

# Geburtstagskuchlein



Das Geburtstagskind beim Anschneiden des Kuchleins  
Mein lieber Freund Kazimierz hat letzte Woche seinen 79. Geburtstag gefeiert. Er ist trotz seines Alters und einer schweren Operation sehr rüstig. Man fragt sich, ob man selbst in einem so hohen Alter noch so fit ist.

Dieser Geburtstag sollte natürlich gefeiert werden. Fraglich war für mich nur, mit welchem Präsent. Ich hatte vor einem halben Jahr den Inhaber des Kiosks in unserer Straße zum 60. Geburtstag mit einem Kuchlein überrascht, worüber er sich sehr gefreut hat. Also entschied ich, das sei auch eine gute Idee für den Geburtstag meines Freundes.

Das Küchlein wird aus gesundheitlichen Gründen sowohl zucker- als auch fettreduziert zubereitet. Insgesamt kommen nur 150 g Zucker und 200 g Margarine in den Teig. aber für einen gewöhnlichen Rührteig ein zusätzliches Ei. Denn die Birnenstückchen brauchen auch Halt und Festigkeit im Rührteig.

Da ich meinen Freund jeden Donnerstag bei der Lebensmittelausgabe der Hamburger Tafel, die der Arbeiter-Samariter-Bund im benachbarten Stadtteil organisiert, treffe, nahm ich das Küchlein in einer geeigneten Schachtel plus Tasche einfach dorthin mit. Kazimierz hat sich sehr gefreut über das Küchlein. Es gab von den anderen Anwesenden viele nachträgliche Gratulationen und auch einige Küsschen. Das Küchlein war sehr lecker, erhielt viel Lob, wurde zerteilt, an die Anwesenden verteilt und verspeist.

Im folgenden das Rezept.

### **Zutaten für 3 Küchlein:**

#### *Für den Rührteig:*

- 5 Eier
- 150 g (echter) Vanillezucker
- 400 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 200 g Margarine
- 2 Birnen
- Öl
- 6 gehäufte EL Paniermehl

#### *Für die Glasur:*

- Ein großes Stück Butter
- 2 gehäufte EL Kakao

#### *Für die Jahreszahl:*

- 4 gehäufte EL Puderzucker
- 1 EL Wasser

### *Arbeitsgeräte:*

- 3 feuerfeste Schalen (etwa 600 ml Füllmenge)
- 1 Spritzbeutel mit einer sehr feinen Tülle

### *Zusätzlich:*

- Kleine Geburtstagskerze(n) mit Halterung für Kuchen

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 50 Min.  
bei 170 °C Umluft*

### **Zubereitung:**

Stiele der Birnen entfernen. Birnen putzen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Birnenviertel dann längs in mehrere Spalten schneiden und quer in kleine Stücke. In eine Schale geben.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Zucker dazugeben. Mit dem Schneebesen verquirlen. Mehl und Backpulver hinzugeben. Mit der Küchenmaschine oder der Hand vermischen. Margarine ebenfalls dazugeben. Alles gut verrühren. Zum Schluss Birnenstücke dazugeben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Etwas Öl in jede Schale geben und mit einem Backpinsel gut verstreichen, vor allem an den Seiten. Jeweils 2 EL Paniermehl in eine Schale geben und darin gut verteilen, so dass die ganze Innenseite der Schale mit Paniermehl bedeckt ist.

Rührteig in drei Teile teilen, jeweils in eine Schale geben, verteilen und glatt verstreichen.

Im Backofen auf mittlerer Ebene die oben angegebene Dauer backen. Schalen herausnehmen und Küchlein etwas abkühlen lassen.

Butter in einer Schale eine Minute bei 800 W in der Mikrowelle schmelzen. Kakao dazugeben und gut verrühren. Küchlein mit dem Backpinsel mit der Glasur bestreichen. Erhärten lassen.

Puderzucker in eine zweite Schale geben, Wasser dazugeben und alles gut vermischen. Der Zuckerguss soll sehr fest und kompakt sein. Masse in einen Spritzbeutel mit sehr dünner Tülle geben und vorsichtig die gewünschte Jahreszahl auf einem der Küchlein aufbringen.

Jetzt noch das Küchlein mit einer oder mehreren Geburtstagskerzen schmücken, anzünden, servieren und das Geburtstagskind überraschen!

---

# **Marmorkuchen** **mit** **Schokoladenglasur**



### Leckerer Kuchen mit Glasur

Ich hatte die klassische Zubereitung eines Rührkuchens anscheinend tatsächlich falsch in Erinnerung, wie ich bei meinem zuletzt gebackenen, misslungenen Rührkuchen feststellte. Es werden nicht Mehl, Zucker und Butter zu gleichen Teilen 1:1:1 jeweils 250 g, verwendet, sondern natürlich für einen Rührkuchen 500 g Mehl, dazu 250 g Zucker und 250 g Butter. Dann sollte es klappen.

Der heute zubereitete Marmorkuchen als Rührkuchen mit Schokoladenglasur ist jedenfalls hervorragend gelungen. Ich habe das diesmal vermutlich einfache und klassische Rührkuchenrezept verwendet, einzig mit Weinbrand habe ich noch etwas Aroma dazugegeben. Und da es ja ein Rührkuchen ist, bei dem der Teig gerührt wird, ist es auch wichtig, den Rührteig ruhig einige zusätzliche Minuten auf höchster Stufe mit dem Rührgerät zu rühren. Denn je länger gerührt, umso besser verbinden sich die Zutaten und umso schmackhafter wird der Kuchen.



Glasure nicht optimal

Bei der Glasur habe ich noch etwas Lernbedarf, dies ist meiner Erinnerung nach eine der ersten Schokoladenglasuren, die ich auf den Kuchen nach dem Backen gegeben habe. Es ist mir nicht gelungen, die Glasur mit schön glatter, glänzender Oberfläche aufzutragen. Man sieht zu sehr immer noch die Struktur des Kuchenpinsels. Aber zumindest konnte ich dabei meinen neuen Kuchenpinsel seinem Zweck gemäß einmal einsetzen.

### **Zutaten:**

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 cl Weinbrand
- 2 EL Kakaopulver
- 100 g Blockschokolade

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.

Mehl, Zucker, Butter, Vanillinzucker, Backpulver, Eier und Weinbrand in eine Rührschüssel geben und kräftig einige Minuten auf hoher Stufe verrühren. Backofen auf 180 °C erhitzen. Eine Kranz-Backform einfetten. Etwa 2/3 des Rührteigs in die Backform geben und verstreichen. Kakaopulver in den restlichen Rührteig geben und verrühren. Auf den Rührteig in der Backform geben und verstreichen. Mit einer Gabel langsam den Kakaorührteig unter den hellen Rührteig heben. Nochmals verstreichen und auf mittlerer Ebene für 1 Stunde in den Backofen geben.

10 Minuten vor Ende der Backzeit Schokolade in grobe Stücke zerbrechen, in eine kleine Schüssel geben und in einem kleinen Topf im Wasserbad schmelzen. Kuchen aus der Kranz-Backform auf eine Kuchenplatte stürzen und mit der Schokoladenglasur mit einem Kuchenpinsel bepinseln. Eine gute Stunde erkalten lassen.