

Schokoladenkuchen



Leckerer Kuchen, ein wenig mit flüssigem Schokoladenkern

Dieser Schokoladenkuchen ist gut gelungen. Ich habe diesmal die Schokolade für den Teig nicht im Wasserbad verflüssigt und unter den Teig gerührt. Rührkuchen mit verflüssigter Schokolade ist mir bisher nicht so gut gelungen. Sondern ich habe die Schokolade in der Küchenmaschine fein gerieben und die feinen Schokoladenspäne untergehoben. Die Späne bleiben jedoch nicht stabil und fest, sondern vermischen sich mit dem Teig zu einer kompakten Masse. Aber auch bei dieser Art der Zubereitung hat der Kuchen Hohlräume und ist im Kern nach dem Backen noch leicht flüssig. Das scheint nun tatsächlich eine Eigenart von Schokoladenkuchen zu sein.

Da Rührkuchen durchaus flexibel in Bezug auf die Menge der verwendeten Zutaten ist, ist er auch mit 220 g Butter anstelle der üblichen 250 g sehr schmackhaft geworden.

Man sollte den Kuchen allerdings nicht so zubereiten wie ich.

Im gleichen Moment, als ich die Backform mit dem fertigen Teig in den Backofen schob, fiel mein Blick auf die Arbeitsplatte. Und dort stand die verschlossene, nicht verwendete Packung Backpulver. Also schnell die Backform wieder herausnehmen und Teig nochmals in die Rührschüssel geben. Backpulver hinzugeben und mit dem Rührgerät verrühren. Teig wieder in die Backform, verstreichen und Backform erneut in den Backofen. Ohne das Backpulver wäre der Teig nicht aufgegangen und der Kuchen vermutlich nicht genießbar. Ich habe dies in der Beschreibung der Zubereitung entsprechend geändert.



Sehr schmackhaft

Der Kuchen ist dann in der Kasten-Backform auch sehr schön aufgegangen. Er erschien mir nach dem Backen aber etwas fragil. Aus diesem Grund habe ich ihn nach dem Backen in der Backform belassen, die Glasur aufgetragen und ihn so erkalten lassen.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker

- 220 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 100 g Schokolade (mind. 40 % Kakao)

Für die Glasur:

- 100 g Schokolade (mind. 40 % Kakao)
- 1 TL Sesamsaat

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Schokolade mit dem Küchengerät in eine Schüssel fein reiben.

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

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät gut verrühren.

Eier einzeln aufschlagen, hinzugeben und verrühren.

Mehl und Backpulver hinzugeben und alles mit dem Rührgerät bei hoher Stufe 5–10 Minuten verrühren.

Schokoladenspäne hinzugeben und alles gut verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen. Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Kurz vor Ende der Backzeit Schokolade für die Glasur in grobe Stücke zerkleinern und in eine Schale geben. Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Währenddessen Pfanne auf einer Herdplatte erhitzen und Sesamsaat ohne Fett einige Minuten darin braun rösten. Herausnehmen und in eine Schale geben.



Schöner Kuchen

Backform aus dem Backofen nehmen und auf ein Kuchengitter stellen. Kuchen mit dem Küchenpinsel mit der Glasur bestreichen. Sesam darüber streuen. 1-2 Stunden in der Backform erkalten lassen. Kuchen dann vorsichtig aus der Backform herausnehmen und auf das Kuchengitter stellen.

Hackfleisch-Kartoffeln-Speck-Tarte



Sehr schmackhaft

Da die Füllung einer Tarte fast beliebig sein kann, und eben auch süß oder pikant, wähle ich diesmal Zutaten, aus denen man eher ein Pfannengericht zubereitet. Aber sie passen auch in eine Tarte. Und ich würze die Tarte auch wie ein Pfannengericht, mit Bockshornkleesamen, Kreuzkümmel, Paprika, Salz und Pfeffer.

Außerdem bereite ich einen anderen Teig für die Tarte zu. Der bisher verwendete Mürbeteig war mir immer zu ... mürbe. Dann stieß ich vor kurzem auf ein Rezept, bei dem ein Hefeteig verwendet wird. Das sagte mir geschmacklich schon eher zu. Und da ich alle Zutaten vorrätig habe, wird dieser Teig ausprobiert und zubereitet.



Leckere Tarte

Den Hefeteig zu verwenden war ein Risiko. Er war aus einem Rezept für Flammkuchen, wird dort nur dünn ausgerollt – kein hochgezogener Rand – und auch nur dünn belegt. Ich verwende für den Teig auch, anders als im Rezept für den Flammkuchen angegeben, kein Wasser, sondern Milch. Aber der Versuch hat sich gelohnt. Der Hefeteig schmeckt sehr gut und passt hervorragend zur Tarte.

Zutaten:

Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 175 ml Milch
- 15 g Hefe
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

- 250 g Hackfleisch
- 600 g Kartoffeln

- 60 g durchwachsener Bauchspeck
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- etwas Ingwer
- Olivenöl

Zum Überbacken:

- 4 Eier
- 200 ml Sahne
- 100 g geriebener Gouda
- 2 EL Kräuter-Schmelzkäsezubereitung
- 1 TL gemahlener Bockshornkleesamen
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- $\frac{1}{2}$ TL Rosenpaprikapulver
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Gärzeit 1 Std. 30 Min. | Garzeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.

Für den Teig:

Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd lauwarm erhitzen. In eine Schale geben, Hefe dazugeben und verrühren. Mehl, Salz und Olivenöl in eine Rührschüssel geben, Milch-Hefe-Mischung dazugeben und alles mit dem Rührgerät mit Knethaken einige Minuten zu einem kompakten Teig verrühren. Zu einer Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen. Der Teig soll auf etwa das Doppelte seines Volumens aufgehen.

Etwas Mehl auf ein Arbeitsbrett geben und den Teig darauf mit der Hand durchkneten. Zu einer Kugel formen und nochmals in der Schüssel zugedeckt 30 Minuten an einer warmen Stelle gehen lassen.

Für die Füllung:

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin etwa 15 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Dann pellen und in einer Küchenmaschine grob reiben. In eine Schüssel geben.

Schalotten, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und jeweils kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Ringe schneiden. Speck in sehr kleine Würfel schneiden.

Eine Pfanne auf dem Herd erhitzen und Speck darin einige Minuten kross anbraten. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. In die Schüssel mit den Kartoffeln geben.

Etwas Öl in die Pfanne geben. Schalotten, Knoblauch, Lauchzwiebel, Ingwer und Hackfleisch in der Pfanne ebenfalls einige Minuten kross anbraten. Auch in die Schüssel geben. Alles gut vermischen.

Zum Überbacken:

Eier in eine Schüssel aufschlagen. Käse hinzugeben, dann Schmelzkäsezubereitung. Schließlich Sahne. Bockshornkleesamen, Kreuzkümmel, Paprika und Salz hinzugeben. Etwas mit Pfeffer würzen. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren.



Hackfleisch-Kartoffeln-Speck-Mischung, diesmal in einem Hefeteig

Backofen auf 200 °C Umluft erhitzen. Eine Spring-Backform einfetten. Teig hineingeben und auf dem Boden flach ausdrücken. Einen 2–3 cm hohen Rand hochziehen. Füllung hineingeben und gut verteilen. Masse zum Überbacken darübergerben und verteilen. Dies lässt sich am besten durch rhythmisches Schütteln und Kreisen der Backform machen. Backform für 30 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Die gebackene Tarte

Herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben und den Rand der Springform ablösen. Tarte gleich heiß servieren. Die restliche Tarte am kommenden Tag kalt servieren.

**Tarte mit Romanesco, Lauch,
grünen Bohnen, Chinakohl und
Speck**



Köstlich

Diese Tarte habe ich pikant mit Gemüse, Speck und Thai-Curry zubereitet.

Eine Tarte ist eine wirklich hervorragende Zubereitung mit Resteverwertung, wenn man diverses Gemüse übrig hat. Man bereitet sie pikant zu und kann die Masse zum Überbacken auch noch in den unterschiedlichsten Varianten würzen.

Mancher bereitet einen Auflauf zu, wenn Kartoffeln und Gemüse verbraucht werden müssen. Ich backe lieber eine Tarte, denn zusätzlichen Speck habe ich fast immer vorrätig. Und eine Tarte ist vielseitiger zuzubereiten.



Tartenstücke dürfen ruhig größer sein

Man isst die Tarte zunächst heiß aus dem Backofen. Und den Rest hat man gleichsam als Kuchen für die kommenden Tage, den man auch zwischendurch kalt aus der Hand essen kann.

Den Mürbeteig habe ich – da ich keinen Teig für Käsekuchen oder ähnliches zubereiten will – gänzlich ohne Zucker zubereitet. Aber mit viel Salz, er soll schließlich wie die Füllung und die Masse zum Überbacken pikant schmecken.

Ein wenig Aufwand für Teigzubereitung, Ruhezeit und das Schneiden des Gemüses. Dann backt sich die Tarte im Backofen von alleine. Und fertig ist der pikante Kuchen.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- 300 g Mehl
- 150 g Butter
- 1 Ei
- $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
- $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Füllung:

- 120 g durchwachsener Bauchspeck
- 100 g Romanesco
- 100 g grüne Bohnen
- 150 g Lauch
- 60 g Chinakohl
- 3 $\frac{1}{2}$ Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 60 g Ingwer
- Olivenöl

Zum Überbacken:

- 200 ml Sahne
- 5 Eier
- 150 g geriebener Gouda
- 2 TL Thai-Curry
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Ruhezeit 1 Std.
| Garzeit 10 Min. | Backzeit 30 Min.

Für den Mürbeteig:

Mehl, Butter, Backpulver, Ei und Salz in eine Rührschüssel geben. Mit dem Rührgerät mit Knethaken auf mittlerer Stufe einige Minuten gut verrühren, bis ein kompakter Teig entsteht. Herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und mit der Hand noch etwas durchkneten. Zu einer Kugel formen und in der Rührschüssel für eine Stunde in den Kühlschrank geben. Danach herausnehmen und einige Zeit Zimmertemperatur annehmen lassen.

Für die Füllung:

Romanesco, Bohnen und Lauch putzen. Romanesco kleinschneiden. Bohnen und Lauch quer in dünne Stücke bzw. Scheiben schneiden. Chinakohl quer in Scheiben schneiden. Schalotten,

Knoblauchzehen und Ingwer schälen. Schalotten quer in Ringe schneiden. Knoblauch und Ingwer quer in Scheiben schneiden. Große Ingwerscheiben zerkleinern. Gemüse in eine Schüssel geben und gut vermischen. Speck in kurze Streifen schneiden.

Eine Pfanne stark erhitzen, Speck ohne Fett hineingeben und 4–5 Minuten bei hoher Temperatur kräftig anbraten. Herausnehmen und in eine Schüssel geben. Etwas Öl in die Pfanne geben und das Gemüse hineingeben. 4–5 Minuten bei hoher Temperatur unter ständigem Rühren gut anbraten. In die Schüssel geben und mit dem Speck gut vermischen.

Für das Überbacken:

Eier in eine Schüssel aufschlagen, Käse dazugeben und Sahne. Thai-Curry dazugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen.

Backofen auf 200 °C Umluft erhitzen. Eine Spring-Backform einfetten. Mürbeteig auf dem Boden dünn mit den Händen ausdrücken und etwa 3–4 cm einen dünnen Rand hochziehen. Füllung hineingeben. Am besten durch rhythmisches Schütteln und Rotieren gleichmässig in der Backform verteilen. Masse zum Überbacken darüber geben und verteilen. Mit einem Löffel gleichmäßig über der Füllung verstreichen.

Backform für 30 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Fertig gebacken

Herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben und den Rand der Springform lösen. Tarte zur Sicherheit auf dem Boden der Backform belassen. In heißem Zustand Tartenstücke servieren. Oder einige Stunden erkalten lassen und kalt servieren.

Zitronenkuchen



Mit einem herrlichen Zitronenaroma

Bei diesem Zitronenkuchen ist mir jetzt doch merkwürdiges passiert. Ich wollte einen normalen Rührkuchen mit den entsprechenden, klassischen Zutaten backen. Dann dachte ich daran, ihm doch noch ein bestimmtes Aroma zu geben, um das normale Grundrezept zu variieren. Also stellte ich die Gewürze Muskat, Gewürznelken, Zimt, Piment, Fenchel und Kardamom auf die Arbeitsplatte. Ein fruchtiges, zitroniges Aroma mit etwas Zitronenschale würde dann auch noch dazu passen. Und aufgrund der vorhandenen zwei Bio-Zitronen war dann plötzlich auch meine frühere Überlegung wieder präsent, dass ich ja auch einmal einen Zitronenkuchen backen wollte. Also, Gewürze wieder in das Gewürzregal und die beiden Zitronen aus dem Gemüsefach des Kühlschranks genommen.

Ich habe bei diesem Kuchen auch etwas variieren müssen. Ich hatte zu wenig Butter vorrätig. Ich habe den fehlenden Teil Butter einfach dadurch ersetzt, dass ich anstelle 4 Eier dann 6 Eier für mehr Bindung verwendet habe. Und von 2 Eiern habe ich das Eiweiß auch noch zu Eischnee geschlagen und den Schnee am Ende der Zubereitung unter den Rührteig gehoben.



Schöner Rührkuchen

Ein Rührkuchen ist flexibel in der Zubereitung. Man kann ihn mit 3 Eiern anstelle der gewöhnlich verwendeten 4 Eiern zubereiten. Hat man anstelle 250 g Zucker nur 200 g oder 150 g, kann man den Rührkuchen dennoch zubereiten, er wird dann eben nicht sehr süß. Und wie in meinem Fall kann man auch zu wenig Butter durch ein Mehr an Eiern ausgleichen. Der Kuchen wird gut und schmeckt, auch wenn er aufgrund der zu wenigen Butter nicht ganz die gewohnte Saftigkeit hat und ein klein wenig trocken ist. Aber Rührkuchen ist sehr variabel, was die Zutaten anbelangt.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 100 g Butter
- 6 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 2 Zitronen (Saft)
- $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone (Schale)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

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

Mehl, Zucker, Butter, Vanillin-Zucker und Backpulver in eine Rührschüssel geben.

Eier aufschlagen, von zwei Eiern das Eiweiß in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Die restlichen Eier zu den anderen Zutaten in die Rührschüssel geben.

Zitronenschale einer halben Zitrone auf einer feinen Küchenreibe abreiben und in die Rührschüssel geben. Zwei Zitronen auspressen und den Saft ebenfalls hinzugeben. Alles gut mit dem Rührgerät auf mittlerer Stufe einige Minuten verrühren.

Eiweiß mit dem Rührgerät zu Eischnee schlagen und diesen vorsichtig mit dem Backlöffel unter den Rührteig heben.

Rührteig in die Backform geben, mit dem Backlöffel verstreichen und Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Auf der Kuchenplatte zum Abkühlen

Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen, wenden und gut abkühlen lassen.

Für einen Zitronenkuchen bietet es sich an, eine helle, zitronige Glasur aus Puderzucker und Zitronensaft zuzubereiten und den Kuchen damit zu glasieren.

Weiß-Schoko-Mandel-Kuchen



Feiner Rührkuchen mit Glasur und Pinienkernen

Ich hatte schon eine Tafel weiße Schokolade vorrätig, die ich für eine schöne Glasur – mit gehackten Pinienkernen bestreut – verwenden wollte. Eine dunkle Bitterschokolade für den Rührteig hätte dann nicht dazu gepasst. Also kaufte ich noch eine weitere Tafel weiße Schokolade und bereitete somit einen Rührkuchen mit weißer Schokolade – anstelle der bisher gewohnten dunklen Schokolade – zu. Zum geschmacklichen Verfeinern habe ich gemahlene Mandeln dazugegeben. Und für ein besonderes Aroma einige Gewürze wie Piment, Kardamom, Zimt, Muskat und Salz. Für Frische sorgt die abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone.

Der Rührkuchen in Kastenform wird mit dieser weißen Glasur sehr schön. Man kann ihn sicherlich als Geburtstagskuchen verwenden, auf dem eigentlich nur noch die – als besserer Kontrast – farbigen Kerzen fehlen. Es ist somit ein weißer Kuchen – mit seinen Zutaten weiße Mandeln und weiße Schokolade. Kredenzte man ihn zu einem Kindergeburtstag, ist die Überleitung zu diesem Kuchen schnell gefunden: Dieser weiße Kuchen gefällt auch Gandalf, dem Weißen. Sofern die

Kinder des Kindergeburtstags alt genug sind, dass sie schon „Herr der Ringe“ sehen durften.

Man macht sicherlich von solch einem attraktiven Geburtstagskuchen dann bei Familienfeiern auch schöne Fotos. Und verewigt diese auch auf Kaffeetassen. Oder lässt mit den Fotos des Geburtstagskindes und der Familienangehörigen ein schönes Fotobuch drucken. Ich lasse gerade bei [Webprint](#) ein Foto-Kochbuch mit Rezepten zu Rührkuchen produzieren. Ich kann den Online-Fotoservice empfehlen. Man kann vieles – von Aufklebern über Flip-Flops bis zu Leinwänden – mit Fotos bedrucken lassen.



Mit feinem Zitronenaroma

Der Kuchen hat als eine Hauptzutat eine große Tafel Schokolade. Diese ist natürlich beim Backen im 180 °C heißen Backofen im Kuchen im flüssigen Zustand. Wenn man also den Kuchen nach dem Backen aus der Backform nimmt und wendet, dann sollte man dies sehr vorsichtig tun. Das Innere des Kuchens ist nämlich noch leicht flüssig, und die Kuchenmasse erstarrt erst nach sehr gutem Abkühlen.

Und leider schaffe ich es immer noch nicht, mit dem Küchenpinsel beim Auftragen der Glasur eine glatte, glänzende Oberfläche zu erreichen. Ich erzeuge derzeit immer Glasuren, bei denen man den Küchenpinselstrich deutlich sieht.

Zutaten:

- 200 g weiße Schokolade
- 500 g Mehl
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 100 g Mandeln
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone (Schale)
- $\frac{1}{4}$ TL Zimt
- 4 Pimentkörner
- 2 Kardamomkapseln
- Muskat
- Salz

Für die Glasur:

- 100 g weiße Schokolade
- 15 g Pinienkerne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 60 Min.

Schokolade grob zerkleinern und in eine Schüssel geben. Butter ebenfalls grob zerkleinern und dazugeben. Im Wasserbad schmelzen.

Mandeln mit einem Küchengerät fein raspeln.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Kastenform einfetten.

Mehl, Mandeln, Zucker, Backpulver, Vanillin-Zucker und Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät gut verrühren.

Schale der Zitrone mit einer feinen Küchenreibe abreiben und dazugeben. Pimentkörner und das Innere der Kardamomkapseln in einen Mörser geben und feinmörsern. Piment, Kardamom, Zimt, eine Prise Muskat und eine Prise Salz dazugeben. Alles verrühren.

Schokolade-Butter-Mischung langsam zu den anderen Zutaten in die Rührschüssel geben und alles einige Minuten mit dem Rührgerät auf mittlerer Stufe verrühren.

Kuchenteig in die Backform geben und verstreichen. Für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Kurz vor Ende der Backzeit Schokolade in grobe Stücke zerkleinern und ebenfalls im Wasserbad schmelzen. Pinienkerne grob zerhacken.



Der weiße Kuchen

Backform aus dem Backofen herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und sehr vorsichtig wenden. Mit einem Küchenpinsel oder Löffel mit der Schokoladenglasur bestreichen. Pinienkerne darüber verteilen. Kuchen für zwei

Stunden sehr gut abkühlen lassen.

Rosinen-Gugelhupf



Mit einem leichten Rosenduft

Diesmal habe ich einen Rührkuchen in Gugelhupf-Backform zubereitet. Und habe zusätzlich Rosinen verwendet. Diese habe ich in Rosenwasser eingeweicht, da so die Rosinen saftiger werden. Wer es alkoholisch möchte, kann die Rosinen auch in Rum oder Cognac einweichen.



Schmackhafter Kuchen

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 250 g Rosinen
- 200 ml Rosenwasser
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 6 Tropfen Bittermandel-Aroma

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Backzeit 60 Min.

Rosinen in eine Schüssel geben, Rosenwasser darüber verteilen und Rosinen 15 Minuten einweichen lassen. Ab und zu umrühren.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Gugelhupf-Backform einfetten.

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Eier einzeln aufschlagen und hinzugeben und verrühren.

Mehl, Backpulver und Bittermandel-Aroma dazugeben und verrühren. Rosinen aus der Schüssel nehmen und dazugeben. Rosenwasser nicht zum Rührteig geben, aber aufheben. Wenn der Rührteig nach dem Verrühren doch zu fest ist, kann man mit etwas Rosenwasser nachhelfen und ihn geschmeidiger machen. Alle Zutaten einige Minuten bei mittlerer bis hoher Stufe gut verrühren.

Teig in die Backform geben, verteilen und mit einem Backlöffel verstreichen. Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Stattlicher Gugelhupf'

Backform herausnehmen, Kuchen vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und gut erkalten lassen.

Sesam-Mandel-Kuchen



Sehr schmackhafter Rührkuchen

Ich habe diesmal einen Rührkuchen nach klassischem Rezept zubereitet. Nur habe ich von 500 g Mehl, das man normalerweise für einen Rührkuchen verwendet, jeweils 100 g durch gemahlene Mandeln und durch geröstete Sesamsaat ersetzt. Die Sesamsaat röste ich für etwas mehr Aroma noch in einer Pfanne ohne Fett. Das ergibt einen sehr wohlschmeckenden Kuchen.



Schöner Kuchen mit Glasur und Sesam

Für das Auge gibt es diesmal auch etwas, denn ich habe dem Kuchen eine schöne Glasur gegeben. Dazu habe ich eine Tafel Schokolade verwendet, die ich gerade noch vorrätig hatte. Es war Milkschokolade mit Honig und Nougat. Das Ganze garniert natürlich mit etwas Sesam.

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 100 g Mandeln
- 100 g ungeschälter Sesam
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3 Tropfen Bittermandel-Aroma

Für die Glasur:

- 1 Tafel Schokolade
- etwas Sesam

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Mandeln in einer Küchenmaschine fein raspeln. In eine Schüssel geben.

Sesamsaat in einer Pfanne ohne Fett einige Minuten braun rösten. In eine Schüssel geben.

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

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig schlagen.

Eier einzeln hinzugeben und verrühren.

Mehl, Mandeln, Sesam, Backpulver und Bittermandel-Aroma hinzugeben und alles einige Minuten gut verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verstreichen. Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Ansprechender Kuchen, in Kastenform

Kurz vor Ende der Backzeit Schokolade grob zerkleinern, in eine Schale geben und im Wasserbad schmelzen. Backform herausnehmen und Kuchen auf ein Kuchengitter geben. Schokolade auf dem Kuchen verteilen und mit einem Löffel oder Küchenpinsel verstreichen. Etwas Sesam darüber verteilen und Kuchen erkalten lassen.

Tarte mit Rosenkohl, Zwiebeln, Speck und Ingwer



Sehr leckere, pikante Tarte

Dies ist meine erste Tarte, die ich zubereite. Ich hatte zunächst das Problem, dass ich nicht wusste, in welche Kategorie ich dieses Rezept einordnen soll. Aber die Kategorie „Kuchen“ passt nun schon.

Tarte ist ein Kuchen mit einem Mürbeteig als Boden und einer entweder pikanten oder süßen Füllung. Diese wird – meistens im

ersteren Fall – mit einer Eier-Sahne-Käse-Mischung übergossen. Die Tarte wird warm oder kalt serviert. Sie entspricht in etwa einer Quiche.

Ich hatte noch sehr viel Ingwer übrig, und auch Speck, und wusste nicht, wie ich vor allem ersteren zubereiten sollte. Eine Recherche nach einem Ingwerkuchen ergab keinen Erfolg. Da ich auch noch Rosenkohl und Zwiebeln vorrätig hatte, kam ich auf die Idee einer herzhaften Tarte, da diese vier Hauptzutaten doch gut zueinander passen.

Rosenkohl, Zwiebeln, Knoblauch und Speck brate ich vor dem Backen im Backofen an. Ingwer jedoch nicht, ich habe schlechte Erfahrungen mit dem Braten von Ingwer gemacht, da er dabei öfters bitter wird. Der Ingwer gibt der gebackenen Tarte aber ein fruchtiges, leicht zitroniges Aroma.

Beim Mürbeteig musste ich etwas variieren, ich hatte nicht mehr genügend Butter vorrätig. Die Menge der fehlenden Butter habe ich durch Olivenöl ersetzt. In Pizza- oder Nudelteig gibt man schließlich auch Olivenöl. Und ich habe zusätzlich ein Ei für mehr Bindung hinzugegeben. Eventuell muss man die Mengen der Zutaten ein wenig variieren, also verringern/erhöhen. Allerdings überzeugt der Mürbeteig bei der fertig gebackenen Tarte nicht so sehr. Eventuell muss ich mich doch an die üblichen Zutaten eines Mürbeteigs halten. Oder sogar einmal auf einen anderen Teig für den Boden der Tarte ausweichen.

ich hatte beim Recherchieren ein Rezept gefunden, das für die Eier-Sahne-Käse-Mischung die doppelte Menge an Sahne, aber die Hälfte der Menge an Käse angegeben hatte. Ich hatte aber nur einen Becher Sahne vorrätig, und somit gibt es eben die volle Dröhnung beim geriebenen Käse, bei dem ich die ganze Packung verwende.

Bei der Backtemperatur- und zeit muss ich bei weiteren Tartezubereitungen eventuell etwas variieren, denn die Tarte ist ja doch recht dunkel geworden.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- 300 g Mehl
- 80 g Butter
- 3 EL Olivenöl
- 1 Ei
- $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Füllung:

- 3 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 100 g Rosenkohl
- 120 durchwachsener Bauchspeck
- 50 g Ingwer
- Olivenöl

Zum Überbacken:

- 200 ml Sahne
- 4 Eier
- 250 g geriebener Emmentaler
- 1 EL getrockneter Thymian
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Ruhezeit 1 Std.
| Garzeit 10 Min. | Backzeit 30 Min.

Für den Mürbeteig:

Mehl, Butter, Olivenöl, Ei und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät einige Minuten verrühren. Mit den Händen verkneten und eine Kugel formen. In der Rührschüssel für 1 Stunde in den Kühlschrank geben.



Mürbeteig in der Backform mit Gemüse-Speck-Mischung, ...

Für die Füllung:

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen. Zwiebeln in Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer quer in kurze Scheiben schneiden. Rosenkohl putzen und Röschen halbieren. Speck in kleine Würfel schneiden.

Speck in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Herausnehmen und in eine Schüssel geben. Etwas Öl in die Pfanne geben und Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Auch herausnehmen und in die Schüssel geben. Rosenkohl ebenfalls einige Minuten in der Pfanne anbraten. Auch in die Schüssel geben. Ingwer in die Schüssel dazugeben. Alles gut vermischen und beiseite stellen.



... der zusätzlichen Eier-Sahne-Käse-Mischung ...

Zum Überbacken:

Eier in eine Schüssel aufschlagen. Sahne und Käse dazugeben. Thymian dazugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen.

Backofen auf 200°C Umluft erhitzen. Spring-Backform einfetten. Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen. Teig mit den Händen dünn auf den Boden und etwa 2–3 cm am Rand der Backform ausdrücken. Gemüse-Speck-Mischung hineingeben und verteilen. Dann Eier-Sahne-Käse-Mischung darüber geben und gut verteilen. Backform für 30 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



... et voilà, die fertig gebackene Tarte.

Backform herausnehmen und den Rand der Spring-Backform lösen. Zur Sicherheit die Tarte auf dem Boden der Backform belassen und sie einfach auf eine Kuchenplatte stellen. Da Tarte warm und kalt gegessen werden kann, kann man sofort ein oder mehrere Stücke servieren.

Kaffeekekuchen



Wohlschmeckender, aufgrund der Feuchtigkeit im Kuchen leicht gebrochener Kaffeekekuchen

Der Wochenendkuchen steht an. Und nach dem Grüner-Tee-Kuchen ist vor dem Kaffeekekuchen. Denn ich habe wieder Kaffee vorrätig. So dass ich diesen sehr wohlschmeckenden Kuchen zubereiten kann. Und dieses Mal versuchsweise nicht mit 20 g gemahlenem Kaffee, sondern mit 50 g gemahlenem Kaffee.

Zutaten:

- 550 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 250 ml Kaffee
- 50 g gemahlener Kaffee

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

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

Zucker, Vanillin-Zucker und Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät einige Minuten schaumig rühren.

Eier einzeln dazugeben und verrühren.

Mehl, Backpulver und gemahlene Kaffee dazugeben und verrühren. Kaffee ebenfalls dazugeben und alles einige Minuten gut verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel glatt streichen. Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.



Bei dieser Teigmenge und einer Kastenform musste der Kuchen gehörig herausquellen

Backform herausnehmen. Aufgrund der vielen Flüssigkeit im Teig den Kuchen zuerst in der Backform etwas abkühlen lassen, da er beim sofortigen Stürzen auf ein Kuchengitter brechen kann. Dann auf eine Kuchenplatte geben.

Grüner-Tee-Kuchen



Sehr feiner, wohlschmeckender Kuchen

Da wollte ich doch für das Wochenende nochmals den Kaffeekuchen, der so gut gelungen und so wohlschmeckend war, zubereiten. Und zwar versuchsweise mit 50 g gemahlenem Kaffee anstelle der beim letzten Rezept verwendeten 20 g. Da fiel mir doch ein, dass mir der Kaffee vor einigen Tagen ausgegangen war. Und der Discounter nun schon geschlossen hatte.

Da ich die letzten Tage deshalb von Kaffee auf grünen Tee umgestiegen bin, dachte ich mir, diesen Rührkuchen kann man auch mit grünem Tee zubereiten. So, wie man beim Kaffeekuchen Kaffee und beim Rotweinkuchen Rotwein hinzugibt, kann man in einen normalen Rührkuchen auch grünen Tee hinzugeben. Und da ich asiatischen, grünen Tee verwende, gebe ich auch noch einen Rest Reismehl hinzu, das ja dann passt.

Und da ich beim Kaffeekuchen auch gemahlenes Kaffeepulver hinzugebe, sollte man auch etwas grüne Teeblätter hinzugeben können. Denn schließlich wird der Kuchen ja etwa 1 Stunde im Backofen gegart.

Auf alle Fälle beim Zubereiten des Tees den Tee einige Minuten ziehen lassen, damit es ein starker grüner Tee wird. Schließlich soll viel Aroma in den Kuchen. Ich weiß leider die Teesorte nicht mehr, mir ist nur noch bekannt, dass es japanischer, grüner Tee ist.

Zutaten:

- 560 g Weizenmehl
- 40 g Reismehl
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 250 ml grüner, starker Tee
- 20 g grüne Teeblätter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Gugelhupf-Backform einfetten.

Weiche Butter, Zucker und Vanillinzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Eier einzeln hinzugeben und verrühren. Weizenmehl, Reismehl und Backpulver dazugeben und verrühren. Tee dazugeben und auch verrühren. Dann grüne Teeblätter dazugeben und alles einige Minuten gut verrühren.

Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel glatt streichen. Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Schöner, sehr heller Gugelhupf

Backform herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und gut abkühlen lassen.

Kaffeebaisertorte



Leider misslungen, doch eher eine Kaffeebaiserschnitte

Um es gleich vorweg zu nehmen, dieses Rezept ist tatsächlich gehörig misslungen. Das nächste Mal sollte ich ein Rezept verwenden, das auch schon ausprobiert und die Torte entsprechend gebacken wurde.

Dies ist wohl die erste Torte, die ich in meinem Leben zubereite. Zuerst wollte ich aus den Löffelbiscuits ein Tiramisu zubereiten, bis mir einfiel, dass für dieses Dessert die Biscuits ja mit Alkohol getränkt werden. Da ich seit geraumer Zeit keinen Alkohol mehr trinke, fiel dies somit weg.

Ich stieß beim Recherchieren darauf, dass man mit Löffelbiscuits auch einen Tortenboden zubereiten kann. Und dies sogar ohne Backen. Man zerstößt die Biscuits zu Krümel, trinkt und bindet sie mit Butter und stellt den Tortenboden dann zum Abkühlen in den Kühlschrank.

Für die Creme wollte ich eine Kaffeecreme verwenden. Beim Recherchieren stieß ich jedoch nur auf Cremes, die entweder mit Schlagsahne und/oder mit Gelatine zubereitet werden. Schlagsahne hatte ich nicht vorrätig. Und Gelatine verwende

ich eigentlich nie zum Kochen oder Backen. Also entschied ich mich, die Creme nur mit Eischnee zuzubereiten, womit es eine Art Baisercrème wird.

Leider wird der Tortenboden aus Löffelbiscuit-Krümeln zwar mit der Butter im Kühlschrank fest, aber beim Zerschneiden der Torte zerfällt dennoch alles in Krümel.

Und die Baisercrème wird keine Baisercrème, denn nach dem Backen im Backofen fällt sie beim Erkalten in sich zusammen. Die angegebene Menge an Kaffee ist vermutlich für die Menge der verwendeten Eier doch zuviel, man sollte eher die Hälfte des Kaffees verwenden.

Sie ergibt sich eher eine Kaffeebaiser-Schnitte, die zwar immer noch schmackhaft ist. Aber in dieser Weise eher nicht nachgebacken werden sollte.

Zutaten:

Für den Tortenboden:

- 200 g Löffelbiscuits (etwa 24 Stück)
- 100 g Butter

Für die Kaffeecrème:

- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 100 ml Kaffee
- 10 g Kaffeepulver (etwa 4 TL)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Ruhezeit 30 Min.
| Backzeit 20 Min.

Für die Kaffeecrème:

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

Eier trennen, Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel

geben, Eigelbe in eine Rührschüssel.

Zucker, Kaffee und Kaffeepulver in die Rührschüssel geben. Alles mit dem Rührgerät einige Minuten schaumig rühren.

Eiweiße zu Eischnee rühren. In die Rührschüssel geben und vorsichtig mit dem Backlöffel unter die schaumige Masse heben.

Baisermasse in die Backform geben, Backform etwas schütteln, damit sich die Masse gut verteilt, und für 20 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Backform herausnehmen und Baisermasse erkalten lassen. Baisermasse dann auf ein Kuchengitter stürzen.

Für den Tortenboden:

Butter in einer Schale im Wasserbad schmelzen.

Löffelbiscuits in einen großen Plastikbeutel geben. Mit einem Küchentuch umhüllen und mit dem Handballen oder einem Nudelholz oder Hammer fein zerbröseln.

Brösel in eine Schüssel geben. Butter dazugeben und alles gut vermischen.

Eine Spring-Backform einfetten. Bröselmischung in die Backform geben und mit den Händen oder einem Backlöffel fest zu einem flachen Boden drücken.

Backform für etwa eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben und Tortenboden erkalten lassen.

Löffelbiscuit-Tortenboden aus der Spring-Backform lösen – oder auch nur die äußere Spring-Hülle entfernen. Baisermasse auf den Tortenboden setzen, Torte zuschneiden und die Kuchenschnitte servieren.

Zucchini-kuchen



Etwas zu früh angeschnitten, deshalb noch etwas feucht

Ich hatte eine Zucchini übrig und wollte daraus einen Kuchen zubereiten. Wie man auch aus Karotten einen Kuchen zubereiten kann. Es ist im Grund ein einfacher Rührteig, in den noch geriebene Zucchini hinzugegeben wird.

Beim Recherchieren fand ich ein Rezept, bei dem Speiseöl zum Teig zugegeben wird. Das kannte ich so nicht und hätte ich gerne ausprobiert. Aber ich hatte nur hochwertiges Olivenöl vorrätig, und das wollte ich nicht für einen Kuchen verwenden.

Der Rührteig hätte vielleicht noch etwas mehr Mehl benötigt, denn die geriebene Zucchini ist doch sehr saftig. So wurde der Kuchen doch etwas kompakt.

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 400 g Zucchini
- 200 g Zucker

- 200 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Vanillin-Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Weiche Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Eier einzeln dazugeben und verrühren.

Mehl, Backpulver und Zimt dazugeben und alles gut verrühren.

Zucchini mit einer Küchenmaschine fein reiben. Unter den Teig heben.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Kasten-Backform einfetten. Teig in die Backform geben und mit dem Backlöffel glatt streichen. Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.



Schmackhafter Kuchen nach dem Backen

Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und gut abkühlen lassen.

Hefebrötchen



Etwas flach, aber dennoch schmackhaft

Da ich vor kurzem meinen ersten Hefezopf zubereitet habe, der recht gut gelungen ist, und ich noch einen halben Würfel Hefe übrig hatte, dachte ich daran, einfach einige Hefebrötchen zuzubereiten. So habe ich auch für das Wochenende Brötchen vorrätig.

Die seit langer Zeit erst mal wieder zubereiteten Brötchen sind jedoch nicht so ganz gut gelungen. Nach dem zweimaligen Aufgehen des Hefeteigs beim Zubereiten sind die Brötchen jedoch beim Backen im Backofen dennoch etwas flach geworden. Es sind doch eher Brötchenfladen. Aber schmackhaft sind jedoch auch.

Zutaten:

- 125 ml Milch
- $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
- 30 g Zucker
- 250 g Mehl
- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- 50 g weiche Butter

- 10 g Butter
- $\frac{1}{4}$ TL gemahlener Zimt

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Ruhezeit 2 Stdn.
| Backzeit 12–15 Min.

Milch in einem kleinen Topf lauwarm erhitzen. Etwas Milch in eine Rührschüssel geben, Zucker dazugeben, Hefe zerbröseln und alles gut verrühren. Mehl, restliche Milch und Salz dazugeben. Mit dem Rührgerät mit den Knethaken gut verrühren. Butter portionsweise dazugeben, verrühren und den Teig einige Minuten gut verrühren. Zugedeckt an einer warmen Stelle 1 Stunde gehen lassen.

Backblech mit einem Küchenpinsel mit etwas Butter einstreichen. Man kann auch Backpapier verwenden. Teig auf einem Arbeitsbrett gut durchkneten und zu einer Rolle formen. In etwa acht Stücke zerteilen, jeweils zu einer kleinen Kugel formen und auf das Backblech geben. Nochmals mit einem Küchentuch abgedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen.

Währenddessen Butter in einer Schale zerlassen, Zimt dazugeben und verrühren. Brötchen mit dem Küchenpinsel damit bestreichen. Backofen auf 210 °C Umluft erhitzen und Backblech etwa 12–15 Minuten auf mittlerer Ebene hineingeben. Backblech herausnehmen, Brötchen in einen Brotkorb geben und abkühlen lassen.

Hefezopf



Definitiv zu groß für ein vollständiges, schönes Foto

Mein erster Hefezopf, den ich zubereite. Aber da ich in letzter Zeit fast nur Rührkuchen in unterschiedlichsten Varianten zubereitet habe, musste mal eine Veränderung her.

Die Zubereitung des Hefeteigs ist etwas aufwändiger, da er insgesamt gut zwei Stunden gehen muss.

Beim Flechten des Zopfes hatte ich ein Problem. Ich habe wenig Erfahrung mit Flechten und auch keine Tochter, der ich das Haar flechten kann. Ich habe den Zopf dann einigermaßen zusammengeflochten, die Teigrollen verbinden sich dann ja auch.

Der erste Hefezopf ist aber ganz gut gelungen.

Zutaten:

- 250 ml Milch
- 20 g frische Hefe
- 75 g Zucker
- 2 Eier
- 1 $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 500 g Mehl
- 75 g Butter
- 20 g Pinienkerne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Ruhezeit 2 Stdn.
| Backzeit 25 Min.

Milch in einen kleinen Topf geben und leicht erwärmen. Hefe in eine Rührschüssel zerbröseln, etwas lauwarme Milch und Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät verrühren.

Mehl, 1 Ei, restliche Milch und Salz dazugeben und mit dem Rührgerät mit Knethaken auf niedriger Stufe drei Minuten verrühren. Dann auf hoher Stufe fünf Minuten verrühren. Butter portionsweise in die Rührschüssel geben und mit verrühren. Auf hoher Stufe nochmals fünf Minuten zu einem glatten Teig verrühren.

Rührschüssel mit einem feuchten Küchentuch abdecken, an eine warme Stelle stellen und Teig 1 Stunde gehen lassen.

Auf ein großes Arbeitsbrett etwas Mehl geben. Teig darauf geben und kräftig durchkneten. In drei Teile teilen und diese zu Kugeln formen. Mit einem Küchentuch bedecken und 10 Minuten gehen lassen.

Teigkugeln zu jeweils etwa 40 cm langen Rollen ausrollen. Rollen auf dem Arbeitsbrett nebeneinander legen und locker miteinander verflechten. Backblech mit einem Küchenpinsel mit etwas Butter einpinseln. Man kann auch Backpapier verwenden. Hefezopf auf das Backblech legen, mit einem Küchentuch bedecken und 45 Minuten gehen lassen.

Währenddessen 1 Ei in eine Schale geben und verquirlen.

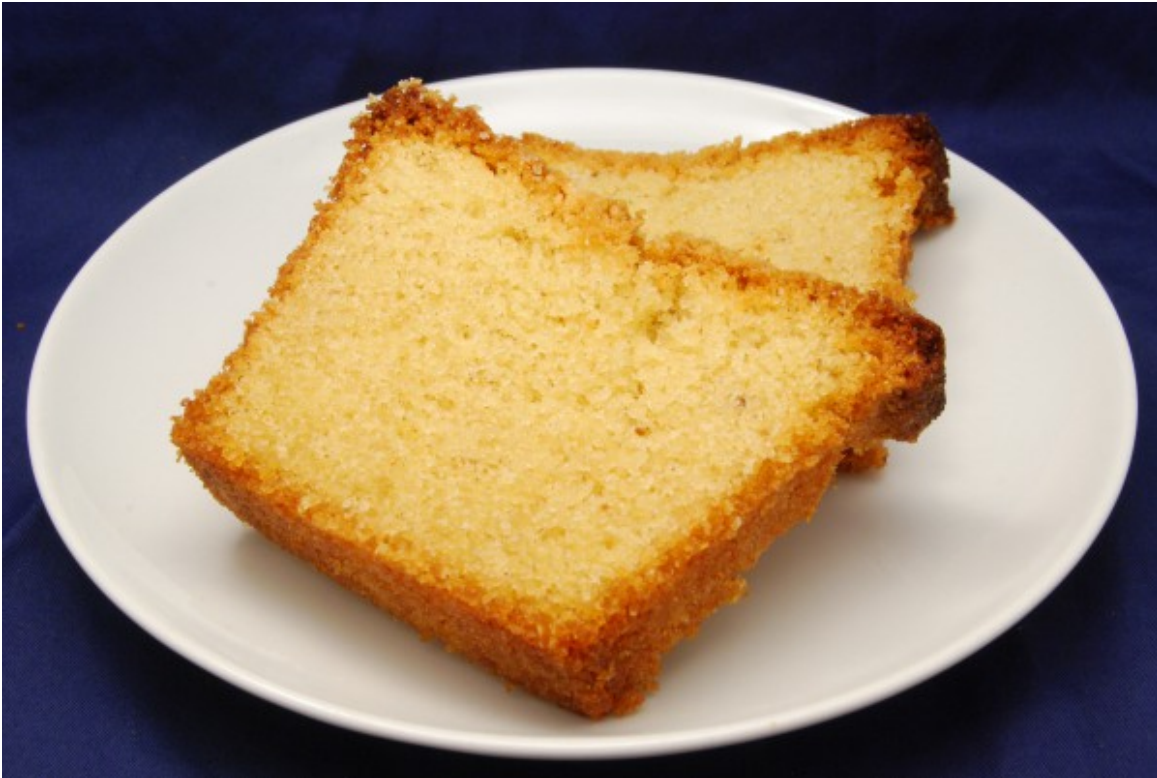
Pinienkerne grob hacken. Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Hefezopf mit einem Küchenpinsel mit dem Ei bestreichen. Pinienkerne auf dem Hefezopf verteilen. Backblech auf mittlerer Ebene für 25 Minuten in den Backofen geben.



Gut gelungen

Backblech herausnehmen und Hefezopf abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter geben.

Reiskuchen



Schmackhaft, aber etwas ungewohnt

Ich komme manchmal auf merkwürdige Ideen, um etwas zuzubereiten. Ich habe schon seit längerem zwei große Packungen Reis à 1 kg im Küchenschrank. Und ich hatte schon des öfteren überlegt, was ich damit zubereiten kann außer der gewöhnlichen Zubereitung, ihn gekocht für ein Gericht zu verwenden. Ich dachte an einen Reiskuchen, da ja Reis Getreide ist wie Weizen und man somit aus Reismehl auch einen Kuchen zubereiten kann.

Ich wollte keine Mochi zubereiten, japanische Reiskuchen, die als Süßspeise mit süßer Sojasauce gegessen werden. Und auch keinen Kuchen, für den man Milchreis in Milch gart und dann zu einem Teig für einen Kuchen verarbeitet. Und diesen Kuchen dann eventuell auch mit verschiedenen Obstsorten zubereitet. Ich dachte eher daran, den Reis als Getreide zu mahlen und mit dem Mehl einen Kuchen zuzubereiten. Da ich noch eine Getreidemühle besitze, sollte dies auch machbar sein.

Da ich jedoch beim Recherchieren kein Rezept für einen solchen Kuchen fand, bereite ich einfach einen Rührkuchen zu, für den ich gemahlene Reis verwende. Dazu passen dann aber doch

einige zusätzliche Gewürze wie Zimt, Muskat, Kardamom und auch etwas Salz.

Der Versuch ist einigermaßen gelungen. Der Kuchen ist essbar und schmeckt sogar recht gut. Er ist jedoch ein wenig fett geworden. Erstaunlich, denn ich habe die gleiche Menge Butter im Verhältnis zu den anderen Zutaten verwendet wie letzte Woche bei dem Kaffeekuchen, der sehr weich und wohlschmeckend war. Vermutlich liegt es am Reismehl, das doch eine andere Konsistenz hat als Weizenmehl, es ist nicht so weich wie dieses und etwas härter. Ich werde vielleicht mit dem Reismehl doch noch etwas experimentieren müssen.

Gelernt habe ich jedoch wieder, sich beim Backen, wenn der Kuchen im Backofen ist, nicht durch andere Dinge ablenken zu lassen. Man sollte nicht den Küchenwecker vergessen oder überhören, weil man mit anderen Arbeiten beschäftigt ist. Das Ergebnis ist ein an den Kanten der Oberfläche fast etwas verbrannter Kuchen. Und man sollte sich ebenso wenig beim Stürzen des Kuchens aus der Backform auf ein Kuchengitter und dann zurück auf eine Kuchenplatte wiederum durch anderes ablenken lassen und dies in Eile tun. Denn dadurch ist der Kuchen fast längs in der Mitte zerbrochen, was ich nur beim Erkalten geschickt durch etwas Zusammendrücken beheben konnte.

Zutaten:

- 500 g Reis
- 250 g Butter
- 300 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- Salz
- $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt
- $\frac{1}{4}$ TL gemahlener Muskat
- 2 Kardamomkapseln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Reis in einer Getreidemühle fein mahlen.

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

Weiche Butter in eine Rührschüssel geben, Zucker und Vanillezucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Eier einzeln hinzugeben und verrühren.

Reismehl und Backpulver hinzugeben. Kerne der Kardamomkapseln in einen Mörser geben und fein mörsern. Kardamom, eine Prise Salz, Zimt und Muskat in die Rührschüssel geben. Alles einige Minuten gut verrühren.

Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen. Für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Einigermaßen gelungen

Backform herausnehmen und Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen.

Dann den Kuchen zurück auf eine Kuchenplatte wenden. Gut abkühlen lassen.

Kaffee Kuchen



Ein außergewöhnlich wohlschmeckender Kuchen

Eigentlich ein normaler Rührkuchen, dem aber Kaffee beigemischt wird. Beim Recherchieren fand ich fast nur Rezepte, bei denen Instant-Kaffee-Pulver verwendet wird, also löslicher Kaffee. Ein Rezept fand ich, bei dem gekochter, starker Kaffee zugegeben wird. Um diese Zubereitung eines Kaffee kuchens auszuprobieren, habe ich fertig gekochten Kaffee verwendet, aber auch etwas gemahlten Filterkaffee zugegeben.

Nach dem kräftigen Verrühren der Zutaten und der Zugabe des starken, flüssigen Kaffees hat der Rührteig eine Anmutung und einen Geschmack einer Kaffee-Zabaione oder auch einer Mascarpone-Creme mit Kaffee, ähnlich Tiramisu, beides

italienische Nachspeisen. Bei der Zugabe von Filterkaffee habe ich davon Abstand genommen, 50 g Filterkaffee hinzuzugeben. 20 g gemahlener Kaffee erschienen mir als Versuch einer Zutat für den Kaffeekuchen ausreichend.

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 250 ml starker Kaffee
- 250 g Butter
- 300 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 20 g Filterkaffee

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Gugelhupf-Backform einfetten.

Weiche Butter, Zucker und Vanillinzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Eier einzeln hinzugeben und verrühren. Mehl und Backpulver dazugeben und verrühren. Kaffee dazugeben und auch verrühren. Dann den Filterkaffee dazugeben und alles einige Minuten gut verrühren.

Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel glatt streichen. Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Diesmal auch optisch gelungen

Backform herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und gut abkühlen lassen.