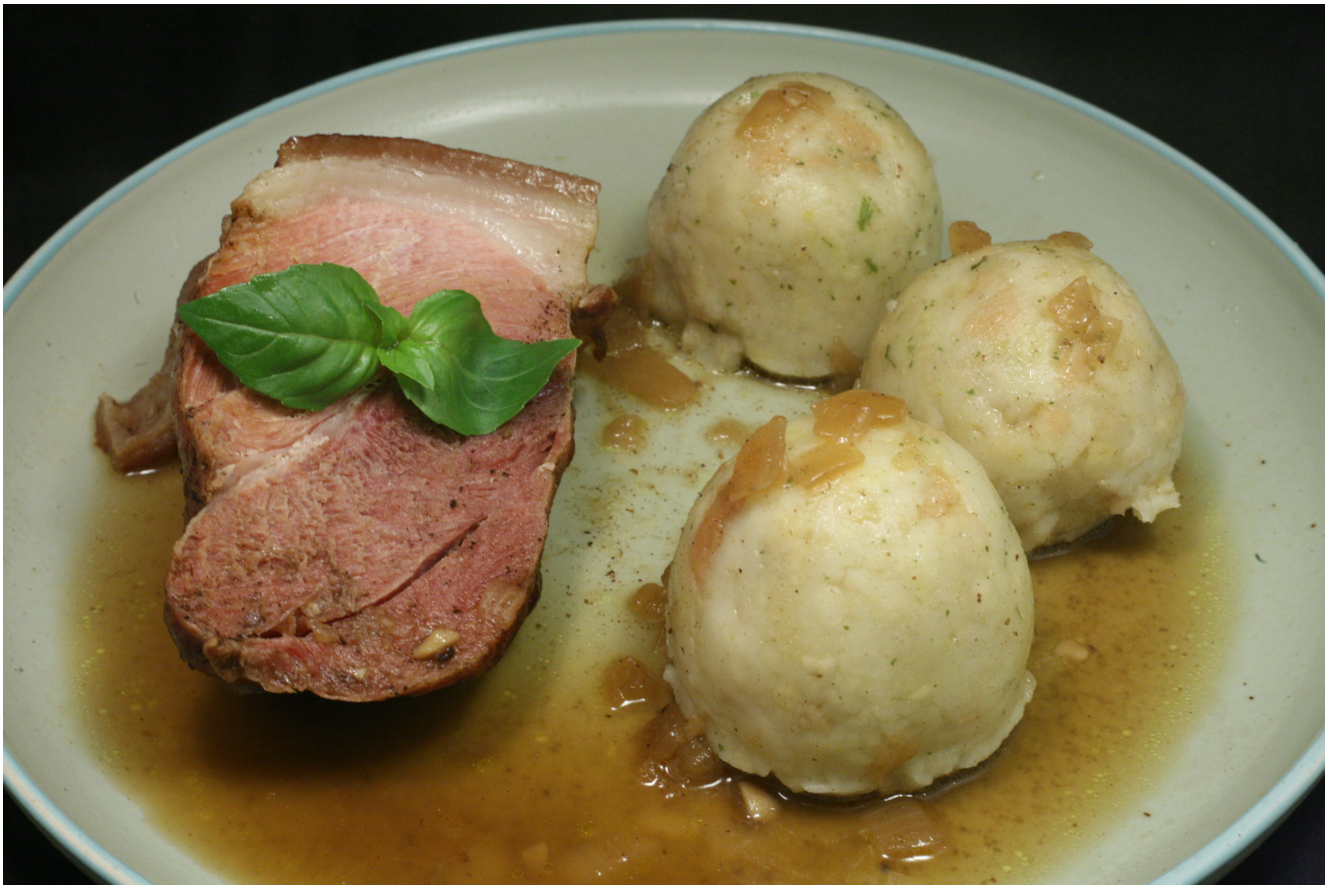
Bei der Kruste – oder besser gesagt Schwarte – mache ich mir nicht die Mühe, diese noch unter dem Grill zum Aufpoppen zu bringen, damit sie die Bezeichnung „Kruste“ auch verdient. Meistens gelingt mir dies nämlich nicht richtig. Ich schmore sie einfach mit der Sauce mit, sie gibt dem Braten Geschmack und ist sehr lecker.

Als Beilage wähle ich Semmelknödel aus der Packung. Bei diesem Rezept habe ich mir nicht die Mühe gemacht, die Semmelknödel selbst frisch zuzubereiten.

Für 2 Personen

- 500 g Schweinekrustenbraten
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Fleisch-Gewürzsalz-Mischung
- 200 ml Rum (40 % Alkohol)
- 200 ml Wasser
- 6 Semmelknödel (1 Packung)
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Braten auf allen Seiten mit der Gewürzmischung würzen.

Zwiebel und Knoblauchzehen putzen, schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Braten auf allen Seiten kross anbraten. Herausnehmen.

Zwiebel und Knoblauch hineingeben und einige Minuten kross anbraten.

Braten wieder dazugeben.

Mit dem Rum und dem Wasser ablöschen. Röststoffe vom Topfboden mit dem Kochlöffel gut ablösen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Knödel nach Anleitung in leicht gesalzenem, kochendem Wasser garen.

Braten herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und tranchieren. Auf zwei Teller verteilen.

Jeweils drei Knödel dazugeben. Sauce über die Knödel geben.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinekrustenbraten mit Tagliatelle in Rum-Sauce



Ganz nach dem Motto meines Foodblogs – Nudeln, Fleisch und Sauce …

Rum, Whiskey oder Cognac passt ja immer gut zu Fleisch.

Entweder flambiert man das Fleisch damit. Oder verwendet die Spirituose in größerer Menge für die Sauce.

So habe ich es bei diesem Braten gemacht. Und habe ihn in

einer Sauce aus Rum und Wasser geschmort.

Als Würze für den Braten verwende ich nur eine Fleisch-Gewürzsalz-Mischung. Diese reicht aus, die Sauce zu würzen. Nachwürzen ist nicht notwendig.

Von der Optik und dem Geschmack erinnert der Braten doch eher an ein gepökeltes Kasseler. Denn der Braten ist kräftig rot und auch leicht salzig. Aber er schmeckt!

Bei der Kruste – oder besser gesagt Schwarte – mache ich mir nicht die Mühe, diese noch unter dem Grill zum Aufpoppen zu bringen, damit sie die Bezeichnung „Kruste“ auch verdient. Meistens gelingt mir dies nämlich nicht richtig. Ich schmore sie einfach mit der Sauce mit, sie gibt dem Braten Geschmack und ist sehr lecker.

Als Beilage wähle ich frische Tagliatelle aus der Packung. Diese ist in zwei Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser gegart.

Für 2 Personen

- 500 g Schweinekrustenbraten
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Fleisch-Gewürzsalz-Mischung
- 200 ml Rum (40 % Alkohol)
- 200 ml Wasser
- 300 g frische Tagliatelle
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Braten auf allen Seiten mit der Gewürzmischung würzen.

Zwiebel und Knoblauchzehen putzen, schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Braten auf allen Seiten kross anbraten. Herausnehmen.

Zwiebel und Knoblauch hineingeben und einige Minuten kross anbraten.

Braten wieder dazugeben.

Mit dem Rum und dem Wasser ablöschen. Röststoffe vom Topfboden mit dem Kochlöffel gut ablösen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren.

Zwei Minuten vor Ende der Garzeit Pasta in leicht gesalzenem, kochendem Wasser garen.

Braten herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und tranchieren. Auf zwei Teller verteilen.

Pasta dazugeben. Sauce über die Pasta geben.

Servieren. Guten Appetit!

Kirschenplotzer



Ein sehr guter, hervorragend gelungener Kuchen

Ein Rezept für einen Kirschenplotzer aus meiner Heimat Baden. Also ein Kirschkuchen mit frischen Kirschen.

Dies ist auch mein erster Kirschenplotzer, den ich zubereite. Und er gelingt sehr gut.

Meine Mutter hat ihn in meiner Kindheit und Jugend regelmäßig in den Sommermonaten gebacken, wenn gerade Kirschenzeit war.

Leider hat meine Mutter, mittlerweile 91 Jahre alt, kein

Rezept mehr für diesen Kirschenplotzer gefunden. Und aus dem Gedächtnis konnte sie dieses natürlich in ihrem Alter nicht mehr erinnern.

So habe ich im Internet recherchiert und dort ein passendes Rezept gefunden.

Dieser Kuchen ist echte Handarbeit. Um ein Kilo Kirschen mit einem dafür geeigneten Gerät manuell zu entsteinen, dürfen Sie gut eine dreiviertel Stunde mit einrechnen.

Am besten schmecken im Kuchen dann natürlich Kirschen, die reif und knackig sind. Entsteinen lassen sich allerdings am besten Kirschen, die wirklich schon überreif sind. Da fällt dann tatsächlich beim Entsteinen der Kern durch das Loch des Arbeitsgeräts auf den Teller. Und die entsteinte Kirsche darüber wandert in die dafür vorgesehene Schüssel.

Und es bieten sich auch drei Varianten des Kirschenplotzers an:

Variante 1: Sie verzichten auf das Entsteinen und verwenden entsteinte Schattenmorellen aus dem Glas. Aber dann haben Sie keinen echten Kirschenplotzer. Und der Kuchen wird nicht kompakt und fest.

Variante 2: Sie verzichten ebenfalls auf das Entsteinen, verwenden aber dennoch frische Kirschen. Dann haben Sie einen Kirschenplotzer mit Kirschen mit Kern. Das Prozedere beim Essen ist dann aber meistens das folgende. Sie essen ein Stück Kirschenplotzer, wissen der Gefährlichkeit für Ihre Zähne, dass Kerne in den Kirschen sind, essen das Stück Kuchen vorsichtig und puhlen mit der Zunge die Kerne heraus und spucken sie aus. Das Dilemma ist nur das folgende, dass man beim weiteren Essen nicht mehr immer darauf achtet, dass da ja Kerne im Kuchen sind, Sie beißen also auf einmal doch fest zu, erwischen einen Kern und Zack, haben Sie doch etwas Schmerzen an den Zähnen.

Variante 3: Sie entsteinen die Kirschen. Das bedeutet – wie erwähnt – längere Arbeitszeit. Der Kuchen gelingt wunderbar ohne Kerne. Wird jedoch aufgrund des aus den Kirschen austretenden Saftes nicht ganz so fest und kompakt.

Ich habe Variante 3 gewählt. Und 1 1/2 kg frische Kirschen entsteint. Damit komme ich dann auf genau 1 kg Kirschen ohne Kern. Und gieße natürlich den Kirschsaft, der sich unter den Kirschen ansammelt, vor dem Hinzugeben der Kirschen zum Teig ab. Gebe aber vorsichtshalber, da der Teig bei entsteinten Kirschen nicht so fest wird, ein siebtes Ei für Festigkeit hinzu. Also wird das ein sehr gehaltvoller Kuchen.

Planen Sie aber beim Entsteinen der Kirschen unbedingt Flecken auf hellen Hosen oder Hemden/T-Shirts mit ein und dass diese Kleidungsstücke gleich zur Wäsche wandern dürfen.

ich habe zwei Zutaten beim Rezept abgewandelt. Zum einen hatte ich kein Kirschwasser vorrätig. Und da diese Spirituose auch eher eine süddeutsche Spezialität ist, ist sie hier in Norddeutschland in kleinen Fläschchen mit etwa 0,2 l, so dass es für den Kirschenplotzer ausreicht, nur sehr schwer zu bekommen. Und eine große Flasche Kirschwasse zu kaufen rechnet sich nicht für mich, ich kann es nicht weiter zum Kochen oder Backen gebrauchen. Also habe ich das Kirschwasser kurzerhand durch Rum, mit 40 % Alkohol, ersetzt. Der Rum passt auch gut zu dem Kirschenplotzer.

Und als weiteres habe ich die Hälfte der Haselnüsse, die in den Teig kommen, durch Cashewnüsse ersetzt. Ich hatte diese noch vorrätig und wollte diese Variation einfach ausprobieren.



Schöner, saftiger und fruchtiger Kuchen

Der Kuchenteig erfordert einigen Aufwand. Der Kuchen geht ja im Backofen nicht auf, da er ja kein Triebmittel wie Backpulver enthält. Nur der Eischnee sorgt für eine gewisse Fluffigkeit und Festigkeit des Kuchenteigs.

Dafür ist die Menge des Kuchenteigs wirklich sehr groß, sie passt kaum in eine Schüssel mit 2–3 l Inhalt und füllt die Spring-Backform fast bis an den Rand aus.

Und zum Schluss sei noch erwähnt, dass ich noch irgendwie in Erinnerung habe, dass meine Mutter uns früher sagte, dass der Kirschenplotzer am besten nach dem Backen noch 1–2 Tagen im Kühlen durchziehen solle, damit er dann noch besser schmeckt.

Ich kann mich jedoch nicht daran erinnern, dass wir früher diesen Kuchen in Art einer Familienaktion zubereitet haben. Unsere Mutter hätte ja uns Kinder damit beschäftigen können,

die Kirschen zu entsteinen. Das haben wir früher aber nie getan.

Backen Sie den Kirschenplotzer bei 200 ºC etwa 1–1 ½ Stunden, je nach gewünschtem Bräunungsgrad.

Und testen Sie vor dem Herausnehmen des Kuchens mit einem hölzernen Zahnstocher, ob der Teig in der Mitte des Kuchens auch wirklich durchgebacken und nicht noch flüssig ist.

Boah, dieser Kuchen ist wirklich super geil!

Zutaten:

- 1,5 kg Kirschen
- 220 g Schrippen vom Vortag (4 Stück)
- 0,5 l Milch
- 150 g Butter
- 180 g Zucker
- 7 Eier
- 70 g gemahlene Haselnüsse
- 70 g gemhlene Cashewnüsse
- 3 EL Rum (40 %)
- 1 TL Zimt
- 1 Msp. gemahlene Nelken

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Stdn. | Backzeit 1–1 ½ Std.



Klasse gelungen!

1. Schrippen in kleine Würfel schneiden und in der Milch in einer Schüssel einweichen.
2. Kirschen mit einem geeigneten Arbeitsgerät entsteinen. In eine Schüssel geben.
3. Backofen auf 200 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.
4. Eier aufschlagen und trennen.
5. Butter und Zucker in einem Küchengerät schaumig rühren.
6. Schrippen gut ausdrücken.
7. Nacheinander Eigelbe, Haselnüsse, Cashewnüsse, Schrippen, Gewürze und Rum dazugeben.
8. Eiweiss in der Küchenmaschine zu Eischnee schlagen.
9. Kirschen und Eischnee vorsichtig mit dem Backlöffel unter den Teig unterheben.
10. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Spring-Backform geben und verteilen.
11. Kuchen auf mittlerer Ebene im Backofen 1–1 ½ Stunden backen.
12. Vor dem Herausnehmen den Holzstäbchentest machen, ob der

Teig durchgebacken ist.

13. Herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen und Kirschenplotzer auf eine Kuchenplatte geben.
14. 1–2 Tage im Kühlen durchziehen lassen.
15. Mit Puderzucker bestreuen,
16. Dann stückweise anschneiden und servieren.
17. Guten Appetit!

Käsekuchen



Ohne Fotostudio, auf dem Küchentisch

Dieses Mal das Rezept für einen richtigen Käsekuchen. Mit 1 kg Speisequark.

Käsekuchen-Rezepte habe ich ja schon einige veröffentlicht. Aber man kann nie genug davon bekommen. *lol*

Dieses Mal variiere ich den Käsekuchen, indem ich sowohl Schalenabrieb als auch Saft einer Bio-Zitrone dazugeben. Und einige Esslöffel guten, 40-%igen Rum.

Und da die Füllmasse durch diese Zugabe etwas flüssiger wird, gebe ich ein zusätzliches Ei für Bindung hinzu.

Ach ja, es gibt noch eine Abwandlung zum Grundrezept. Warum eigentlich ein industriell gefertiges Vanille-Pudding-Pulver verwenden, das sowieso nur aus Speisestärke und noch einigen weiteren Zutaten besteht? Da verwende ich doch lieber gleich reine Speisestärke. Und gebe zum Binden 50 g davon zur Füllmasse.

Mohnkuchen mit Streuseln



Sehr leckerer Kuchen

Vermutlich ist das der erste Mohnkuchen, den ich zubereite und backe. Ich kann mich jedenfalls nicht daran erinnern, schon einmal mit Mohn gebacken zu haben.

Ich habe nach Rezepten für Mohnkuchen im Internet recherchiert. Und stieß auf wirklich sehr umfangreiche und somit sehr mächtige Rezepte. Da wird für die Mohnfüllmasse mit Quark hantiert, oder mit Schlagsahne oder mit Schmand. Und für den Boden der Kuchen wird ein Hefeteig oder eine Quark-Öl-Teig zubereitet.

Mir war das alles zuviel und zu mächtig. Ich habe für die Mohnfüllmasse nur Milch verwendet. Für Süße sorgt Honig. Für Bindung Eier. Und für Arona und Würze Rum, Zimt und Zitronenschalen-Abrieb.

Für den Boden habe ich einen einfachen Mürbeteig nach meinem Grundrezept zubereitet.

Und die Streusel habe ich ebenfalls nach meinem Grundrezept zubereitet.

Fertig ist ein sehr einfacher, aber sehr leckerer Kuchen mit Mohn und Streuseln. Mehr braucht man nicht.

Zucchini-Cremesuppe



Sämige Suppe

Die fünfte Kreation.

Dieses Mal mit der Hauptzutat Zucchini.

Des weiteren etwas Gemüse zum Andünsten.

Dann Weißwein und Sahne.

Und als kleine Krönung habe ich dieses Mal ein klein wenig Rum dazugegeben. Ich dachte mir, dass dies gut zu den Zucchini passt.

Beim Gewürz wie fast immer Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker. Bei diesem Gericht aber auch unbedingt noch Muskat.

Rum-Pudding

Da ich seit einiger Zeit auch mit Gelatine koche bzw. backe, probiere ich hier auch ein selbst kreiertes Rezept für einen Pudding aus, dem ich etwas Rum hinzufüge.

Da der Pudding mit einigen Esslöffeln Rum doch etwas flüssig wird, reicht die übliche Speisestärke, die ich normalerweise zur Pudding-Masse hinzugebe, nicht aus. Es würde keinen Pudding ergeben, sondern eine Crèmespeise.

Also gebe ich zusätzlich noch zwei eingeweichte Gelatine-Blätter zur Pudding-Masse hinzu.

Der Pudding sollte auf diese Weise doch kräftig im Kühlschrank stocken und fest und stabil werden.

Als Rum verwende ich übrigens einen guten, echten Übersee-Rum mit 40 % Alkohol. Also kein Rum-Aroma, wie es tropfenweise für Rührkuchen verwendet wird.

Das Ergebnis ist ein fester, formstabiler Pudding. Der ein leichtes Rum-Aroma hat.

[amd-zlrecipe-recipe:1071]

Apfel-Rosinen-Kuchen



Leckerer, saftiger Kuchen

Das Sonntagsfrühstück steht bevor. Also Zeit für einen Kuchen. Bei diesem Kuchen habe ich das erste Mal experimentiert. Ich recherchierte nach einem Rosinenkuchen und fand ein Rezept für einen Apfel-Rosinen-Kuchen. Da ich auch noch Äpfel vorrätig hatte, die ich verwerten wollte, bot sich dieser Kuchen an. Aber einige der Zutaten dazu hatte ich nicht vorrätig.

Also überlegte ich schnell, einen Rührkuchen mit kleingeschnittenen Äpfeln und Rosinen zuzubereiten. Beim versunkenen Apfelkuchen hatte mich überzeugt, Eier zu trennen und Eischnee unter den Rührteig zu heben. Den Apfel habe ich recht klein geschnitten, da ich die Stücke ja direkt in den Rührteig gebe. Und natürlich kommen als Aromen noch

Zitronenschale, Rosenwasser, Zimt und Rumaroma hinzu.

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 125 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 großer Apfel (säuerlich)
- 100 g Rosinen
- 1 Bio-Zitrone
- Rumaroma
- 2 EL Rosenwasser
- ½ TL Zimt
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 55 Min.

Zitronenschale einer halben Zitrone abreiben. Apfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. In schmale Spalten schneiden, diese quer vierteln und in eine Schüssel geben. 1 EL Zucker darüber geben, den Saft der Zitrone und alles vermischen.

Wasser in einem kleinen Topf erhitzen. Rosinen in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen und quellen lassen.

Mehl, Zucker, Butter, Vanillinzucker, Backpulver, Zitronenschalenabrieb, Rumaroma, Rosenwasser und Zimt in eine Rührschüssel geben. Eier trennen. Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Eigelbe zu den anderen Zutaten. Mit einem Rührgerät alles einige Minuten gut verrühren. Dann die Eiweiße zu Eischnee verrühren. Diesen zum Rührteig geben und mit einem Kuchenlöffel vorsichtig unter den Rührteig heben. Es ergibt einen luftigen, geschmeidigen Teig. Rosinen aus dem heißen Wasser nehmen. Rosinen und Apfelstücke mit dem

Zitronensaft in den Rührteig geben und untermischen.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Gugelhupf-Backform mit Butter einfetten. Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Kuchenlöffel verstreichen. Auf mittlerer Ebene für 55 Minuten in den Backofen geben. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Gugelhupf



Leckerer Marmorkuchen mit einem Hauch von Rum

So ein selbst zubereiteter, frisch gebackener Kuchen am Wochenende ist doch etwas Schönes. Ich nehme mir gerade am Sonntag zwei Stunden Zeit für das Frühstück, nehme mir 2–3 Stück Kuchen, dazu 1 Kanne Kaffee, Ruhe und die Sonntagszeitung, die ich komplett durchschaue und lese. Da dachte ich mir heute, so ein Kuchen ist ja schnell gemacht, 15 Minuten Vorbereitungszeit, in die gefettete Backform und im

Backofen backt er sich von alleine. Und alle Zutaten für einen schnellen Rührkuchen hatte ich auch zuhause.

Das Grundrezept gür Rührkuchen kann man sich leicht merken und hat es dann eigentlich immer in Erinnerung. Gleiche Mengen Mehl, Zucker und Butter – jeweils 250 g. Dazu 4 Eier – je mehr Eier, desto geschmeidiger und saftiger wird der Kuchen. Dann noch ein Päckchen Backpulver. Fertig ist der Rührkuchen.

Ich habe den Kuchen ein wenig abgewandelt. Etwas weniger Zucker, der Kuchen soll nicht so süß sein. Butter hatte ich nicht mehr so viel vorrätig, aber die 4 Eier heben das wieder auf. Und dann habe ich dem Kuchen noch gemahlene Mandeln und Rum zugegeben. Und ein wenig Kakao, so dass ich gleichzeitig auch noch einen Marmorkuchen zubereite.

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 150 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 2 cl Rum
- 4 TL Kakao
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 50 Min.

Ja, was schreibe ich zur Zubereitung? Sie ist in wenigen Sätzen geschildert. Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Alle Zutaten – bis auf den Kakao – in eine Rührschüssel kippen und mit dem Rührgerät bei hoher Stufe einige Minuten zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Teig halbieren, zweite Hälfte in eine weitere Schüssel geben und Kakao unterrühren. Backform – in diesem Fall für einen Gugelhupf – mit etwas Butter einfetten. Eine Teighälfte in die Backform geben, glatt

streichen. Zweite Hälfte Teig darauf geben, glatt streichen. Dann mit einer Gabel die obere Teighälfte schön kreisförmig in die untere Teighälfte unterziehen. Im Backofen 50 Minuten auf mittlerer Ebene backen. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Vanillepudding



Variante mit Rum, sehr lecker

Da ich vor kurzem auch Wurzeln mit Erbsen aus der Dose für die Zubereitung von Gerichten verwendet habe, um diese zu verwerten, bereite ich heute auch einen einfachen Vanillepudding mit etwas Pflaumenmarmelade als Topping zu. Nein, ich bereite den Pudding nicht aus frischen Zutaten zu. Seit ich vor mehreren Monaten einen Käsekuchen zubereitet habe, dümpeln noch einige Packungen Vanillepudding in meinem Küchenschrank vor sich hin. Also werden auch diese – ebenso

wie die Gemüsedöschen – nach und nach verwertet. Kulinarisch nichts aufregendes, kochtechnisch nichts schwieriges und normalerweise würde ich Produkte aus Dose oder Packung nicht verwenden, aber man sollte sie – wenn schon vorhanden – auch verbrauchen.

Ich bereite diesen handelsüblichen, gemeinen Vanillepudding nicht ohne eine gewissen Verfeinerung zu. Die Menge des Puddings reicht für zwei kleine Puddings in Schalen. In den einen Pudding wird etwas Rum mit verrührt, in den anderen etwas Rémy Martin Cœur de Cognac. Die Marmelade zum Abrunden habe ich schon erwähnt. Zum Garnieren kommen noch einige gehackte Pinienkerne darüber.

Nicht unterbleiben beim Zubereiten eines gewöhnlichen Puddings soll hier der Hinweis auf das Aufkochen der Milch. Auf alle Fälle beim Erhitzen dabeibleiben. Nur einige Sekunden nicht auf die Milch geschaut, das Aufkochen und -schäumen der Milch verpasst und zack! – steht der Herd unter Milch. So ist es mir passiert.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Packung Vanillepudding
- 500 ml Milch
- 40 g Zucker (3 EL)
- 0,1 cl Rum
- 0,1 cl Rémy Martin Cœur de Cognac
- Pflaumenmarmelade
- einige Pinienkerne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit/Garzeit einige Minuten | Abkühlzeit 30–60 Min.



Variante mit Cognac, nicht fotogen

Einige Esslöffel der Milch in eine Schale geben, Puddingpulver und Zucker hinzugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Restliche Milch in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Währenddessen zwei Schalen mit kaltem Wasser ausschwenken. Topf mit kochender Milch sofort vom Herd nehmen, die Puddingpulver-Zucker-Milch-Mischung dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Nochmals unter Rühren aufkochen lassen. Puddingmasse in die beiden Schalen aufteilen. Rum und Cognac zu jeweils einer Puddingmasse geben und mit dem Schneebesen gut ver- und unterrühren. Bei Zimmertemperatur etwas abkühlen lassen und dann für 30–60 Minuten im Kühlschrank erkalten lassen.

Währenddessen einige Pinienkerne grob hacken. Puddinge aus dem Kühlschrank nehmen, auf zwei Desserteller stürzen, etwas Marmelade darüber geben, mit gehackten Pinienkernen garnieren und servieren.