Kaffee-Kuchen



Mit Puderzucker bestäubt

Kaffee kann man nicht nur trinken. Oder damit Desserts zubereiten.

Man kann auch mit ihm backen. Und einen leckeren Kuchen mit flüssigem und festem Kaffee zubereiten. Der sehr lecker schmeckt.

Das Grundrezept ist natürlich das eines Rührkuchens.

Man gibt einfach etwas flüssigen und festen Kaffee, letzteres also Pulverkaffee, in den Rührteig.

Da der Teig durch den flüssigen Kaffee etwas flüssiger wird und dadurch eventuell nicht komplett ausbacken würde, gebe ich zur Sicherheit zum einen ein weiteres Ei und zum anderen etwas Speisestärke hinzu.

So hat man mit den einfachen zusätzlichen Zutaten des Kaffees eine schöne Variation eines Rührkuchens.

Vollkorn-Pfannkuchen mit dreierlei Beilagen



Mit dreierlei süßen Beilagen

Ein schöner Abschluss des Haupt-Gerichts. Und auch des Abends.

Ein einfaches, schnell zubereitetes und süßes Dessert.

Pfannkuchen kann man ja auf unterschiedliche Weise zubereiten.

Pikant mit Beilagen wie Gemüse oder einer Sauce. Oder süß mit Beilagen als Dessert.

Dann gibt es noch die Variante Crêpe, ein sehr dünner, französischer Pfannkuchen, der meistens süß zubereitet wird.

In diesem Fall gibt es Pfannkuchen aus Vollkornmehl. Mit Ei und Milch. Und einer Prise Salz.

Als Beilage gleich drei davon, allesamt süß.

Pflaumenmus zum Bestreichen einer Hälfte des Pfannkuchen.

Puderzucker zum Darüberstäuben.

Und schließlich noch als kleine Besonderheit Granatapfelkerne.

Für 2 Personen

- 6 EL Vollkornmehl
- 2 Eier
- Milch
- Salz
- Rapsöl
- 4 EL Pflaumenmus (Glas)
- Puderzucker (Packung)
- 4 EL Granatapfelkerne (Glas)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10–12 Min.



Pfannkuchen mit Vollkornmehl

Mehl in eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen und dazugeben.

Einen großen Schluck Milch dazugeben.

Mit einer Prise Salz würzen.

Einen großen Schluck Rapsöl in zwei Pfannen erhitzen.

Pfannkuchen-Masse auf die beiden Pfannen verteilen und gleichmäßig rund ausbreiten.

Einige Minuten auf einer Seite braten und braun werden lassen.

Mit dem Pfannenwender wenden und nochmals einige Minuten auf der zweiten Seite braten.

Pfannkuchen herausnehmen und auf zwei Teller verteilen.

Jeweils eine Hälfte eines Pfannkuchens mit Pflaumenmus bestreichen. Pfannkuchen zusammenklappen.

Puderzucker darüber stäuben.

Mit Granatapfelkernen garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Bananen-Müsli-Kuchen



Leicht fragil

Bananen sind nicht sehr saftig und geben daher nicht sehr viel Flüssigkeit an einen Rührkuchen ab. Sie sind eher sämig, relativ fest und sorgen eigentlich eher für die Festigkeit und Stabilität eines Rührkuchens.

Zur Vorsicht gebe ich jedoch aber doch noch ein zusätzliches Ei hinzu.

Den größten Teil des Mehls ersetze ich durch feingehäckseltes Müsli. Dazu noch Vollkornmehl.

Lassen Sie den Kuchen in der Kasten-Backform unbedingt mehrere Stunden gut erkalten. Oder machen Sie dies eventuell sogar im Kühlschrank! Bevor Sie den Kuchen aus der Backform auf eine Kuchenplatte stürzen. Sie riskieren sonst, dass der Kuchen, da er doch ein wenig fragil ist, eventuell beim Stürzen bricht.