

Rührkuchen

Backvariationen



Vorwort

Backvariationen

Dieses Backbuch erfindet das Rad nicht neu. Rührkuchen sind einfach zuzubereiten und sehr verbreitet. Das Buch enthält somit neben dem Grundrezept für Rührkuchen *23 Backvariationen* für Rührkuchen. In den Kategorien *Alkohol, Exotisch, Gemüse, Getränke, Gewürze, Nüsse* und *Obst*.

Es ist sicherlich bekannt, einen Rührkuchen mit gemahlenden Haselnüssen, Mandeln oder auch Gewürzen zuzubereiten. Weniger aber Zubereitungen, in denen fein geraspelte Wurzeln oder Zucchini zum Rührteig hinzugegeben werden.

Der Rührteig kann auch durchaus zum größten Teil aus gekochten, grob geriebenen Kartoffeln bestehen. Ungewöhnlich und weitestgehend unbekannt ist es auch, das gewohnte Weizenmehl durch Reismehl zu ersetzen.

Durch Hinzugabe von Kakao erhält man entweder den weit verbreiteten Marmorkuchen oder einen richtigen Kakaokuchen. Aber auch mit Kaffee – flüssig und gemahlen – und sogar grünem Tee – flüssig und Teeblätter – bäckt man schmackhafte Rührkuchen.

Und auch mit Schokolade lassen sich viele Rührkuchen-Varianten backen.

Den Backvariationen sind nur wenige Grenzen gesetzt.

Empfehlungen zur Zubereitung

Für die Zubereitung eines Rührkuchens gibt es einige Empfehlungen, die man beachten sollte, wenn man einen saftigen, wohl-schmeckenden Kuchen erhalten will.

Bewährt hat es sich, als erstes die weiche Butter mit Zucker und Vanillin-Zucker in der Rührschüssel mit dem Rührgerät schaumig zu rühren.

Dann gibt man die Eier einzeln (!) hinzu und verrührt sie.

Bei manchen Kuchen wie dem Wurzel- und dem Zucchinikuchen empfiehlt es sich, die Eier zu trennen. Eigelbe werden unter den Teig gerührt. Eiweiße gibt man in eine schmale, hohe Rührschüssel und verrührt sie zu Eischnee. Diesen gibt man am Ende der Zubereitung des Rührteigs – also vor dem Einfüllen in die gefettete Backform – hinzu und hebt ihn vorsichtig mit dem Backlöffel unter den Teig. Er wird auf keinen Fall verrührt, sondern er soll dem Teig mehr Volumen geben.

Ein Rührteig benötigt – *Nomen est Omen* – eine lange Zeit des Rührens. Man sollte den Teig gut 5–10 Minuten auf hoher Stufe rühren. Je länger, desto besser. Der Rührkuchen dankt es mit Lockerheit, Saftigkeit und Schmackhaftigkeit.

Rezepte-Übersicht

Rezepte nach Kategorie:

Grundrezept

Rührkuchen

Alkohol

Cognac-Kakao-Kuchen

Rotweinkuchen

Weinbrand-Schoko-Kuchen

Whiskey-Haselnuss-Kuchen

Wurzel-Mon-Chérie-Kuchen

Exotisch

Reiskuchen

Gemüse

Kartoffelkuchen

Wurzelkuchen

Zucchinikuchen

Getränke

Grüner-Tee-Kuchen

Kaffeekuchen

Marmorkuchen

Gewürze

Datteln-Schoko-Kuchen

Gewürzkuchen

Gummibärchen-Kuchen

Schokoladenkuchen

Weiß-Schoko-Mandel-Kuchen

Nüsse

Mandelkuchen

Sesamkuchen

Sesam-Mandel-Kuchen

Obst

Apfel-Rosinen-Kuchen

Rosinenkuchen

Zitronenkuchen

Gemüse

Rührkuchen gelingen mit verschiedenem Gemüse, darunter Kartoffeln, Wurzeln oder Zucchini – aber auch andere Sorten sind verwendbar.



Wurzelkuchen

Wurzelkuchen gelingt in unterschiedlichen Variationen je nach verwendeten Zutaten



Zutaten:

- 200 g Wurzeln
- 200 g Haselnüsse
- 100 g Mehl
- 300 g Zucker
- 50 g Paniermehl
- 5 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- Salz
- Zimt
- 1 Gewürznelke
- Butter

Zubereitungszeit:

Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 50-55 Min.



Saftiger Wurzelkuchen

Wurzelkuchen kann man in unterschiedlichen Variationen zubereiten. Man kann Mehl und geriebene Wurzeln verwenden. Oder zusätzlich geriebene Nüsse wie Haselnüsse oder Mandeln verwenden. Je nach Zutaten wird er kompakter oder lockerer. Die Wurzeln machen den Kuchen jedoch generell saftig.

Zubereitung:

Eier trennen, Eigelbe in eine Rührschüssel geben, Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel.

200 g Zucker zu den Eigelben geben und mit einem Rührgerät gut verrühren.

Wurzeln schälen und mit einer Küchenmaschine fein reiben.

Haselnüsse ebenfalls fein reiben. Beides in die Rührschüssel geben.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Spring-Backform einfetten.

Mehl, Paniermehl und Backpulver in die Rührschüssel geben. Eine Gewürznelke in einen Mörser geben, fein mörsern und dazu-

geben. Eine Prise Salz und Zimt dazugeben. Alles mit dem Rührgerät gut verrühren.

Eiweiße mit dem Rührgerät zu Eischnee rühren. 100 g Zucker dazugeben und verrühren. Eischnee mit dem Backlöffel vorsichtig unter den Teig heben.

Teig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene etwa 50–55 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, Kuchen aus der Backform lösen, auf ein Kuchengitter geben und abkühlen lassen. Nach einem Tag Ruhezeit schmeckt der Kuchen noch aromatischer.



In einer anderen Variante nur mit Mehl und Wurzeln