

# 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!

---

## **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 backen.

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!

---

# Anis-Plätzchen mit Zuckerguss

Da ich dieses Jahr in meiner Familie die Rolle des Plätzchen-Backers und -Versenders übernehme und in der Adventszeit auch drei Plätzchen-Sorten backe, veröffentliche ich hiermit das zweite Weihnachts-Plätzchen-Rezept. Und zwar ein Rezept, das auf dem Grundrezept aufbaut. Ich variiere dieses nur dadurch, dass ich gemahlene Anis in den Teig gebe, diesen also ein wenig würze. Und die Plätzchen nach dem Backen noch mit dem Küchenpinsel mit Zuckerguss betreiche.

Das Zubereiten und Backen der Plätzchen macht richtig Spaß.

Ich habe ein Viertel der gebackenen Plätzchen in einer schönen, dekorativen Schale angerichtet und fotografiert, auf die ich auch stolz bin. Denn diese Schale ist etwa 35 Jahre alt. Und ich habe sie selbst eigenhändig auf einer Töpferscheibe gedreht und auch selbst glasiert. Sie stammt aus der Zeit meiner Berufsfindung nach Beendigung meines Zivildienstes, als ich noch nicht wusste, welche Berufsausbildung ich machen wollte. Da ich gern getöpfert habe und auch auf einer richtigen Töpferscheibe einmal ein Tongut drehen wollte, machte ich in Mannheim ein 1-wöchiges Praktikum bei einer Töpferin. Schließlich entschied ich mich aber gegen das Handwerk, und da ich doch lieber etwas Intellektuelles machen wollte, entschied ich mich für ein Studium. Aber das Ergebnis meiner damaligen Töpfertätigkeit habe ich immer noch in meiner Küche, und ich hoffe, dass ich weiterhin viel Freude an dieser schönen Schale habe.

[amd-zlrecipe-recipe:893]

---

# Weihnachts-Plätzchen

Da ich dieses Jahr in meiner Familie die Rolle des Plätzchen-Backers und -Versenders übernehme und in der Adventszeit auch drei Plätzchen-Sorten backe, veröffentliche ich hiermit auch einmal ein Grundrezept für Weihnachts-Plätzchen. Diese kann man entweder vor dem Backen durch diverse Gewürze im Teig variieren oder auch nach dem Backen noch weiter dekorieren, so z.B. mit Puderzucker, Zuckerguss oder als Doppel-Plätzchen mit Nuss-Nougat-Creme.

Das Zubereiten und Backen der Plätzchen macht richtig Spaß.

[amd-zlrecipe-recipe:892]