

Gewürzkuchen



Sehr saftig, und ein herrlich aromatischer Duft

Ein einfach zuzubereitender Kuchen. Aber sehr schmackhaft und aromatisch.

Man verwendet einfach das Grundrezept für Rührkuchen. Und mischt viele Gewürze unter, die für eine Süßspeise oder einen Kuchen geeignet sind und die man vorrätig hat. Ich habe insgesamt neun Gewürze verwendet. Beim gebackenen Kuchen schmeckt kein einzelnes Gewürz hervor, sondern der Kuchen hat nur einen herrlich aromatischen Duft.

Mein Rat: Vanilleschotenhälfte verwenden, um selbst zubereiteten Vanillezucker zuzubereiten. Längs halbierte Vanillehälfte längs in ein kleines Vorratsglas geben, Zucker darüber geben, zuschrauben und einige Tage ziehen lassen.

Zutaten:

Für den Rührkuchen:

- Grundrezept

Für die Gewürze:

- 1/2 TL Fenchelsamen
- 1/2 TL weiße Pfefferkörner
- 1/4 Sternanis
- 6 Pimentkörner
- 3 Gewürznelken
- 1/2 TL Muskat
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Anis
- 1 Vanilleschote

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Kranz-Backform einfetten.

Fenchelsamen, Pfefferkörner, Sternanis, Piment und Gewürznelken in einen Mörser geben und gut fein mörsern. Vanillehälfte längs halbieren und Vanillemark mit dem Messer heraus kratzen.

Gewürze zu dem Rührteig geben und gut verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verteilen und verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen.

Rand der Kranz-Backform lösen. Kuchen vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und gut abkühlen lassen.

Gemüse-Tarte



Ich bereite eine pikante Tarte mit Gemüse zu. Als Gemüse verwende ich Wurzeln, Paprika, Zucchini und Knoblauch.

Als Käse habe ich diesmal keinen geriebenen Gouda, sondern Mozzarella verwendet.

Und diese Tarte verträgt aufgrund ihrer Zutaten auch gut 50 Minuten im Backofen.

Mein Rat: Beim geriebenen Gemüse ist es sinnvoll, sich ansammelnde Flüssigkeit abzugießen oder sogar das Gemüse auszudrücken. Denn ansonsten wird die Tarte zu flüssig.

Noch ein Rat: Die Tarte sollte möglichst schnell gegessen werden, denn aufgrund des verwendeten Gemüses fängt sie schon nach wenigen Tagen an zu schimmeln.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 70 g geriebenes Gemüse:
- 6 Wurzeln, 6 orange Mini-Paprika, 1 Zucchini, 1 junge Knoblauchknolle
- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g geriebener Mozzarella
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 60 Min. | Backdauer 50 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Gemüse putzen und bei Bedarf schälen. Gemüse in einer Küchenmaschine kleinreiben und in eine Schüssel geben. Sich ansammelnde Flüssigkeit abgießen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Käse dazugeben und mit verrühren. Gemüse dazugeben. Kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut mit dem Backlöffel verrühren.

Füllmasse in den Teig geben und durch rhythmisches Schütteln und Rütteln der Backform gleichmäßig verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 50 Minuten in den Backofen geben.

Spring-Backform herausnehmen, Rand der Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

Käsekuchen



Diesmal mit Hefeteig ...

Diesmal wollte ich das Käsekuchen-Rezept zu den Grundrezepten aufnehmen. Denn man kann den Käsekuchen in der beschriebenen Weise zubereiten. Oder man variiert ihn mit Obst wie Pfirsichen. Oder man gibt Rosinen in die Käsefüllung.

Doch diesmal ist mir ein Fehler unterlaufen. Man bereitet

Käsekuchen mit Mürbeteig zu. In der Eile, in der ich den Käsekuchen zubereitet habe, habe ich zunächst Hefeteig zubereitet. Und als mir der Fehler aufgefallen ist, war der Hefeteig schon kräftig aufgegangen. Macht nichts, gibt es diesmal den Käsekuchen mit Hefeteig.

Zutaten für Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Zutaten für Käsefüllung:

- 200–220 g Zucker
- 5 Eier
- 1 kg Magerquark
- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 200 ml süße Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 60 Min. / Backzeit: 1 $\frac{1}{4}$ –1 $\frac{1}{2}$ Stdn.

Den Backofen auf 220 Grad Celsius Umluft erhitzen. Dann den Backofen auf 160–170 Grad Celsius Umluft herunterschalten.

Spring-Backform einfetten. Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 3–4 cm hohen Rand ausziehen.

Für die Füllung Zucker in eine Rührschüssel geben. Eier aufschlagen, Eigelbe zum Zucker geben und Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Zucker mit Eigelben mit dem Rührgerät verrühren. Dann Magerquark, Vanille-Puddingpulver und Sahne dazugeben und alles gut verrühren. Eiweiße in der schmalen, hohen Rührschüssel steif schlagen und vorsichtig mit einem Backlöffel unter die Käsefüllmasse unterheben.

Die Käsemasse in die Springform mit dem Teig geben und mit dem Backlöffel glatt streichen.

Den Kuchen in der Springform auf mittlerer Ebene in den Backofen hineinschieben und 1 $\frac{1}{4}$ –1 $\frac{1}{2}$ Stdn. backen.

Dann die Backform aus dem Backofen nehmen. Den Rand der Springform lösen, den Kuchen vom Backform-Boden auf eine Kuchenplatte oder ein Kuchengitter geben und gut abkühlen lassen.

Rosinen-Kuchen



Leckerer Kuchen

Heute habe ich passend zum Sonntag einen Rosinen-Kuchen gebacken. Dazu habe ich einen normalen Rührkuchen zubereitet, und in Cognac eingelegte Rosinen zusätzlich hinzugegeben.

Da ich 250 g Rosinen hinzugebe, und auch vom Cognac sechs Esslöffel für ein gutes Aroma hinzugebe, verwende ich 50 g mehr an Mehl. Und gebe auch zusätzlich zwei Eier für mehr Stabilität hinzu. Also insgesamt sechs Eier.

Zutaten:

Für den Rührkuchen:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 50 g Mehl
- 250 g Rosinen
- 100 ml Cognac

Kasten-Backform einfetten.

Cognac in eine Schüssel geben, Rosinen dazugeben und eine Stunde einweichen lassen. Rosinen nach einer halben Stunde umrühren.

Rosinen, sechs Esslöffel Cognac und Mehl zusätzlich in den normalen Rührteig geben und mit verrühren.

Dieser große Rührkuchen verträgt 70 Minuten Backdauer.

Champignon-Tarte



Schöne, pikante Tarte

Jetzt musste ich heute einmal zwischendurch etwas anderes kochen bzw. backen als ein Innereien-Gericht. Ich hatte noch Champignons übrig, die ich verwerten musste und die mir sonst verdorben wären.

Also habe ich schnell eine Champignon-Tarte zubereitet.

Ich gebe ausnahmsweise sechs Eier in die Füllung, damit diese bei dieser Menge von Champignons beim Erkalten auch stockt.

Mein Rat: Die Tarte wirklich gut abkühlen lassen, damit der Eierstich und der Käse fest werden. Wenn die Tart noch lauwarm ist, hat man den Eindruck, ein warmes Eieromelett zu essen.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 6 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 ml geriebener Gouda
- 350 braune Champignons
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Champignons in Scheiben schneiden.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verquirlen. Käse dazugeben. Champignons hinzugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren.

Füllmasse in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut plan verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen. Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

Kakao-Kuchen



Rührkuchen mit kräftiger Farbe

Mein kürzestes Rezept in meinem Foodblog bisher.

Zutaten:

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 3–4 EL Kakao

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Kakao in den fertigen Rührteig geben und kräftig verrühren.

Reis-Sauerkirsch-Tarte



Sehr schöne Tarte

Ich backe eine süße Tarte. Diesmal mit Milchreis und Sauerkirschen. Damit die Tarte insgesamt noch etwas süßer wird, gebe ich Vanillezucker dazu.

Zur Sicherheit gebe ich anstelle der vier Eier aus dem Grundrezept für die Füllung sechs Eier hinzu.

Mein Rat: Bei dieser Füllmasse verträgt die Tarte schon 40-50 Minuten Backzeit im Backofen.

Noch ein Rat: Die Tarte lässt sich sicherlich auch mit mehr Milchreis, also z.B. 250 g anstelle der verwendeten 125 g, zubereiten. Für einen ersten Backversuch habe ich jedoch die geringere Menge genommen.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 6 Eier
- 200 ml Sahne
- 125 g Milchreis
- 200 g Sauerkirschen (Glas)
- 100 g Vanillezucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Backzeit 40-50 Min.

Milchreis nach Anleitung zubereiten und abkühlen lassen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Milchreis hinzugeben. Sauerkirschen hinzugeben. Und Zucker dazugeben. Mit dem Backlöffel gut verrühren. Füllung in die Backform geben.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen. Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

Rotkohl-Schinken-Tarte



Sehr schmackhafte, würzige Tarte

Eine herzhaft Tarte, zubereitet mit Rotkohl aus der Dose und kleinen Schinkenwürfeln. Die Schinkenwürfel brate ich vor dem Backen für mehr Geschmack und Aroma in Butter in der Pfanne an.

Die Füllmasse beruht wie bei den meisten Tartes auf einem Eierstich, der auf einer Mischung aus Eiern und Sahne basiert. Dazu kommt noch geriebener Gouda, der ja nach dem Abkühlen auch wieder fest wird.

Das Ganze wird mit dem Grundrezept für herzhaft Tartes zubereitet, und für die Füllung wird einfach Rotkohl und Schinken verwendet. Da der Rotkohl von der Menge her doch

recht viel ist, gebe ich zur Sicherheit für die Bindung und Stabilität der Füllmasse zwei weitere Eier in die Füllung hinzu.

Diese herzhafteste Tarte verträgt eine etwas längere Backzeit als sonstige, andere Tartes, deswegen gebe ich ihr 50 Minuten im Backofen.

Es ergibt eine wirklich sehr schmackhafte, herzhafteste Tarte.

Mein Rat: Man kann die Tarte anstelle mit Schinken natürlich auch mit Speck zubereiten, diesen anbraten und in die Füllmasse geben.

Zutaten:

Für den Teig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 520 g Rotkohl (Dose)
- 125 g roher Schinken
- 6 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g geriebener Gouda
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 50 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Schinken in kleine Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Schinkenwürfel darin einige Minuten kross anbraten.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Käse hinzugeben. Schinkenwürfel und Rotkraut hinzugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen.

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

Backform auf mittlerer Ebene für 50 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf eine Kuchenplatte geben. Tarte gut abkühlen lassen.

Marmorkuchen mit Portwein-Glasur



Feiner,

klassischer Kuchen

Diesmal ein klassischer Rührkuchen. Ein Marmorkuchen, von dem vor dem Backen eine Hälfte weggenommen und Kakao untergemischt wird. Diese zweite Hälfte des Kuchens wird dann unter den normalen Rührteig mit der Gabel untergehoben.

Der Marmorkuchen bekommt eine Glasur, aus Puderzucker und Portwein zubereitet.

Zutaten:

Für den Kuchen:

- [Grundrezept](#)
- 2 EL Kakao

Für die Glasur:

- 80–100 g Puderzucker
- 2 EL Portwein

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Klassischen Rührteig nach Grundrezept zubereiten. Eine Hälfte in die gefettete Gugelhupf-Backform geben.

Zu der zweiten Hälfte Kakao dazugeben und mit dem Rührgerät verrühren. In die Gugelhupf-Backform geben und verteilen. Mit der Gabel vorsichtig unterheben.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Kurz vor Ende der Backzeit Puderzucker und Portwein in eine Schale geben und vermischen.

Backform aus dem Backofen nehmen und auf ein Kuchengitter stürzen. Kuchen mit dem Backpinsel mit der Glasur bestreichen und gut abkühlen lassen.

Käsekuchen



Mächtiger Käsekuchen

Diesmal wieder ein Käsekuchen, den ich schon sehr lange nicht mehr gebacken habe und der sehr schmackhaft ist. Es ist das Rezept für einen Käsekuchen, das in einem privaten Käsekuchen-Backwettbewerb prämiert wurde und als Sieger hervorging.

Ich ändere das Original-Rezept, indem ich die abgeriebene Schale einer Zitrone in die Füllung gebe.

Mein Rat: Möglichst einen Speisequark mit normalem Fettgehalt verwenden, der Käsekuchen wird dadurch im Geschmack noch besser.

Noch ein Rat: Selbst zubereiteten Vanille-Zucker verwenden, das passt zum Vanille-Puddingpulver und gibt ein gutes Aroma.

Zutaten:

Zutaten für Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Zutaten für die Füllung:

- 200 g Zucker
- 5 Eier
- 1 kg Quark
- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 200 ml Sahne
- 1 Bio-Zitrone (Schale)

- Margarine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 60 Min. | Backzeit: 1 $\frac{1}{4}$ –1 $\frac{1}{2}$ Std.

Backofen auf 170 °C Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform mit Margarine einfetten.

Teig in der Backform ausdrücken und einen etwa 4–5 cm Rand hochziehen.

Eier aufschlagen und Eiweiße von Eigelben trennen. Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Zucker mit Eigelben in einer Rührschüssel mit dem Rührgerät verrühren. Schale der Zitrone auf einer Küchenreibe fein abreiben und hinzugeben. Quark, Puddingpulver und Sahne dazugeben und alles verrühren. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig mit einem Löffel unterheben.

Füllmasse in die Backform mit dem Teig geben und verstreichen. Backform auf mittlerer Ebene für 1 $\frac{1}{4}$ –1 $\frac{1}{2}$ Stunde in den Backofen geben.

Backform aus dem Backofen nehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen und Kuchen eventuell mit

einem langen Messer vom Backform-Rand lösen. Kuchen – wenn möglich – vom Backform-Boden auf das Kuchengitter geben, ansonsten darauf belassen und gut abkühlen lassen. Käsekuchen schmeckt auch lauwarm sehr gut.

Apfelkuchen



Leckerer Kuchen

Dieses Mal experimentiere ich, denn meines Wissens habe ich den Apfelkuchen in dieser Form noch nicht gebacken.

Ich wähle als Teig einen Hefeteig, der gelingt immer.

Dann gebe ich 1 kg Äpfel, das sind 6 Stück, in Spalten geschnitten in zwei Kreisen auf den Hefeteig.

Ich würze mit Zimt.

Und gebe am Schluss noch Schmand in großen Klecksen auf die Äpfel. So richtig gut verteilen und verstreichen lässt sich der Schmand auf den Äpfeln nicht.

Ich gebe dem Kuchen eine Backzeit und Temperatur wie einer Tarte, das reicht aus.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 1 kg Äpfel (6 Stück)
- 1 Zitrone
- Zimt
- 200 g Schmand

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzn.

Spring-Backform einfetten.

Stiele der Äpfel entfernen, Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. Auf einen Teller geben und mit dem Saft einer Zitrone beträufeln.

Hefeteig in die Spring-Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Apfelspalten quer in zwei Kreisen innen und außen auf den Hefeteigboden legen. Mit Zimt würzen. Schmand in großen Klecksen über die Äpfel geben und mit dem Backlöffel etwas verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen, Kuchen vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben und abkühlen lassen. Der Kuchen schmeckt auch lauwarm sehr gut.

Preiselbeer-Kuchen

Da ich in meinem Foodblog auch Rezepte veröffentliche, die nicht gelungen sind, poste ich dieses Rezept hier. Bitte in dieser Form nicht nachbacken. Die Preiselbeer-Marmelade ist zu dünnflüssig und der Rührteig nach dem Backen ebenfalls noch etwas dünnflüssig, so dass der Kuchen nicht essbar ist. Ich poste das Rezept hier ohne Foto, da der Kuchen nicht gelungen ist.

Wie es sich für ein schönes Wochenende gehört, backe ich einen Kuchen. Dieser sollte am Sonntag Nachmittag zum Kaffee gereicht werden.

Ich habe bei meinem Discounter Wild-Preiselbeeren gekauft. Wider Erwarten waren diese nicht in Preiselbeer-Saft, sondern in einer gelierten Flüssigkeit und entsprachen somit eher einer Preiselbeer-Marmelade. Ansonsten hätte es sich angeboten, nur die Preiselbeeren zu verwenden. Auf diese Weise wird der Rührteig zu dünnflüssig. Auch, dass ich zwei zusätzliche Eier für mehr Stabilität hinzugegeben habe, reicht nicht aus.

Mein Rat: Es böte sich an, einen Teil der Preiselbeermarmelade, etwa 100 g, separat wegzunehmen und mit Puderzucker eine Glasur für den Kuchen zuzubereiten.

Zutaten:

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- Zwei zusätzliche Eier
- 400 g Wild-Preiselbeeren

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Zusätzliche Eier in den Rührteig geben und verrühren. Wenn der Rührteig fertig ist, Preiselbeeren dazugeben und mit dem Rührgerät kräftig verrühren.

Mandarinen-Kuchen



Schöner Kuchen

Passend zum Wochenende ein Rührkuchen, diesmal wieder ein

Rührkuchen mit Obst, und zwar Mandarinen aus der Dose.

Die Beschreibung der Zubereitung geht diesmal recht rasch, Ich verweise nämlich auf das Grundrezept für Rührkuchen, in dessen Teig einfach noch Mandarinen aus der Dose gemischt werden. Die Zubereitung ist ansonsten die Gleiche.

Zutaten:

Für den Teig:

- Rührteig

Für die Füllung:

- zusätzlich 1 Ei
- 350 g Mandarinen (Dose)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Zusätzlich einfach ein 5. Ei in den Rührteig geben. Wenn der Rührteig fertig ist, Mandarinen ohne Saft aus der Dose in den Rührteig geben und mit dem Backlöffel untermischen.

Champignon-Tarte



Leckere, pikante Tarte

Eine herzhaftere Tarte, zubereitet mit viel Champignons. Damit diese nicht die einzige Zutat sind, gebe ich noch Schalotten und Speck hinzu.

Die Füllung beinhaltet wie immer Eier, Sahne und geriebenen Gouda. Sie basiert somit auf dem Prinzip des Eierstichs und wird beim Abkühlen stabil und fest.

Ich verfeinere die Füllung noch mit Kräutern der Provence, gebe also Thymian, Basilikum, Majoran und Oregano hinzu. Und würze mit Salz und Pfeffer.

Mein Rat: Diese Tarte verträgt 50 Minuten Backzeit.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 100 ml Sahne
- 200 g geriebenen Gouda
- 250 g weiße Champignons
- 2 Schalotten
- 120 g Speck
- jeweils 1/2 TL Thymian, Basilikum, Majoran und Oregano
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 50 Min.

Spring-Backform einfetten.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 3–4 cm hohen Rand ausziehen.

Champignons in Scheiben schneiden. Schalotten schälen und kleinschneiden. Speck in kleine Würfel schneiden.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verquirlen. Käse dazugeben. Champignons, Schalotten und Speck hinzugeben. Mit Kräuter der Provence, Salz und Pfeffer gut würzen. Alles gut verrühren.

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

Backform auf mittlerer Ebene für 50 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

Apfel-Haselnuss-Kuchen



Misslungen!

Ich bereite heute einen Obstkuchen zu, ähnlich wie neulich den Birnen-Rührkuchen. Diesmal verwende ich Apfelspalten.

Und da ich mich nicht scheue, auch misslungene Koch- oder Backversuche in meinem Foodblog zu veröffentlichen, poste ich dieses Backrezept hier. Ich hätte den misslungenen Kuchen ohne Probleme vermeiden können, wenn ich nur eines gemacht hätte: Die Kranz-Backform nicht nur an den Stellen, wo Teig ist, einzufetten, sondern auch oben unter den Apfelspalten. So ist der Kuchen leider misslungen,

Der Teig ist wieder ein Rührteig. Ich mische geriebene Haselnüsse unter den Rührteig. Denn Haselnüsse passen geschmacklich sehr gut zu den Äpfeln.

Da der Rührteig durch die Haselnüsse von der Menge her etwas mehr an Masse hat als bei einem normalen Rührteig-Rezept, gebe

ich für mehr Stabilität und Festigkeit ein Ei mehr hinzu.

Mein Rat: Natürlich mit dem Finger vor dem Backen etwas Rührteig aus der Rührschüssel nehmen und den Teig abschmecken. Und das Auslecken der leeren Rührschüssel nicht vergessen.

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 250 g Margarine
- 250 g Zucker
- 200 g Haselnüsse
- 5 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 5 Äpfel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Kranz-Backform sehr gut einfetten.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, dann in jeweils acht Spalten schneiden und auf einen Teller geben.

Haselnüsse in einer Küchenmaschine fein reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine und Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Vanillin-Zucker dazugeben. Haselnüsse hinzugeben. Alles 5–10 Minuten gut verrühren.

Apfelspalten in zwei Ringen quer übereinander in die Kranz-Backform legen. Teig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verteilen und verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen und auf eine Kuchenplatte stürzen. Rand

der Kranz-Backform lösen und Boden der Backform wegnehmen. Gut abkühlen lassen.

Birne-Mandel-Rührkuchen



Leckerer, saftiger Kuchen

Ich bereite heute einen gedeckten Obstkuchen zu, ähnlich wie neulich den Orangen-Rührkuchen. Diesmal verwende ich Birnenspalten.

Der Teig ist wieder ein Rührteig. Ich mische geriebene Mandeln unter den Rührteig. Denn Mandeln passen geschmacklich sehr gut zu den Birnen.

Da der Rührteig durch die Mandeln von der Menge her etwas mehr an Masse hat als bei einem normalen Rührteig-Rezept, gebe ich

für mehr Stabilität und Festigkeit ein Ei mehr hinzu.

Mein Rat: Natürlich mit dem Finger vor dem Backen etwas Rührteig aus der Rührschüssel nehmen und den Teig abschmecken. Und das Auslecken der leeren Rührschüssel nicht vergessen.

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 250 g Margarine
- 250 g Zucker
- 200 g Mandeln
- 5 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 6 Birnen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen, halbieren, dann in jeweils drei Spalten schneiden und auf einen Teller geben.

Mandeln in einer Küchenmaschine fein reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine und Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Vanillin-Zucker dazugeben. Mandeln hinzugeben. Alles 5–10 Minuten gut verrühren.

Die Hälfte des Teigs in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verteilen und verstreichen. Birnenspalten rundum in zwei Ringen auf den Teig geben. Zweite Hälfte des Teigs darüber geben und mit dem Backlöffel verteilen und verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen

geben.



Formschöner Kuchen

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Kuchen vom Boden der Backform auf eine Kuchenplatte geben. Wenn der Kuchen etwas fragil ist, kann man ihn auf dem Backform-Boden belassen. Gut abkühlen lassen.