Kaffeekuchen

Kräftiger Kaffee-Geschmack

Ein (fast) gewöhnlicher Rührkuchen.

Nur in einigen Bereichen abgeändert und variiert.

Anstelle von 500 g Weizenmehl wird 200 g Weizenmehl verwendet. Dann 100 g Leinsamensaat und 100 g Sesamsaat. Beides in der Getreidemühle fein zu Mehl gemahlen.

Das Mehl aus den beiden Saaten ist sehr fett. Kein Wunder, wird ja aus Leinsamen und auch Sesam selbst Öl hergestellt, Leinöl und Sesamöl. Ich reduziere daher die Menge der zugegebenen Margarine um 50 g.

Und dann kommt natürlich, wie es der Name des Rezeptes schon sagt, Kaffee dazu. Und zwar 100 g Bohnenkaffee. Fein gemahlen in der Kaffeemühle.

Aus diesem Grund ist dieser Kuchen auch nicht für kleinere Kinder geeignet. Denn mit jedem Stück Kuchen, das man

verspeist, nimmt man doch eine gehörige Portion Koffein zu sich.

Dieser Kuchen wird auch noch garniert. Und zwar mit Sesamsaat. Damit diese auf dem fertig gebackenen Kuchen hält, ich aber keinen Puderzucker für eine Glasur vorrätig habe, bereite ich einen Läuterzucker zu und bestreiche den Kuchen damit.

Im übrigen habe ich vor kurzem überlegt, warum ich eigentlich bei einem Rührkuchen immer ein Päckchen Vanillinzucker mit verwende. Zum einen ist dies nicht besonders sinnvoll, da es sich ja um ein industriell gefertigtes Produkt handelt, und nicht um jeweils eine frische Vanilleschote, deren Mark man verwendet. Und aus den Vanilleschoten dann selbst zubereiteten Vanillezucker herstellen kann, den man für so einen Fall dann verwendet. Und zum anderen ist es ja auch nicht für jeden Kuchen angebracht, Vanillinzucker zu verwenden. Gerade in diesem Fall backe ich ja einen Kuchen mit Kaffeearoma, was soll da eigentlich auch noch das Vanillearoma?

Ich bin zu dem Schluss gekommen, dass ich das bisher immer ohne große Überlegung und nur aus Gewohnheit gemacht habe, weil mir meine Mutter in meiner Jugend dies früher so gezeigt hat, Backpulver UND Vanillezucker zu verwenden. Das ist aber eben nicht notwendig. Wo Vanille hinein muss, wie bei einem Ofenschluper, Apfelstrudel oder Kaiserschmarren, da verwendet man eine frische Vanilleschote und gibt eben das Mark hinein. Aus diesem Grund fällt ab sofort bei Rezepten wie für diesen Kaffeekuchen der Vanillezucker ersatzlos weg.

Für den Kuchen:

- 200 g Weizenmehl
- 100 g Leinsamensaat
- 100 g Sesamsaat
- 100 g Kaffeebohnen (100% Arabica)
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Eier

- 200 g Margarine
- 250 g Zucker

Für die Garnitur:

- 6 EL Zucker
- 6 EL Wasser
- Sesamsaat

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std.

Nicht unbedingt etwas für Kinder

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Leinsamensaat und Sesamsaat in der Getreidemühle fein mahlen.

Kaffeebohnen in der Kaffeemühle fein mahlen.

Eier aufschlagen und in eine Küchenmaschine geben. Zucker dazugeben. Alles zusammen schaumig rühren.

Mehl, Leinsamen- und Sesammehl, Kaffeepulver, Backpulver, Zucker und Margarine dazugeben.

Alles gut einige Minuten verrühren.

Eine Kranz-Backform einfetten und mit Paniermehl bestreuen.

Rührteig hineingeben und gut verstreichen.

Für eine Stunde auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Läuterzucker in einer Schale zubereiten.

Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen und Backform entfernen.

Kuchen auf der Oberseite damit mit einem Backpinsel einstreichen.

Mit Sesamsaat bestreuen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Rührkuchen mit Sauerkirschen und Sesamsaat

Leicht süß und etwas nussig

Man kann nicht nur frisches Obst in einem Kuchen verwenden. Entweder als Obstauflage auf einem Tortenboden für einen Obstkuchen. Oder auch kleingeschnitten – in geringer Menge – in einem Rührkuchen.

Man kann Obst auch in Form von Marmelade auf diese Weise verarbeiten.

Hier wird ein ganzes Glas Sauerkirsch-Marmelade für einen Rührkuchen verwendet.

Dabei gibt es einiges zu beachten.

Die Marmelade bringt eine gewisse Süße mit. Also kann man den Zuckeranteil am Rührkuchen um 50 g senken.

Die Marmelade bringt auch eine gewisse Geschmeidigkeit und geleeartige Konsistenz für den Kuchen mit, also kann man auch die Margarine um 50 g reduzieren.

Andererseits wird – wie Sie sich vorstellen können – der Rührteig durch Hinzugabe eines ganzen Glases Marmelade auch recht dünnflüssig.

Aus diesem Grund werden zusätzlich noch zwei weitere Eier – im Vergleich zum Grundrezept für einen Rührteig – für Bindung und Festigkeit hinzugegeben.

Und um ganz sichern zu gehen, dass der Kuchen beim Backen fest und kompakt wird, kommen noch 100 g gemahlene Sesamsaat hinzu. Gemahlener Sesam quillt schön auf und gibt dem Rührteig Festigkeit.

Also, alles beachtet?

Was soll ich sagen? Der Rührkuchen gelingt. Er geht schön auf. Schmeckt lecker und etwas süß nach Sauerkirsche. Und hat ein leicht nussiges Aroma durch die gemahlene Sesamsaat. Projekt gelungen!

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 200 g Margarine
- 200 brauner Zucker
- 6 Eier
- 300 g Sauerkirsch-Marmelade (1 Glas)
- 100 Sesamtsaat
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.

Feiner Rührkuchen

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Sesamsaat in der Getreidemühle fein mahlen.

Eier mit dem Zucker in einer Küchenmaschine schaumig rühren.

Mehl, Backpulver, Vanillin-Zucker und Margarine dazugeben und alles gut verrühren.

Marmelade und Sesamsaat hinzugeben. Nochmals einige Minuten gut verrühren lassen.

In eine mit Backpapier ausgelegte Kasten-Backform geben und verteilen.

Auf mittlerer Ebene eine Stunde im Backofen backen.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Sesam-Pudding

Mit viel Sesam innen und außen

Für die Zubereitung von Pudding gibt es die unterschiedlichsten Vorgehensweisen.

Man kann zwischen den unterschiedlichsten Zutaten wählen, um eben unterschiedliche Puddinge und somit Desserts zu kreieren.

Hier kommt Sesamsaat sowohl in den Pudding. Als auch vor dem Garnieren außen auf den Pudding.

Damit man etwas crunchigen Biss hat.

Für 2 Personen:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1 Päckchen Vanille-Zucker

- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Sesamsaat

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Wartezeit mind. 2 Stdn.

Mit crunchigem Sesam

Pudding nach dem Grundrezept zubereiten.

Dabei anstelle des normalen Zuckers den Vanille-Zucker und braunen Zucker verwenden.

Sesamsaat in die Puddingmasse geben.

In Puddingformen füllen.

Mindestens zwei Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Jeweils einen Pudding auf einem Dessertteller servieren.

Mit Sesamsaat garnieren.

Guten Appetit!

Rührkuchen mit Leinsamen, Sesamsaat, Sonnenblumenkernen, Haselnüssen und Cashewnüssen

Schöner Rührkuchen mit Puderzucker bestäubt

Diesen Rührkuchen hatte ich schon seit längerem in Planung.

Einfach einmal die vielen, guten Zutaten, die ich für vegane Gerichte gekauft hatte, etwas aufbrauchen und für einen

anderen Zweck verwenden.

Daher habe ich die Saaten und Nüsse für einen Rührkuchen verwandt.

Ich bereite den Rührkuchen nach dem Grundrezept zu.

Verwende jedoch nur 250 g Dinkelmehl.

Die restlichen 250 g ergeben die gemahlenen Saaten und geraspelten Nüsse.

Ich habe zuerst versucht, die Saaten in der Getreidemühle fein zu mahlen. Das ging schief. Leinsamen enthält viel Öl und lässt sich nur sehr schwer fein mahlen. Es hat beim Mahlen in der Getreidemühle das Mahlwerk verstopft, dieses lief heiß und ich habe das Mahlen abgebrochen.

Stattdessen habe ich die Saaten in der Küchenmaschine fein gehäckselt, so dass man sie wie Mehl verwenden kann.