

Quark-Bananen-Kuchen



Exzellenter Kuchen

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 6 Bananen
- 500 g Quark
- 200 ml Milch
- 2 EL Vanillezucker
- 4 gehäufte EL Speisestärke

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.
bei 170 °C Umluft*



Leckerer Bananengeschmack

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Bananen schälen, längs vierteln und quer in schmale Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Quark in eine Schüssel geben. Milch dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Vanillezucker und Speisestärke dazugeben und ebenfalls gut verrühren.

Bananen dazugeben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Masse auf den Mürbeteig in der Spring-Backform geben und verteilen.

Kuchen die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen. Backform entfernen

und Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Gedeckter Apfelkuchen mit Limette



Leckerer gedeckter Apfelkuchen

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Streusel:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 6 sauer-süße Äpfel
- 2 Bio-Limetten

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.
bei 170 °C Umluft*



Mit Limette für etwas Säure

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Streusel nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel putzen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und

Äpfel in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Schale der Limetten auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale abreiben. Limetten auspressen und Saft dazugeben. Vermischen.

Apfelscheiben in zwei großen Ringen auf dem Mürbeteig in der Spring-Backform aneinanderreihen. Limettenabrieb und -saft mit einem Teelöffel auf den Apfelscheiben verteilen. Streusel darüber verteilen.

Kuchen die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Vier-Gemüse-Kuchen



Mit vier Gemüsesorten

Zutaten:

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g Weizenmehl verwenden.

Zusätzlich:

- ein Stück Hokkaidokürbis
- ein Stück Süßkartoffel
- eine halbe Zucchini
- eine Pastinake

Zum Dekorieren:

- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Minuten | Backzeit 1 Stunde bei 170 °C Umluft



Man sieht deutlich die unterschiedlich farbigen Gemüsezugaben
Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Gemüse in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Gemüse zum Rührteig geben und unterheben.

Rührteig in eine Kasten-Backform mit Backpapier geben.

Rührteig die oben angegebene Backdauer auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker bestäuben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Rum-Rosinen-Nuss-Kuchen



Sehr schmackhafter Kuchen

Zutaten:

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Nur 300 g Weizenmehl verwenden.

Zusätzlich:

- 200 g Nuss-Rosinen-Mischung (1 Packung, mit Mandeln, Paranuss-, Haselnuss-, Walnuss-, Cashewkernen und Rosinen)
- 100 ml Rum (40 % vol.)

- Puderzucker

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Backzeit 1 Std.
bei 170 °C Umluft*

Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei anstelle von 500 g Weizenmehl nur 400 g Weizenmehl verwenden.

Rosinen aus der Nuss-Rosinen-Mischung heraussuchen, in eine Schale geben, Rum darüber geben und eine Stunde einweichen.

Nüsse in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Rosinen ohne den Rum in den Rührteig geben. Dann die geriebenen Nüsse dazugeben. Alles gut verrühren.

Kuchen in der Kasten-Backform auf mittlerer Ebene die oben angegeben Zeit im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker bestäuben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Süßkartoffelkuchen



Mit rohen Süßkartoffeln

Auch mit Süßkartoffeln lässt sich ein Rührkuchen zubereiten. Es wird einfach ein Teil des Weizenmehls durch geschälte und fein geraspelte Süßkartoffeln ersetzt. In diesem Fall sind es 300 g.

Ansonsten wird aber beim Rührteig fast keine Änderung vorgenommen, alle anderen Zutaten kommen in der gewohnten Menge gemäß dem Grundrezept in den Rührteig. Aber nur fast, denn ich habe schon des Öfteren die Erfahrung gemacht, dass Rührkuchen mit Gemüseanteil meistens sehr fettig werden. Das ist auch nachvollziehbar, denn normalerweise nimmt das ganze Pfund Weizenmehl, das in einen normalen Rührkuchen kommt, sehr gut die Margarine auf und verbindet sich mit ihr.

Bei einem Rührkuchen mit Gemüseanteil ist das ein wenig hinfällig, denn das geraspelte Gemüse kann nicht wie das Weizenmehl das Fett aufnehmen. Somit werden solche Kuchen meistens fettig. Aus diesem Grund gebe ich entgegen dem Grundrezept für Rührkuchen in solche Kuchen nur 200 g Margarine anstelle der üblichen 250 g Margarine.

Der Kuchen gelingt auch mit weniger Margarine, er ist nach wie vor ein wenig fett, aber sehr locker, schmackhaft und lecker.

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 300 g Süßkartoffeln

Zum Dekorieren:

- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei nur 200 g Weizenmehl verwenden.

Süßkartoffeln schälen und in der Küchenmaschine fein in eine Schale raspeln.

Süßkartoffeln zum Rührteig geben und alles gut vermischen.

Rührteig in eine Kasten-Backform geben und verteilen.

Kuchen auf mittlerer Ebene die oben angegeben Dauer im Backofen backen.

Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen. Auf eine Kuchenplatte stürzen. Mit Puderzucker durch ein Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Kartoffelkuchen

Sie bereiten gerne Rührkuchen zu? Und haben auch schon das eine oder andere Mal eine Variante gewählt, in der ein Teil des Weizenmehls durch fein geriebenes Gemüse ersetzt und der Rührkuchen so zum Teil als eine Art Gemüsekuchen gebacken wird? Dann ist dieses Rezept für Sie sicherlich von Interesse.



Mit frischen Kartoffeln

Die oben beschriebenen Kuchen können Sie mit dem unterschiedlichsten Gemüse zubereiten. Es sollte recht fest und kompakt und auf keinen Fall zu wässrig oder zu feinstrukturiert sein. Sie können diese Kuchen somit mit Wurzeln, Zucchini, Pastinaken oder Süßkartoffeln zubereiten. Und da damit auch die Kartoffel erwähnt ist, sie eignet sich auch als Ersatz für einen Teil des Weizenmehls. Die Kartoffeln werden geschält, in der Küchenmaschine fein gerieben, mit der

Hand ausgepresst, um zu viel Flüssigkeit im Rührteig zu vermeiden, und dann dem Rührteig untergemischt.

Allerdings sollten Sie nicht wie in diesem Rezept eine Kranz-Backform verwenden. Sie benötigt entweder eine große Masse an Rührteig, damit der Kuchen gut und prächtig gelingt. Oder eben einen Rührteig, in dem das Backpulver dem Teig viel Auftrieb und somit Volumen verschafft. Und das ist bei einem Rührkuchen mit einem hohen Gemüseanteil nicht der Fall. Somit geht dieser Kuchen nicht sehr stark auf und bleibt so dünn und platt, wie Sie es auf dem Foto sehen.

Also verwenden Sie besser eine kleinere Kasten-Backform, dort hat der Rührteig genügend Platz, füllt die Backform komplett aus und Sie erhalten einen Kuchen, der auch ein wenig mehr Volumen hat und optisch besser aussieht.

Aber apropos optisch, auch wenn Sie dies ein wenig an dem Kuchen stört: Er schmeckt wirklich erstaunlich gut und ist sehr lecker und geschmackvoll. Unbedingt nachbacken!

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Nur 200 g Weizenmehl verwenden.

Zusätzlich:

- 3–4 Kartoffeln (300 g)

Dekoration:

- Puderzucker

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.
bei 170 °C Umluft*

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei aber nur 200 g Weizenmehl verwenden.

Kartoffeln schälen, in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben, mit der Hand auspressen, zum Rührteig geben und untermischen.

In die Backform füllen. Die angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen, aus der Backform stürzen und auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker in einem Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Rote-Beete-Kuchen

Diesen Rührkuchen kann ich Ihnen nur wärmstens empfehlen und wirklich ans Herz legen.



Mit Roter Beete

Man kann mit Zucchini oder Wurzeln einen Rührkuchen backen, warum also nicht mit Rote Beete?

Sie haben zuerst die Wahl: Kaufen Sie vorgegarte Rote Beete, wie man sie ab und zu beim Supermarkt oder Discounter zu kaufen bekommt, meistens 2–3 Stück, eingeschweißt in Folie? Diese haben den Vorteil, dass sie eben schon geschält und vorgegart sind. Sie müssen sie also nur noch mit der Küchenmaschine fein reiben.

Oder kaufen sie rohe Rote Beete? Dann haben Sie noch die Arbeit, diese zu schälen und zu garen. Im Grunde können Sie aber von letzterem auch absehen, denn die rote Beete wird ja beim Backen gegart.

Die Rote Beete wird somit mit der Küchenmaschine fein gerieben. Dann muss sie unbedingt kräftig ausgedrückt werden, da sie sehr saftig ist und viel Flüssigkeit enthält. Zur Sicherheit kommt ein zusätzliches Ei zur Bindung in den Rührteig.

Sie werden auf alle Fälle sicherlich sehr erstaunt sein. Denn erwartungsgemäß bereitet man hier einen roten Kuchen zu. Die Rote Beete ist ja kräftig rot, sie wird auch zum Färben benutzt. Und der Rührteig mit der fein geriebenen Rote Beete ist rosa bis rot. Also erwartet man dies dann auch vom gebackenen Kuchen.

Aber, Sie erhalten nach dem Backen einen durch und durch braunen Rührkuchen, der von Konsistenz, Anmutung und Farbe her eher an einen Nusskuchen erinnert. Und er hat sogar einen leicht nussigen Geschmack. Die rote Farbe ist somit komplett weg!

Backen Sie ihn nach. Er schmeckt lecker und ist sehr geschmackvoll. Probieren Sie es aus. Und in der Verwandtschaft oder Nachbarschaft werden Sie sicherlich bewundert, wenn Sie erwähnen, Sie haben einen Rührkuchen mit Rote Beete gebacken.

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 250 g Weizenmehl verwenden.

Zusätzlich:

- 2 große, vorgegarte Rote Beete
- 1 Ei

Zum Dekorieren:

- 1 gehäufte EL Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 1 Std. bei 170 °C Umluft



Leckerer, leicht nussiger Kuchen

Rote Beete halbieren und in der Küchenmaschine fein in eine Schüssel reiben. In ein Küchensieb geben, gut abtropfen lassen und dann mit der Hand noch zusätzlich gut auspressen. Die Menge soll 250 g ergeben.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Ein zusätzliches Ei aufschlagen und hinzugeben.

Nur 250 g Weizenmehl verwenden.

Nach Zubereitung des Rührteigs am Schluss die Rote Beete dazugeben und alles gut vermischen.

Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kasten-Backform geben, verteilen und Kuchen die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen. Abkühlen lassen. Auf eine Kuchenplatte geben. Puderzucker in ein feines Küchensieb geben und den Kuchen auf der Oberseite damit bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Zucchini-Walnuss-Kuchen



Exzellenter Kuchen mit Zucchini und Walnuss

Ein exzellenter Rührkuchen. Der Rührteig wird mit einem Anteil an fein geriebener, gelber Zucchini zubereitet. Die feingeriebene Zucchini ist doch sehr wässrig und wird vor der Zugabe zum Rührteig in der Hand ausgepresst, damit der Rührteig nicht zu flüssig wird. Aus diesem Grund kommt noch ein Anteil an fein geriebenen Walnüssen hinzu.

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Nur 250 g Weizenmehl verwenden.

Zusätzlich:

- 125 g fein geriebene, ausgepresste, gelbe Zucchini
- 125 g fein geriebene Walnüsse

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min. bei 170 °C Umluft

Den Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Zucchini und danach Nüsse in der Küchenmaschine fein reiben. Zucchini auspressen.

Beide Zutaten anstelle von 250 g Weizenmehl in den Rührteig geben und alles gut verrühren.

Rührteig in eine gefettete Kastenbackform geben und die oben angegebene Zeit backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen. Mit etwas Puderzucker bestreuen. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Nussmischung-Kuchen mit Schokoladenglasur

Ich hatte schon lange keinen Nusskuchen mehr gebacken. Essen Sie einen solchen ab und zu auch sehr gerne? Ich hatte wirklich großen Appetit auf ein Stück guten Nusskuchen.



Mit Nussmischung

Sie werden sich wundern, ich bereite ihn nicht auf die gewöhnliche Art und Weise zu. Wobei man einfach nur geriebene Haselnüsse und Mandeln verwendet.

Ich habe zwei Packungen mit einer Nussmischung aus vier etwas ausgefallenen Nusssorten ausgewählt und gekauft. Und diese einfach in der Küchenmaschine für den Kuchen fein gerieben.

Erstaunt war ich nur, dass die geriebenen Nüsse zwar eine gewohnt helle Farbe hatten. Der fertige Kuchen jedoch recht dunkelbraun daher kommt. Vermutlich kommt dies vom Backen der Nussbestandteile.



Leckerer Nusskuchen

Für den Rührkuchen:

- [Grundrezept](#)

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g Weizenmehl und 300 g geriebene Nüsse verwenden.

Für die Nussmischung:

- 300 g Mandeln-, Cashew-, Pekanuss- und Walnuskerne

Für die Glasur:

- 100 g Blockschokolade
- eine Portion Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 1 Std. bei 170 °C

Nüsse in der Küchenmaschine fein reiben.

Rührkuchen nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei anstelle von 500 g Weizenmehl nur 200 g Weizenmehl und 300 g geriebene Nüsse verwenden.

Rührkuchen in einer Kasten-Backform die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

Kuchen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Schokolade in grobe Stücke zerteilen, in eine Schale geben und im Wasserbad schmelzen. Eine Portion Butter dazugeben. Alles gut vermischen.

Mit einem Backpinsel oder eventuell auch einem Löffel die Glasur auf den Kuchen aufbringen.

Abkühlen lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Apfelkuchen

Bei diesem Rezept ist nicht viel zu sagen oder hinzuzufügen. Deshalb halte ich es auch kurz.



Einfach ein Rührkuchen mit Apfelstücken

Sie fragen sich, was Sie mit überzähligen Äpfeln machen können, ohne einen sehr aufwändigen Apfelkuchen zum Beispiel mit einem Mürbeteig und gedeckt mit Streuseln zuzubereiten?

Machen Sie es sich einfach. Einfach einen ganz normalen Rührteig zubereiten. Da die Apfelmenge hinzukommt, nehmen Sie ein fünftes Ei für mehr Stabilität dazu. Das alles ist in wenigen Minuten geschehen.

Dann entfernen Sie die Stiele der Äpfel, schälen sie, entfernen das Kerngehäuse, zerteilen sie in Achteln und schneiden sie quer in kleine Stücke.

Dann einfach die Apfelstückchen unter den Rührteig mischen. Nicht mehr und nicht weniger. Und den Apfelkuchen wie im Grundrezept beschrieben backen.

Das Ergebnis ist ein einfacher, aber sehr saftiger Rührkuchen mit Apfelstücken.

Hier geht es lang zum Grundrezept für einen Rührkuchen:

Gedeckter Apfelkuchen



Feiner Kuchen

Einen solchen Kuchen habe ich bisher noch nicht zubereitet. Einen gedeckten Apfelkuchen mit viel Streusel oben auf den Äpfeln schon.

Aber nicht einen solchen Kuchen. Hier wird der Mürbeteig einfach doppelt zubereitet. Dann halbiert. Man nimmt eine Hälfte für den Boden mit dem Rand. Und füllt dann die Äpfelmasse mit den Cranberries hinein und verteilt alles gut.

Dann aber kommt die zweite Hälfte des Mürbeteigs, den man zuvor nur auf dem Boden der Springbackform aus- und

flachgedrückt hat, ins Spiel. Er ist kreisrund wie der Boden und hat den Durchmesser der Springbackform. Und so kommt er einfach oben auf den ganzen Kuchen und die Apfelmasse. Und wird etwas festgedrückt, so dass er den Kuchen oben komplett abschließt.

Und so können Sie den Kuchen dann backen. Und haben einen leckeren Apfelkuchen. Aber gedeckt.



Mit Äpfeln und Cranberries

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#), doppelte Menge

Für den Belag:

- 5 Äpfel
- 150 g Cranberries (getrocknet, gezuckert und zerkleinert, 2 Packungen à 75 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min. bei 170 °C

Mürbeteig nach dem Grundrezept in doppelter Menge zubereiten.

Äpfel entstielen, schälen, Kerngehäuse entfernen, in acht Spalten schneiden und diese quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Cranberries dazugeben und untermischen.

Eine Hälfte des Mürbeteigs nur auf dem Boden der Spring-Backform ausbreiten, flachdrücken und auf die kreisförmige Form bringen. Vom Boden herunternehmen

Zweite Hälfte des Mürbeteig in die Spring-Backform geben und normal mit Boden und Rand ausdrücken. Den Belag hineingeben und gut verteilen. Zweite kreisförmige Hälfte des Mürbeteigs oben auflegen und gut fest drücken. Die angegebene Zeit im Backofen auf mittlerer Ebene backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit.

Kurzes Statement zum Backen von Rührkuchen mit Gemüseanteil

Ich backe ab und zu gerne Rührkuchen, in dessen Teig ich verschiedene Gemüsesorten – in der Küchenmaschine feingeraspelt – untermische. Ich habe schon Wurzeln (norddeutsch für Möhren), Pastinaken, Petersilienwurzeln,

Zucchini und diverses anderes dazu verwendet.

Ich gebe meistens 300 g feingeriebenes Gemüse hinzu, lasse den gleichen Anteil an Weizenmehl weg und verwende somit nur 200 g Mehl für den Rührteig.

Ich habe nun die folgenden Feststellungen bei dieser Art von Kuchen gemacht, die ich gerne mit Ihnen teilen will, falls das Thema für Sie von Belang ist. Ich hatte Fragen hierzu auch schon an Kollegen gestellt, bisher aber noch keine Antworten erhalten. Ich bin zwar kein ausgebildeter Konditor, aber einige meiner Fragen dazu kann ich mir mittlerweile selbst beantworten.

Ich habe zunächst einmal vor kurzem einen gewöhnlichen Rührkuchen mit 500 g Mehl gebacken.

1. Das Backpulver treibt den Teig beim Backen sehr, sehr kräftig aus, so dass der Kuchen am Ende der Backzeit gut 10 cm über die Backform ragte. Das macht das Weizenmehl und das darin enthaltene Gluten, der Kleber im Mehl.

Backe ich einen der oben beschriebenen Rührkuchen mit Gemüseanteil, passiert folgendes:

2. Der Rührteig wird durch das Backpulver nicht ausgetrieben.

3. Nach dem Backen und dem Erkalten sackt der Kuchen sogar ins sich zusammen.

4. Des Weiteren ist beim Backen das geriebene Gemüse nach unten gesackt und das Mehl nach oben gewandert.

Der Rührteig hat weniger Mehl und weniger Gluten und kann per se somit gar nicht so aufgehen wie ein gewöhnlicher Rührteig. Das geriebene Gemüse ist grob, schwer und feucht und hat kein Gluten.

5. Somit ist der Kuchen auch immer recht kompakt, feucht und fett, da das Gemüse auch nicht wie Mehl die verwendete

Margarine binden kann.

Das sind so meine Schlussfolgerungen zum Thema Rührkuchen mit Gemüseanteil.

Ananas - Himbeer - Rhabarber - Kuchen

Sie kennen das Prinzip, mit einem gewöhnlichen Mürbeteig einen Boden zu backen. Diesen dann mit frischem, kleingeschnittenem Obst zu belegen. Und das Ganze dann mit einem Tortenguss zu übergießen, um dann den Kuchen und somit den Guss dann noch einige Zeit im Kühlschrank erhärten zu lassen.



Mit drei Obstsorten

Für diesen Tortenguss, der im Grund nichts anderes als

Speisestärke ist, greift man ja gern bequemerweise auf diese kleinen Päckchen von namhaften Herstellern mit einer Portion eines Tortengusses für einen Kuchen zurück.

Das lässt sich auch anders bewerkstelligen. Für den Guss benötigt man nur Speisestärke. Und einen Obstsaft Ihrer Wahl. In diesem Fall ist es eine Packung mit Rhabarbersaft. Der Saft hat den Vorteil, dass er zusätzlich noch Fruchtigkeit und Säure zum Kuchen hinzugibt, was diesen nochmals schmackhafter macht.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 3/4 frische Ananas
- 1 Schale Himbeeren (250 g)

Für den Guss:

- 500 ml Rhabarbersaft
- 5 gehäufte EL Speisestärke

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 30 Min.
| Verweildauer im Kühlschrank mind. 3 Stdn.*



Mit feinem Obstguss

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten. Diesen trocken, sozusagen ohne Belag, im Backofen ausbacken.

Strunk und Grünteil der Ananas abschneiden. Ananas schälen. Quer in dünne Scheiben schneiden. Diese wiederum in sehr kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Himbeeren dazugeben. Alles gut vermischen.

400 ml Rhabarbersaft in einem Topf erhitzen. Restlichen Saft mit Stärke in einer Schale mit dem Schneebesen verquirlen. Topf vom Herd nehmen. Saft-Stärke-Mischung dazugeben, mit dem Schneebesen vermischen und auf dem Herd nochmals unter Rühren zum Kochen bringen.

Obstmischung auf den Mürbeteig geben und gut verteilen. Guss vorsichtig auf die Obstmischung geben und verteilen.

Kuchen mindestens drei Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen, Backform und -papier entfernen, Kuchen auf eine Kuchenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Marmorkuchen mit Puderzucker

Ein Klassiker. Sie kennen ihn sicherlich auch. Oder haben ihn schon mehrmals (?) zubereitet und gebacken.



Schöner Gugelhupf

Und weil es sich um einen Klassiker eines Rührkuchens handelt, wird er auch in einer klassischen Form gebacken. Als Gugelhupf. Endlich wird diese Backform einmal wieder verwendet. Und nicht die gewöhnliche Kastenbackform.

Also somit ein Klassiker in zweierlei Hinsicht.



Feiner Kuchen

Ich musste bei diesem Marmorkuchen aber ein wenig improvisieren. Mein Discounter hatte keinen Kakao vorrätig. Also, was tun? Im Grunde muss ja aber einfach nur Kakao oder Schokolade in die eine Hälfte des Rührteigs. Also habe ich einfach eine halbe Packung Schokoladenraspeln, die gewöhnlich zum Dekorieren verwendet werden, genommen, habe sie in der Küchenmaschine fein gemahlen und unter die zweite Hälfte des Rührteigs gemischt. Sollte auf diese Weise auch funktionieren.

Einfach nur einen Rührteig zuzubereiten reicht bei einem Marmorkuchen aber nicht aus. Gut, die Zutaten sind die gewöhnlichen Zutaten für einen Rührteig. Eier, Zucker, Mehl, Backpulver und Margarine.

Aber dann wird dieser gerührte Rührteig in zwei Hälften geteilt. In eine Hälfte kommt der Kakao, die Schokolade oder in diesem Fall die fein gemahlene Schokoladenraspeln. Also ein Schokoladenrührteig, wie er auch für einen Schokoladen- oder Kakaokuchen zubereitet wird.

Dann gibt man portionsweise die erste, weiße Hälfte des Teigs in die geölte und mit Paniermehl bestreute Gugelhupfform. Und schließlich ebenso portionsweise die zweite, dunkle Hälfte des Teigs darüber. Und verstreicht den Teig oben etwas. Und dann zieht man mit einer Gabel in kreisförmiger Bewegung die obere Hälfte des Teigs in die untere Hälfte des Teigs hinein. Und verstreicht den Teig zum Schluss oben nochmals plan.

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 100 g Schokoladenrapeln (1/2 Packung)

*Zubereitungszeit: 15 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min.
bei 170 °C*



Marmorkuchen bedingt gelungen

Schokoladenraspeln in der Küchenmaschine fein mahlen.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Teig halbieren und in zwei Schüsseln geben.

Gugelhupfform mit Öl einfetten und mit Paniermehl innen bestreuen.

Eine Hälfte des Teigs portionsweise mit dem Backlöffel in die Backform geben.

Schokoladenraspeln zu der zweiten Hälfte des Teigs geben und mit dem Backlöffel gut vermischen.

Dunkle Hälfte des Teigs portionsweise mit dem Backlöffel auf die helle Hälfte des Teigs geben.

Teig oben plan mit dem Backlöffel verstreichen.

Mit einer Gabel kreisförmig die obere Teighälfte in die untere Teighälfte hineinziehen. Teig oben wieder plan verstreichen.

Kuchen die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen. Abkühlen lassen. Auf eine Kuchenplatte stürzen.

Mit Puderzucker bestreuen.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Wurzelkuchen

Sie suchen eine Lösung für diverses Wurzelgemüse, das Sie übrig haben, aber nicht mehr für Speisen zubereiten wollen?



Mit drei Wurzelsorten

Ich habe eine Lösung: Bereiten Sie einfach einen Rührkuchen zu. Und verwenden Sie für einen Teil des Weizenmehls einfach die geputzten, geschälten und fein geriebenen Wurzeln.

Im Grunde können Sie für das Wurzelgemüse beliebige Wurzeln verwenden. In diesen Rührkuchen sind Süßkartoffeln, Pastinaken und Wurzeln, also Karotten, gewandert. Alles geputzt, geschält und in der Küchenmaschine fein gerieben.

Die Menge an Wurzeln hat in geriebenem Zustand 380 g ergeben. Also ein wenig viel für einen Rührkuchen. Also habe ich anstelle 120 g Weizenmehl, um die 500 g komplett zu machen, 220 g Weizenmehl verwendet. Der Kuchen braucht auch einen Kleber. Und für die notwendige Stabilität habe ich ein 5. Ei hinzugegeben.

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Änderungen siehe in der Zubereitung

Zusätzlich:

- 100 g Mehl
- 1 Süßkartoffel
- 2 Pastinaken
- 2 Wurzeln
- 1 Ei

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min. bei 170 °C.



Lecker und saftig

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei folgende Änderungen beachten:

Wurzeln putzen, schälen, in der Küchenmaschine fein reiben und in eine Schüssel geben. Es soll 380 g ergeben.

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 220 g Weizenmehl verwenden. Ein

zusätzliches Ei hinzugeben.

Geriebene Wurzeln unter den Rührteig heben. In die Backform geben.

Kuchen auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

Herausnehmen, auf eine Kuchenplatte stürzen, abkühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren. Guten Appetit!

Süßkartoffelkuchen



Mit geraspelter Süßkartoffel

Sie können auch mit Süßkartoffeln einen leckeren Rührkuchen zubereiten. Sie glauben das nicht? Versuchen Sie es, er schmeckt vorzüglich.

Die Zubereitung mit Zucchini oder Kürbis ist ja bekannt und weit verbreitet. Aber Sie können Süßkartoffeln auf die gleiche Weise geputzt und geschält in der Küchenmaschine fein reiben. Wie Sie es eben mit Zucchini oder Kürbis tun.

Es sollten nicht mehr als 300 g geriebene Süßkartoffel sein, der Rührkuchen benötigt noch etwas Weizenmehl, da dessen Gluten, also der Kleber, für den Teig benötigt wird.

Der Kuchen gelingt hervorragend und ist sehr schmackhaft und lecker. Wie die meisten Rührkuchen mit einem hohen Anteil an Gemüse gelingt er etwas nass und saftig. Das hängt auch mit der verwendeten Margarine zusammen, der geringe Weizenmehlanteil kann eben nur wenig davon komplett binden. Somit ist der Rührteig auch sehr flüssig und nicht sehr kompakt.

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g Weizenmehl und 300 g Süßkartoffel verwenden

Zum Dekorieren:

- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 1 Std. bei 170 °C Umluft



Saftig und lecker

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei nur 200 g Weizenmehl hinzugeben.

Süßkartoffel putzen, schälen und in der Küchenmaschine fein reiben. 300 g geriebene Süßkartoffel in den Rührteig geben und mit dem Backlöffel unterheben und vermischen. Nicht in der Küchenmaschine unterrühren, die Süßkartoffel löst sich dadurch zu sehr auf und gibt zu viel Flüssigkeit an den Rührteig ab.

Kuchen nach dem Grundrezept backen.

Herausnehmen und in der Backform abkühlen lassen. Dann auf eine Kuchenplatte geben und mit Puderzucker bestreuen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!