

# Hokkaidokuchen



Ein wirklich sehr weicher und saftiger Kuchen  
Ein gewagtes Experiment mit einem Kürbiskuchen. Normalerweise halte ich mich an die von mir selbst schon festgestellten, besten Maße für einen Rührkuchen mit Kürbis, Zucchini, Wurzeln, Pastinaken, Petersilienwurzeln oder einem anderen Gemüse. Die auch einen Erfolg beim Backen versprechen. Und zwar maximal Hälfte zu Hälfte von Weizenmehl und Gemüse zu verwenden. Sie haben solch einen Kuchen sicherlich auch schon zubereitet.

Bei diesem Rezept habe ich jedoch ein Experiment gewagt. Ich war unsicher, ob der Kuchen gelingt. Ich hatte einen großen Hokkaidokürbis vorrätig. Und habe genau ein Viertel davon für den Kuchen verwendet. Das waren 300 g. Und somit kommen nur 200 g Weizenmehl in den Rührkuchen. Haben Sie das auch schon einmal ausprobiert und einen solchen Kuchen gebacken?

Beim Rühren des Rührteigs in der Küchenmaschine war ich jedoch

ein wenig verunsichert ob der Backfähigkeit des Rührteigs, ob der Kuchen gelingt und vor allem, ob er kompakt zusammenhält oder nicht. Also gab ich nach einigem Nachdenken doch noch ein fünftes Ei in den Rührteig. Für mehr Kompaktheit, Stabilität und Festigkeit.

Und so gelingt der Hokkaidokuchen auf alle Fälle und ist aufgrund der verwendeten Menge an Hokkaido auch sehr saftig, frisch und schmackhaft.

*Für den Rührteig:*

- [Grundrezept](#)

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g verwenden.

*Zusätzlich:*

- 1 Ei
- 300 g Hokkaidokürbis (1/4 Viertel eines großen Kürbis)

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



Mit geriebenem Hokkaidokürbis  
Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Dabei das zusätzliche Ei aufschlagen und dazugeben.

Kürbis putzen und vom Kerngehäuse befreien. In grobe Stücke schneiden und in der Küchenmaschine grob zerreiben.

Kürbis mit dem Backlöffel unter den Rührteig heben.

Kuchen in einer Kastenbackform die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen, abkühlen lassen, dann auf eine Kuchenplatte stürzen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---



# Apfelkuchen mit Zimt und Vanillezucker

Jetzt in der Herbstzeit hat man meistens sehr viele Äpfel zuhause, die es ja im Sätsommer und dann eingelagert für den Herbst und Winter frisch von unseren Feldern auf den Tisch gibt. Deutschland ist ja ein Apfelland, dieses Obst hat bei uns große Tradition und wird sehr verbreitet angebaut.



## Einfache Apfelverwertung

Was sagen Sie da einem Hamburger, der das Alte Land im Westen Hamburgs sozusagen vor der Haustür hat? Das größte zusammenhängende Obstanbaugebiet Europas? Vor kurzem habe ich sogar eine Wanderung durch das Alte Land bei herrlichem Sonnenschein und bestimmt 32 °C gemacht. Es ist beeindruckend, wie viele Apfelbäume es dort gibt. Geschätzt und hochgerechnet würde ich sagen, es ist bestimmt eine hohe 5-stellige Zahl an Obstbäumen, die dort wachsen und ihre Früchte tragen.

Zurück zum Kuchen. Wenn man nach einiger Zeit einige Äpfel hat, die merklich einschrumpfen, nicht mehr sehr saftig sind und auch braune Stellen aufweisen, dann ist es an der Zeit, schnell eine Verwertung für diese zu finden.

So geschehen bei diesem Rezept. Ich hatte tatsächlich etwa 10 Äpfel, die ich verwerten wollte bzw. musste. Ein normaler, eventuell sogar mit Streuseln gedeckter Kuchen mit Apfelspalten kam nicht in Frage, dazu waren es zu viele Äpfel. Ein anderes Kuchenrezept einer befreundeten Foodbloggerin, bei der ganze Apfelhälften, mehrfach längs eingeschnitten und auf den Kuchenboden gelegt, verwendet werden, bot sich auch nicht an, auch hierfür war die Apfelmenge einfach zu groß.

Ich entschied mich dann einfach für folgendes: Ich habe die Äpfel nach dem Schälen, Putzen und Entfernen des Kerngehäuses einfach in schmale Spalten geschnitten. Und diese quer in ganz feine Stücke. Diese gab ich in eine Schüssel und habe sie kräftig mit Zimt und echtem Vanillezucker vermischt. Fertig war die Füllung für den Mürbeteig. Der Apfelkuchen hat zwar eine stattliche Höhe, lässt sich aber dennoch noch gut schneiden, ist kompakt und hält zusammen.

Also ein insgesamt leckeres Ergebnis. Und eine gelungene Resteverwertung.



Lecker und leicht süß

*Für den Mürbeteig:*

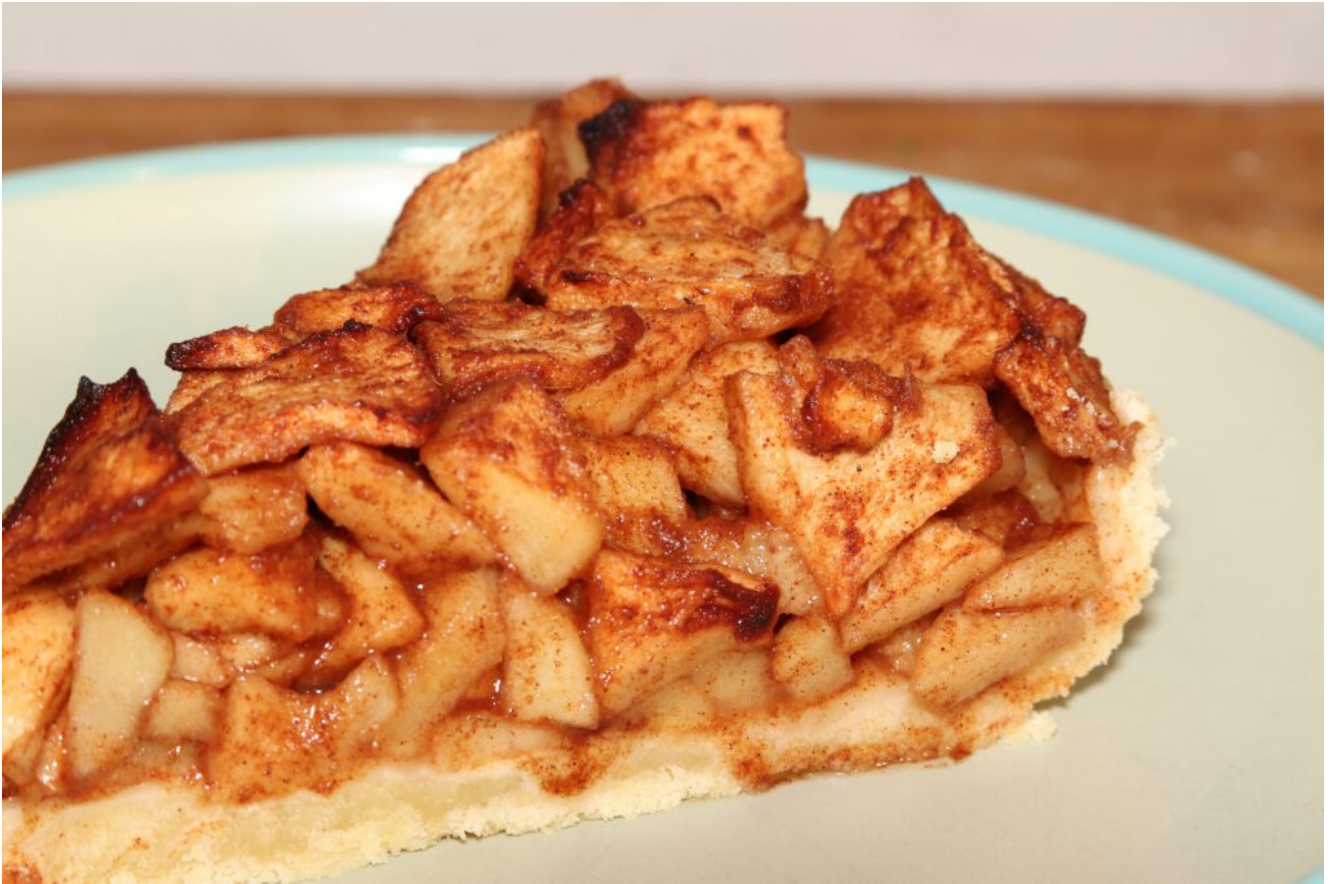
- [Grundrezept](#)

*Für den Belag:*

- 10 Äpfel
- 3 TL Zimt
- 5 TL Vanillezucker
- 1 Zitrone (Saft)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C*





Mit Zimt und Vanillezucker  
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel schälen, putzen, Kerngehäuse entfernen, Äpfel in Spalten schneiden und diese quer in feine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Zimt und Zucker dazugeben und alles gut mit der Hand vermengen.

Füllmasse auf den Mürbeteig geben.

Die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen und Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

# Gewürz-Kuchen



Mit Gewürzen und Orangeat

Das ist ja wirklich unglaublich. Da werden Sie selbst überrascht sein, wie dieser Rührkuchen zubereitet wird. Man verwendet dafür tatsächlich eine Gewürzmischung, die im Grunde als Beigabe für Apfelsaft, Glühwein oder Tee verwendet wird. In der kalten Jahreszeit oder eventuell sogar in der Weihnachtszeit. Im Original heißt diese Gewürzmischung „ Fire roasted cinnamon apple spices“.

Aber keine Bedenken, es ist im Grunde nichts Außergewöhnliches. Die Gewürzmischung besteht aus Zucker, Zimt, Muskatnuss und Nelken. Wobei die Gewürze eben gemahlen sind. Es ergibt im Endeffekt einen Gewürz-Rührkuchen, der leicht nach Zimt und den anderen Gewürzen riecht und schmeckt. Nichts Ungewöhnliches, aber sehr lecker und schmackhaft.

Sie lassen einfach von den üblicherweise verwendeten 250 g Zucker 200 g weg, verwenden stattdessen die 200 g schwere



Gewürzmischung und noch 50 g gewöhnlichen Zucker.

Als kleine weitere Zugabe, die schon einmal auf die kommende Advents- und Weihnachtszeit vorbereiten soll, kommt noch eine kleine Packung Orangeat hinzu, das den besonderen Gewürzeduft und -geschmack unterstreicht.

*Für den Rührteig:*

- [Grundrezept](#)

*Zusätzlich:*

- 200 g Gewürzzuckermischung
- 200 g Orangeat (1 Packung)

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



Schöner Duft und Geschmack

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Anstelle von 250 g Zucker die Gewürzzuckermischung und 50 g gewöhnlichen Zucker in den Teig geben.

Rührkuchen nach dem Grundrezept in einer Kasten-Backform mit Backpapier die oben angegebene Zeit backen.

Aus dem Backofen nehmen, auf eine Kuchenplatte geben, Backform und Backpapier vorsichtig entfernen und gut erkalten lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## Banane-Schoko-Kuchen



Banane und Schoko

Banane und Schokolade passen gut zusammen. Finden Sie nicht

auch? Die leicht cremige Konsistenz der Banane, besonders, wenn sie im Backofen gebacken wurde. Dann ihre leichte, fruchtige Süße. Und dazu der Schmelz, der kräftige Geschmack und die Süße der Schokolade. Perfekt.

In diesem Fall wurden Bananen verwendet, die wahrlich nicht nur überreif, sondern überüberreif waren. Sie waren nicht verdorben. Und auch nicht schwarz im Fruchtfleisch. Aber sie waren ... etwas matschig. Aber das störte für diesen Kuchen eigentlich gar nicht, sondern wurde sogar dafür benötigt.

Denn die geschälten, kleingeschnittenen Bananen kommen in eine Schüssel und werden zu einem groben Mus vermischt. Und dazu kommt dann eine sehr große Portion Schokoladenstreusel. Diese Streusel haben beim Backen natürlich eine besondere Funktion. Sie können sich dies sicherlich gut vorstellen. Im Backofen schmilzt die Schokolade. Die Bananen werden gebacken und dadurch zusätzlich weich. Bananen und flüssige Schokolade verbinden sich zu einer einzigen Masse auf dem Tortenboden. Und wenn Sie den Kuchen dann abkühlen lassen und am besten erst einmal über Nacht in den Kühlschrank geben, hat der Kuchen eine kompakte Banane-Schoko-Masse als Füllung. Sehr lecker. Probieren Sie es aus! Es ist wirklich empfehlenswert.

*Für den Mürbeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllung:*

- 7 sehr reife Bananen
- 6–8 EL Schokoladenstreusel

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 40 Min. bei 170 °C*





Einfacher, aber leckerer Kuchen  
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Bananen schälen, putzen und quer in feine Scheiben schneiden.  
In eine Schüssel geben. Schokoladenstreusel dazugeben und  
alles mit dem Backlöffel gut vermischen.

Masse auf den Mürbeteig geben und gut verteilen und  
verstreichen.

Die oben angegebene Dauer im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und Backpapier  
entfernen, auf eine Kuchenplatte geben und über Nacht in den  
Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag stückweise anschneiden und servieren. Guten  
Appetit!

---

# Obstkuchen



Mit Äpfeln und Trauben

Sie haben sicherlich auch manchmal frisches Obst übrig, das Sie nicht mehr frisch aus der Hand essen wollen. Dann geben Sie es gemischt einfach in einen Obstkuchen.

Dazu bereiten Sie einfach einen Mürbeteig zu, den Sie in eine Obstkuchen-Backform ausdrücken. Darauf kommt die beliebige Obstmischung. Das Ergebnis ist je nach vorhandenem Obst ein anderes. Und schmeckt eben auch unterschiedlich, der eine Kuchen sehr gut, der andere Kuchen ... na ja.

In diesem Fall waren Äpfel und Trauben übrig. Geschält, geputzt, zerkleinert, vermischt – und ab damit auf den Kuchenboden.

Für die Äpfel verwenden Sie übrigens beim Zerkleinern Limettensaft. Er verhindert, dass die Apfelstücke an der Luft oxidieren und braun werden.

Und für mehr Festigkeit und auch ein wenig für die Optik kommt vor dem Erkaltenlassen und Servieren noch ein Tortenguss aus Wasser und Stärke über das Obst. Eine weitere Funktion hat er nicht, er ist auch geschmacklich eher zu vernachlässigen.

*Für 2 Personen:*

*Für den Mürbeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für den Belag:*

- 5 Äpfel
- 500 dunkle Trauben (1 Packung)
- 1 Limette (Saft)

*Für den Tortenguss:*

- 500 ml Wasser
- 40 g Speisestärke

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 40 Min. bei 170 °C*





Fruchtig-süß und lecker  
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eine Obstkuchenform mit etwas Öl mit dem Backpinsel  
einstreichen.

Mürbeteig in die Backform drücken.

Limette ausdrücken und Saft in eine Schale geben.

Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, die  
Viertel längs in dünne Scheiben schneiden und diese wiederum  
quer in ganz kleine Stücke. In eine Schüssel geben.

Von Anfang an den Limettensaft über die Äpfel geben und die  
Apfelstücke mit dem Saft vermischen. Wenn neue Apfelstücke  
dazukommen, wiederum mit der Hand vermischen. Oder gern noch  
eine zweite Limette auspressen und deren Saft zusätzlich  
verwenden.

Trauben von den Stielen befreien und zu den Apfelstücken  
geben. Alles gut vermischen.

Obstmasse auf den Mürbeteig geben, gut verteilen und ein wenig festdrücken.

Die oben angegebene Zeit in den Backofen auf mittlerer Ebene geben.

Kuchen herausnehmen.

Wasser in einen Topf geben. Stärke dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Einmal kurz aufkochen lassen und dabei gut umrühren.

Tortenguss mit einem Esslöffel vorsichtig über das Obst des Kuchens geben.

Kuchen am besten über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen. Und dann auch dort aufbewahren.

Vorsichtig aus der Backform nehmen und auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## **Kürbis-Zucchini-Schoko-Kuchen**



Mit Kürbis und Zucchini

Backen Sie gern mit Gemüse? Vielleicht haben Sie ja schon diverse Gemüsesorten für einen Rührkuchen ausprobiert. Und sind zu dem einen oder anderen Ergebnis gekommen.

Ich kann Kürbis und Zucchini für einen Rührkuchen empfehlen. Ich habe schon des Öfteren Zucchini für einen Rührkuchen verwendet. Und das Rezept in meinem Foodblog veröffentlicht. Und ich habe auch Kürbis für einen Kuchen verwendet. Und auch dieses Rezept hier veröffentlicht.

Ein neues Rezept ist jedoch dasjenige hier, bei dem ich Zucchini und Kürbis verwende. Denn ich hatte beides vorrätig und das Gemüse musste verbraucht werden. Also kommt beides in den Rührteig hinein.

Und als keine geschmackliche Beigabe gebe ich noch einige Esslöffel Schokoladenstreusel für Schokogeschmack hinzu.

Verfeinert wird der Rührkuchen noch mit etwas Puderzucker, den ich nach dem Abkühlen oben auf den Kuchen gebe.





Und ein wenig Schokogeschmack

Ich muss Sie auf zwei Dinge aufmerksam machen:

Erstens habe ich festgestellt, dass Rührkuchen mit geraspeltem Gemüse immer sehr fett werden. Aber das hängt vermutlich mit dem verminderten Mehlanteil zusammen. Es ist eben weniger Mehl zur Aufnahme der Margarine vorhanden. Sondern stattdessen geraspeltes Gemüse, das aber das Fett nicht aufnehmen kann. Aus diesem Grund können Sie durchaus den Margarine-Anteil etwas reduzieren.

Zweitens ist es wichtig, das geraspelte Gemüse nicht mit der Küchenmaschine unter den Rührteig zu vermischen. Die Küchenmaschine zerkleinert das Gemüse noch weiter und macht eben einen Brei respektive Teig daraus, das Gemüse verliert seine grobe Struktur und der Kuchen damit den Biss beim späteren Genießen desselben. Außerdem wird der Teig dadurch auch noch flüssiger. Abhilfe: Kurz vor der Hinzugabe des Rührteigs in die vorbereitete Backform das geraspelte Gemüse mit dem Backlöffel nur unter den Rührteig unterheben. So, wie sie es auch von geschlagener Sahne, die in die Käsemasse eines

Käsekuchens nur untergehoben wird, kennen.

*Für den Rührteig:*

- [Grundrezept](#)
- Nur 200 g Margarine

*Zusätzlich:*

- 150 g Butternusskürbis
- 150 g Zucchini
- 2 EL Schokoladenraspeln

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

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. 50 g Margarine weglassen.

Gemüse putzen, grob zerkleinern und in der Küchenmaschine fein raspeln.

Gemüse zum Rührteig geben und mit dem Backlöffel unterheben.

Schokoladenstreusel ebenfalls dazugeben und auch unterheben.

Kuchen in einer Kasten-Backform nach dem Grundrezept backen.

Kuchen gut abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Mit etwas Puderzucker durch ein feines Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

---

# Zucchini-Schokolade-Kuchen

Ich freue mich, einen Beitrag zu leisten zu einem recht normalen Kuchen. Sie sind sicherlich auch daran interessiert, ein neues Rezept für einen schmackhaften Rührkuchen zu erhalten.



Durch das Gemüse sehr saftig  
Wäre es ein normaler Zucchinikuchen geworden, würde ich das Rezept nicht im Foodblog veröffentlichen. Denn dazu habe ich schon ein Rezept veröffentlicht. Aber ich habe den Zucchinikuchen nochmals abgewandelt und in den fertigen Rührteig einige Esslöffel Schokoladenstreusel gegeben und untergemischt. Also kein Kakaopulver, um den ganze Kuchen zu einem Schokoladenkuchen zu machen. Sondern nur Schokoladenstreusel, die dem Kuchen aber zusätzliche Süße und einen leichten Schokoladengeschmack geben.

Bei einem Zucchinikuchen ist darüber hinaus auch folgendes sehr wichtig.



Der Anteil von geraspelter Zucchini zum Anteil des Mehls sollte eher ausgeglichen sein, also am besten 1:1. Sie können aber durchaus wie in diesem Rezept 300 g geraspelte Zucchini und 200 g Mehl verwenden, damit gelingt Ihnen der Kuchen auch. Aber dieser Anteil von Mehl ist zwingend notwendig, da der Kleber des Weizenmehls, das Gluten, benötigt wird, um den Rührteig zu binden.

Und darüber hinaus ist es wichtig, dass Sie die geraspelten Zucchini nicht in die Küchenmaschine geben und von der Maschine unter den Rührteig untermischen lassen. Die Küchenmaschine zerkleinert nämlich die geraspelte Zucchini noch zusätzlich, macht sie sehr fein und leider auch etwas flüssig und mischt dies dann dem Rührteig unter. Somit verliert die geraspelte Zucchini seine Struktur, die aber erhalten bleiben und dem Kuchen Struktur und Geschmack geben soll. Und zu flüssig soll der Rührteig ja auch nicht werden.



Schöne Kastenform

Zusätzliche Süße bekommt der Kuchen noch vor dem Servieren durch ein wenig Puderzucker, der auf dem Kuchen zerstäubt

wird.

*Für den Rührteig:*

- [Grundrezept](#)

*Zusätzlich:*

- 300 g Zucchini
- 4–5 EL Schokoladenstreusel
- 2–3 EL Puderzucker

Anstelle von 500 g Mehl nur 200 g Mehl und 300 g geraspelte Zucchini verwenden.

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

Zucchini putzen und in der Küchenmaschine grob in eine Schale reiben.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Nur 200 g Mehl verwenden.

Zucchini in den Rührteig geben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben und ein wenig vermischen.

Ebenso die Schokoladenstreusel dazugeben und unterheben.

Rührkuchen in der Kastenbackform nach dem Grundrezept backen.

Kuchen nach dem Backen gut abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben.

Mit Puderzucker durch ein Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

---

# Rührkuchen mit Erdbeeren und Schokoladenstreuseln



Mit großen Erdbeerstücken

Brauchen Sie manchmal auch Alternativen, wenn Sie Obst vorrätig haben und nicht immer nur gewöhnliche Obstkuchen auf einem Biskuitboden zubereiten wollen? Sie können es auch einmal mit einem Rührkuchen versuchen. Geben Sie einfach das gewünschte Obst im Ganzen oder in Stücken in den Rührteig hinein und mischen Sie es vorsichtig mit dem Backlöffel unter.

Da das Obst ja meistens sehr saftig ist und in der Backzeit eines Rührkuchens durchgart, wird somit auch der Rührkuchen sehr saftig. Und eventuell haben Sie an den Stellen im Rührteig, an dem sich Obststücke befanden, ein kleines Loch. Denn das Obst oder die Obststücke vergaren ja sozusagen beim

Backen.

Auf alle Fälle gelingt dieser Rührkuchen sehr gut, er ist locker, leicht und saftig.

Und ich verfeinere ihn noch mit etwas Schokoladenstreuseln, indem ich einige Esslöffel davon in den Rührteig gebe. Somit hat der Rührkuchen einen leicht schokoladig anmutenden Geschmack.

*Für den Rührkuchen:*

- [Grundrezept](#)

*Zusätzlich:*

- 500 g Erdbeeren (1 Schale)
- einige EL Schokoladenstreusel

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 1 Std. Bei 180 °C Umluft*





Mit leichtem Schokoladengeschmack  
Rührkuchen nach dem Grundrezept zubereiten.

Erdbeeren putzen, aber im Ganzen lassen. Obst im Ganzen in den  
Rührteig geben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Dann noch die Schokoladenstreusel dazugeben und ebenfalls  
vorsichtig vermischen.

Kuchen nach dem Grundrezept backen.

Kuchen abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen,  
Kuchen auf eine Kuchenplatte geben, stückweise anschneiden und  
servieren. Guten Appetit!

---

# Bananenkuchen



Nur Mürbeteig und Bananen

Sie wollen einen einfachen, aber schmackhaften Kuchen mit Obst zubereiten, der auch gelingt? Dann probieren Sie dieses Rezept aus.

Ich selbst war erstaunt, wie gut der Kuchen gelungen ist. Und Sie brauchen nichts anderes als einen Mürbeteig und 10 Bananen dazu.

Vergessen Sie jeglichen Gedanken daran, diesen Obstkuchen noch durch zusätzlichen Zucker zu süßen. Die Bananenscheiben schmelzen im Backofen leicht, fallen zusammen und bilden eine einheitliche Schicht auf dem Mürbeteigboden. Und süß ist der Kuchen wahrlich! So viel Süße, die die Bananen mitbringen. Lecker!

Außerdem ist dies meine erste Zubereitung in einer Kuchenbodenbackform. Ich habe ja vor kurzem ein neues Backset

mit diversen Backformen gekauft, das alte Set war sehr in die Tage gekommen. Und bei dem Backset war auch eine Backform für einen Obstkuchenboden dabei. Sie wissen schon, dieser dünne, flache Biskuitboden, den man industriell gefertigt für Obstkuchen in einer Packung beim Händler kauft.



In der neuen Kuchenbodenbackform

Ich habe jedoch einen Mürbeteig zubereitet und in diese Backform gepresst und ausgedrückt. Die neuen Backformen sind zwar antihafbeschichtet. Aber zur Sicherheit habe ich die Backform mit einem Backpinsel mit etwas Olivenöl ausgepinselt. Doppelt hält besser!

Wenn der Kuchen gebacken ist, nehmen Sie ihn aus dem Backofen und lassen ihn gut abkühlen. Am besten geben Sie ihn noch abends in den Kühlschrank und lassen ihn über Nacht erkalten und erhärten. Denn bei den leicht geschmolzenen Bananenscheiben sammelt sich auch eine Menge an Flüssigkeit.

Den Kuchen sollten Sie besser nicht in der Backform anschneiden. Eventuell zerschneiden Sie dadurch die



Antihaftbeschichtung der Backform. Stattdessen Boden an den Rändern mit einem Messer lösen, mit dem Kuchenheber an allen Stellen einmal unter den Kuchenboden fahren und ihn leicht anheben. Und dann den Kuchen vorsichtig auf eine Kuchenplatte heben oder schieben.

Mit noch weniger Zutaten haben Sie sicherlich bisher noch keinen anderen Kuchen zubereitet, der so gut und süß schmeckt.

*Für den Mürbeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für den Belag:*

- 10 Bananen

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 40 Min. bei 170 °C Umluft*





Fruchtig und süß  
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Kuchenbodenbackform mit einem Backpinsel mit etwas Olivenöl einpinseln.

Mürbeteig in die Backform geben und hineindrücken.

Bananen schälen, putzen und quer in feine Scheiben schneiden.  
In eine Schüssel geben.

Bananen auf dem Kuchenboden verteilen und etwas festpressen.

Kuchen die oben angegebene Zeit backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und in der oben beschriebenen  
Weise auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

---

# **American      Cheesecake      mit Früchten**



### Variante eines American Cheesecake

Sie essen sicherlich gerne Käsekuchen. Das ist ja einer der Standardkuchen und Klassiker der deutschen Küche. Da er mit Quark zubereitet wird, schmeckt er aber meistens sehr kompakt und fest.

Probieren Sie einmal die amerikanische Variante aus, den American Cheesecake. Er wird mit Frischkäse zubereitet und schmeckt frisch, luftig und lecker.

Ich habe zwar schon Rezepte zum American Cheesecake veröffentlicht. Aber bei diesem habe ich eine Variation vorgenommen, so dass ich Ihnen das Rezept nicht vorenthalten will.

Denn ich habe unter die Käsemasse noch frische Früchte gemischt. Und somit einen Früchte-Cheesecake zubereitet.

Vorrätig hatte ich sehr reife Aprikosen und ebenso reife Himbeeren. Sie geben dem Kuchen noch einen fruchtigen Touch, so dass er wirklich hervorragend schmeckt.

Aufgrund dessen, dass die Füllmasse durch die Früchte an Masse zunimmt und die Früchte auch etwas zusätzliche Flüssigkeit mitbringen, gehe ich auf Nummer sicher und gebe etwas mehr Speisestärke in die Käsemasse. Ansonsten ist das Rezept aber ein original Rezept für den American Cheesecake.

Der American Cheesecake hat übrigens die Besonderheit, dass er nicht einfach nur im Backofen gebacken wird. Sondern er wird in einer Fettpfanne in einem Wasserbad gebacken. Da das Wasser beim Backen kocht und auch verkocht, wird der Kuchen somit in hoher Feuchtigkeit gebacken, was ihn noch fluffiger und luftiger gelingen lässt.

---

## Spezieller Schokoladenkuchen



## Rührkuchenexperiment

Sie bereiten gern Rührkuchen zu? So ein Kuchen schmeckt ja auch lecker. Backen Sie ihn immer nach dem normalen Rezept für einen Rührkuchen? Also mit Mehl, Zucker, Margarine und Eiern?

Ich hatte vor einiger Zeit die folgende Überlegung angestellt. Mir fiel ein, dass man für einen Rührkuchen die oben genannten vier Zutaten immer komplett zu einem Rührteig – Nomen est Omen – verrührt. Plus ein Päckchen Backpulver für den Auftrieb des Rührteigs.

Ich fragte mich nun folgendes: Wie gelingt der Rührkuchen, wenn man die Eier nicht komplett als erstes mit dem Zucker schaumig rührt? Sondern nur die Eigelbe mit dem Zucker verrührt? Und die Eiweiße separat zu Eischnee schlägt und erst kurz vor dem Backen unter den Rührteig hebt? Es sollte sich doch ein sehr viel fluffiger und schaumigerer Rührkuchen damit zubereiten lassen.

Ich will Sie nicht auf die lange Bank spannen. Der Rührkuchen gelingt ganz normal, wie gewohnt auch. Keine zusätzliche Fluffigkeit, Schaumigkeit oder mehr Volumen. Schade, hatte ich mir doch gedacht, hier auf einen neuen Trick in der Zubereitung gekommen zu sein.

Die Vorgehensweise bringt auch gleich ein Problem hervor. Dem Rührteig fehlt die Flüssigkeit der vier Eiweiße. Man bekommt also in der Küchenmaschine keinen sämigen Rührteig. Sondern einen groben, trockenen Teig, ähnlich eines Mürbeteigs. Da kann man natürlich nur sehr schwer den Eischnee unterheben.

Es musste eine Lösung her. Wie gelingt der Rührteig flüssiger? Ein weiteres Ei brachte nicht den gewünschten Erfolg. Wasser, Öl? Ich fand im Kühlschrank noch einen Becher Sauerrahm. Und gab diesen unter den Teig. Das funktionierte, der Teig wurde flüssiger und man erhielt tatsächlich einen Rührteig.





Schon der Rührteig sieht lecker aus ...

Dann habe ich den Eischnee vorsichtig untergehoben. Der Teig sah sehr gut aus und wirkte beim Einfüllen in die Backform als sehr sämig. Ich vermutete dann, dass das Ergebnis nach dem Backen ähnlich ausfallen könnte. Aber weit gefehlt. Ich erhielt zwar einen schmackhaften und leckeren Schokoladenkuchen. Aber die Überlegung, die ich oben angestellt hatte, bezüglich der Zugabe von Eischnee, bewahrheitete sich nicht.

*Für den Rührteig:*

- [Grundrezept](#)

*Zusätzlich:*

- 1 Ei
- 100 g Sauerrahm
- 2–3 EL Kakao

*Zum Dekorieren:*

- einige EL Puderzucker

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 1 Std. bei 170 °C Umluft*



Nicht wie erwartet, aber gelungen  
Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Allerdings mit  
getrennten Eiern, also ohne die Eiweiße. Stattdessen ein  
zusätzliches Ei, den Sauerrahm und das Kakaopulver  
unterrühren.

Separat Eischnee schlagen. Vorsichtig mit dem Backlöffel unter  
den Rührteig heben.

Kuchen nach dem Grundrezept backen.

Aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen und auf eine  
Kuchenplatte geben.

Mit etwas Puderzucker in einem feinen Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

---

## Apfelkuchen mit Vanillezucker und Zimt



Mit Vanillezucker und Zimt

Obstkuchen bereiten Sie sicherlich auch des Öfteren zu. Gerade jetzt in der Sommerzeit, in der viele Obstsorten wirklich frisch beim Händler zu bekommen sind. Äpfel gibt es ja das ganze Jahr über zu kaufen. Und da bereitet man eben einfach mal schnell einen Obstkuchen mit Äpfeln zu, wie man es das Jahr über sicherlich des Öfteren macht.

Bei diesem Kuchen habe ich die Äpfel aber nach dem Schälen und Entfernen des Kerngehäuses nicht in Spalten geschnitten und kreisförmig in zwei Kreisen auf dem Mürbeteigboden ausgelegt. Ich dachte mir, ich gehe einmal anders vor. Ich habe die Apfelviertel in der Küchenmaschine mit einem geeigneten Schneidewerkzeug in ganz feine Scheiben schneiden lassen. Diese kommen in eine Schüssel, dazu kommt Vanillezucker und Zimt, das Ganze wird kräftig mit der Hand durcheinander gemischt. Und so bekommt man einen feinen, wohlschmeckenden, aber sehr flachen Belag für den Mürbeteigboden. Und der Kuchen ist lecker!

*Für den Mürbeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für den Belag:*

- 8 Äpfel
- 6–8 TL Vanillezucker
- 2 TL Zimt

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen bei 170 °C Umluft 40 Min.*





Einfacher, aber leckerer Apfelkuchen  
Mürbeteigboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Stiele der Äpfel entfernen. Äpfel schälen und in Viertel schneiden. Kerngehäuse entfernen. Durch eine Küchenmaschine geben und in sehr feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Vanillezucker und Zimt dazugeben und alles gut mit der Hand vermischen.

Apfelfüllmasse auf den Mürbeteigboden geben, gut verteilen und Kuchen die oben beschriebene Zeit im Backofen backen.

Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen, Kuchen auf eine Kuchenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren.  
Guten Appetit!

---

# Reis - Leinsamen - Kuchen



Mit Reis und Leinsamen

Wussten Sie, dass man mit Reis auch einen Kuchen, also einen Rührkuchen zubereiten kann? Denn aus Reis lässt sich ja auch Mehl herstellen, das in der asiatischen Küche für Reismehl verwendet wird. Sie können also Reis jedweder Art auch in der Getreidemühle fein mahlen. Und einfach anstelle des normalerweise für einen Rührkuchen verwendeten Weizenmehls verwenden.

Reis enthält ja auch einen Kleber wie ihn Weizen enthält, so können Sie somit sicher gehen, dass die Zutaten des Rührteigs auch gut beim Backen zusammenkleben. Reismehl hat einen kleinen Nachteil gegenüber Weizenmehl. Selbst ganz fein gemahlen, ist es doch ein wenig krümelig und körnig. Es hat also nicht wie Weizenmehl eine ganz feine, weiche und fluffige

Anmutung. Aus diesem Grund, da Reismehl körniger ist, dürfen Sie auch nicht erwarten, dass der Rührteig beim Backen schön aufgeht. Auch wenn Sie – wie im Grundrezept angegeben – ja ein Päckchen Backpulver verwenden. Wie Sie aus den Foodfotos ersehen, geht der Kuchen nur mäßig auf. Stellen Sie sich also schon einmal von vornherein darauf ein.

Mein Kuchen war geringfügig zu lang im Backofen. Das Äußere war dann schon nicht mehr braun, sondern sehr dunkelbraun. Also habe ich dem Kuchen noch eine gehörige Portion Puderzucker zur Dekoration mitgegeben. Das deckt die dunklen Stellen zu und verleiht etwas mehr Süße. Und macht somit den Kuchen insgesamt noch schmackhafter.

*Für den Rührteig:*

- [Grundrezept](#)

*Zusätzlich:*

- 400 g Milchreis
- 100 g Leinsamensaat

Anstelle von 500 g Weizenmehl verwenden.

*Zur Dekoration:*

- Puderzucker

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 1 Std. bei 180 °C Umluft*

Leinsamen und Reis nacheinander in der Getreidemühle sehr fein mahlen.



Mit Puderzucker bestäubt  
Rührteig nach dem Grundrezept mit diesen Zutaten anstelle des  
Weizenmehls zubereiten und backen.

Nach dem Backen und Abkühlen mit Puderzucker durch ein  
Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## **Rührkuchen mit Wurzelmischung**





### Dunkler Rührkuchen

Sie kennen die gewöhnlichen Wurzeln, also Karotten, die man im Supermarkt oder Discounter kaufen kann? Die diese grell orange Farbe haben? Aber wussten Sie, dass es Wurzeln auch noch in anderer Farbe gibt? Und zwar unter anderem in Rot und in Weiß? Ich habe solch einen Wurzelmix in der Packung gekauft, und zwar weiße, orange und rote Wurzeln. Und habe mit einem Teil davon einen Rührkuchen gebacken.

Da der Wurzelmix ein ziemliches Gewicht hat, 800 g, wollte ich möglichst viel davon verwerten. Normalerweise gebe ich für einen Rührkuchen höchstens die Hälfte des zu verwendenden Mehls, also 250 g, an fein geraspeltetem Gemüse in einen Rührteig. Hier bin ich noch etwas weiter gegangen und habe 300 g verwendet.

Aus diesem Grund, also der hohen Menge der geraspelteten Wurzeln, gebe ich auch vorsichtshalber ein zusätzliches Ei für mehr Bindung und Festigkeit in den Rührteig.

Es stellte sich jedoch heraus, dass dies ein wenig zu viel war

und der Rührteig zu wenig Weizenmehl enthielt. Hinzu kam, dass die geraspelten Wurzeln sehr saftig sind und somit eine hohe Menge an Feuchtigkeit in den Kuchen bringen. Fazit: Der Rührteig ist zu „schwer“, geht trotz Backpulvers nicht richtig auf und fällt in sich zusammen.

Somit ist der Kuchen zwar optisch kein Highlight. Aber geschmacklich gelingt er dennoch, ist er doch eben aufgrund des Gemüses sehr saftig.

Der Kuchen ist übrigens optisch sehr dunkel, denn gerade die roten Wurzeln, die fast schon schwarz aussehen, machen den Rührteig dunkelgrau. Und da hat eben auch der gebackenen Rührkuchen eine ungewohnt dunkle Farbe.

*Für den Rührteig:*

- [Grundrezept](#)

Nur 200 g Weizenmehl verwenden.

*Zusätzlich:*

- 300 g Wurzelmix (weiße, orange und rote Wurzeln)
- 1 Ei
- Puderzucker

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min. bei 180 °C Umluft*



Sehr saftig

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Nur 200 g Weizenmehl verwenden. Das zusätzliche Ei aufschlagen und untermischen.

Wurzeln putzen, schälen und in der Küchenmaschine fein raspeln. In eine Schale geben.

Wurzeln mit dem Backlöffel vorsichtig unter den Rührteig heben.

In eine Kastenbackform mit Backpapier geben und die oben angegebene Backzeit im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

# Rührkuchen mit Topinambur, Wurzel und Nüssen



Mit Topinambur

Hat Sie das letzte Rezept zu Kuchen mit Wurzeln auch begeistert? Dann wird Ihnen dieses Rezept auch gefallen. Hier wird eine Packung Topinambur und einige Wurzeln – das ist norddeutsch für Karotten – zusammen mit einem gehäckselten Nussmix für einen Rührkuchen verwendet.

Ich kann Ihnen nur sagen, der Rührkuchen gelingt. Und er ist lecker. Und saftig. Und daher lege ich ihn Ihnen sehr ans Herz, wenn Sie beim Supermarkt auf Topinambur stoßen, kaufen Sie sie und backen Sie unbedingt diesen Kuchen.

*Für den Rührteig:*

- [Grundrezept](#)



Nur 250 g Mehl verwenden.

*Zusätzlich:*

- 3 Topinambur, 3 Wurzeln (insges. 250 g nach dem Reiben in der Küchenmaschine)
- 100 g Nussmischung
- Puderzucker

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



Lecker und saftig

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei nur die Hälfte der normalerweise verwendeten Menge an Weizenmehl verwenden.

Topinambur und Wurzeln putzen und schälen. Dann in einer Küchenmaschine fein reiben.

Nüsse in der Küchenmaschine fein häckseln.

Alle drei Zutaten in den Rührteig geben und nur noch vorsichtig mit dem Backlöffel unterheben.

Nach dem Grundrezept weiter verfahren und den Kuchen backen.

Abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## **Rührkuchen mit Pastinake, Petersilienwurzel und Nüssen**



Mit diverssem Gemüse

Sie haben sicherlich schon einmal einen Rührkuchen mit Zucchini oder Wurzeln zubereitet. Einfach das Gemüse fein

geraspelt und einen Teil des Mehls dadurch ersetzt? Oder haben Sie das bisher noch nicht gemacht? Dann empfehle ich Ihnen das sehr.

Und weise Sie mit diesem Rezept darauf hin, dass man auch noch einige andere Gemüsesorten für die Zubereitung eines Rührkuchens verwenden kann. Es sollten möglichst Wurzeln oder Knollen (also rein biologisch für die Bezeichnung der Frucht gesehen) sein, da diese nicht sehr viel Flüssigkeit beinhalten.

Das Prinzip ist recht einfach. Man putzt und schält das Gemüse und raspelt oder reibt es in der Küchenmaschine klein und fein. Es darf nicht zuviel Flüssigkeit beinhalten. Dann ersetzt man einen Teil des Weizenmehls durch das fein geriebene Gemüse. Zuviel Mehl dürfen Sie hierbei nicht ersetzen, der Rührkuchen braucht das Gluten, also den Kleber, des Weizenmehls, sonst wird er nicht fest und fällt in sich zusammen.

Ich selbst habe bisher mit Hälfte-Hälfte ganz gute Erfahrungen gemacht. Also 250 g Weizenmehl, 250 g Gemüse.

Ich habe außerdem die Erfahrung gemacht, dass es kein gutes Ergebnis gibt, das fein geriebene Gemüse in der Küchenmaschine mit unterzurühren. Die Küchenmaschine ist hier zu kräftig mit ihrem Mix- oder Rührhaken, das fein geriebene Gemüse löst sich beim Unterrühren auf, es verliert seine Struktur und der Rührteig wird wässrig. Gehen Sie besser vor wie beim Unterheben von geschlagener Sahne unter einen Teig: Vorsichtig das Gemüse mit dem Backlöffel unter den Rührteig unterheben und alles vermischen.

Probieren Sie ruhig auch noch andere Gemüsesorten aus. Sie können ja hier in diesem Rezept einen Kommentar hinterlassen, welche Gemüse sie ausprobiert haben und welchen Erfolg Sie damit hatten. Ich bin sehr gespannt darauf.

*Für den Rührteig:*

- [Grundrezept](#)

Nur 250 g Mehl verwenden

*Zusätzlich:*

- 3 Pastinaken, 3 Petersilienwurzeln (insgesamt geschält und geraspelt 250 g)
- 100 g Nussmischung
- Puderzucker

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



Äußerst saftig

Gemüse putzen, schälen und grob zerkleinern. In der Küchenmaschine fein raspeln. In eine Schale geben.

Ebenfalls Nüsse in der Küchenmaschine grob zerhackeln.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.



Dabei anstelle 500 g Mehl nur 250 Mehl verwenden.

Geriebenes Gemüse zum Rührteig geben und vorsichtig mit dem Backlöffel unterheben.

Nüsse dazugeben und ebenfalls unterheben.

Rührteig in eine Kastenbackform mit Backpapier geben, gut verteilen und Rührkuchen die oben angegebene Backdauer auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker durch ein feines Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!