

# Beerenkuchen



Mit dem Sommer kommen auch die frischen Obstsorten wieder in die Auslagen der Discounter und Supermärkte. In diesem Fall habe ich zu Erdbeeren und Himbeeren gegriffen.

Obwohl ich bei diesem Kuchen mit Gelatine arbeite, habe ich für die Füllmasse keine zusätzlichen Milchprodukte wie Quark, Frischkäse, Joghurt oder Skyr verwendet. Und somit nicht wie bisher des öfteren eine mächtige, kompakte Torte zubereitet.

Dieser Kuchen, und deswegen heißt er auch so, kommt dagegen eher sehr dünn daher und erinnert eher an eine Tarte.

Die Füllmasse besteht daher auch nur aus den geputzten und pürierten Erdbeeren und Himbeeren. Und aus Gelatine für Stabilität.

Für den Boden habe ich dieses Mal zu Butterkeksen und nicht zu Toastbrotwürfeln gegriffen, denn die Kekse bringen noch eine

gewisse Süße mit, und der Boden wird auch nicht so dick.

Alles in allem ein für die Jahreszeit herrlich passender und wohlschmeckender Kuchen.

Den Versuch, den Kuchen noch zusätzlich mit Puderzucker zu bestäuben, können Sie unterlassen. Der Kuchen ist so feucht, dass der Puderzucker sofort aufgesogen wird und zerläuft.

*Für den Boden:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 500 g Erdbeeren (1 Schale)
- 140 g Himbeeren (1 Schale)
- 6 Blatt Gelatine

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.*



Boden nach dem Grundrezept zubereiten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Obst putzen, in eine Küchenmaschine geben und zu Mus pürieren.

Mus in einem kleinen Topf leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand ausdrücken, nach und nach zum Mus geben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Beerenmus auf den Boden in der Backform gießen und gut verteilen.

Kuchen mindestens vier Stunden, besser noch über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

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

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## Bananenkuchen

Ich habe zuerst im Internet nach einem Rezept für einen Bananenkuchen recherchiert. Ich fand eine ganze Menge Rezepte für einen Rührkuchen mit Bananen. In diesen Rezepten wurden jedoch nur etwa 2 Bananen verarbeitet. Ich hatte jedoch 6 Bananen vorrätig und wollte sie komplett als Kuchen verarbeiten.



Schöner, einfacher Obstkuchen

Ich bin dann einfach dazu übergegangen, ein eigenes Rezept zu kreieren. Eine Art Obstkuchen. Der sowohl vom Backofen als auch vom Kühlschrank zubereitet wird.

Als erstes kommt der Kuchenboden dran. Ein gewöhnlicher Mürbeteig, den ich eine halbe Stunde im Backofen backe – Part 1.

Man kann es sich auch ganz einfach machen und einen industriell gefertigten, fertigen Tortenboden vom Discounter oder Supermarkt verwenden, das geht auch.

Dann kommt das Obst dran, das auch den Kuchenboden kommt, in diesem Fall sechs Bananen, quer kleingeschnitten in dünne Scheiben, und natürlich werden die Bananenscheiben nicht mitgebacken, sie kommen „roh“ auf den Kuchenboden, sie sind ja schon sehr reif und weich – Part 2.

Dann kommt noch der Tortenguss dran. Was ist ein industriell gefertigter Tortenguss aus der Packung anderes als Stärke, in



diesem Fall Maisstärke, und Wasser? Nichts anderes. Und da Bananen und Schokolade immer gut zusammenpassen – man denke da an die bekannte Eisvariation Bananasplit –, wird dies ein Kakao-Tortenguss, der gleich noch etwas Geschmack an den Kuchen abgibt – Part 3.



Mit leckerem Crunch

Und last but not least kommt noch etwas Crunch auf den Kuchen obenauf, um ihn sozusagen abzurunden. Ich hatte noch einen Beutel Erdnüsse mit Wasabi-Hülle vorrätig, die ich einfach in der Küchenmaschine fein gehäckselt habe – Part 4.

Fertig ist ein frischer und leckerer Obstkuchen. Aus eigener Kreation.

*Für den Kuchenboden:*

- 300 g Mehl
- 150 g Margarine
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Ei

*Für den Belag:*

- 6 Bananen

*Für den Tortenguss:*

- 500 ml Wasser
- 40 g Maisstärke
- 2 EL Kakao

*Für das Topping:*

- 50 g Erdnüsse mit Wasabi-Hülle (Packung)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.  
| Wartezeit einige Stunden*



Mit feinem Kakaoguss

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Zutaten für den Kuchenboden in eine große Schüssel geben. Alles gut mit der Hand vermengen und einen kompakten Teig

daraus zubereiten. Zu einer Kugel formen und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Backpapier in einer Spring-Backform ausbreiten.

Teig hineingeben, mit den Händen gut ausdrücken und einen Rand hochziehen.

Kuchenboden auf mittlerer Ebene im Backofen 30 Minuten backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Parallel dazu Bananen schälen, putzen, quer in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Bananen auf den Kuchenboden geben und gut verteilen.

Wasser in einen Topf geben. Stärke dazugeben und mit dem Schneebesen verquirlen.

Auf dem Herd unter Rühren zum Kochen bringen.

Kakao dazugeben. Alles gut verrühren und kurz köcheln lassen.

Tortenguss auf die Bananen geben und verteilen.

Kuchen einige Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Erdnüsse in der Küchenmaschine fein häckseln.

Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen.

Erdnüsse darüber verteilen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---



# Rhabarber-Kuchen



Leckerer Kuchen

Bereiten Sie diesen leckeren Kuchen einmal zu.

Es ist ein einfacher Rührkuchen. Mit Obst.

Ich gebe einfach die Rührteigmasse in eine große Spring-Backform.

Und drücke den geschälten und grob zerkleinerten Rhabarber oben in die Rührteigmasse hinein.

Wie man auch einen Apfelkuchen zubereiten kann.

Das Ergebnis ist ein einfacher Kuchen aus Rührteig und Obst.

Der Rhabarber liefert eine gewisse Süße, Säure und Saftigkeit.

Probieren Sie es aus!



*Für den Rührteig:*

- [Grundrezept](#)

*Zusätzlich:*

- 5 Stangen Rhabarber

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std.*



Mit saftigem Rhabarber

Rhabarber putzen und schälen. In grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Rührteig in eine Spring-Backform mit Backpapier geben und gleichmäßig auf dem Boden verteilen.

Rhabarberstücke obenauf in den Rührteig drücken.

Nach dem Grundrezept backen.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## Erdnuss-Kuchen



Gelungen, aber ein wenig trocken

Ich hatte ein Glas mit Erdnussbutter vorrätig, 350 g. Ich esse normalerweise keine Erdnussbutter als Brotaufstrich, weniger wegen des Geschmacks, sondern wegen der eigenartigen

Konsistenz der Butter und des entsprechenden Mundgefühls dabei.

Also habe ich mich kurzerhand entschlossen, ein Experiment zu wagen und einen Rührkuchen mit Erdnussbutter zuzubereiten.

Ich ging davon aus, dass die Erdnussbutter – wie der Name schon sagt – sehr viel Fett enthält. Ich war jedoch überrascht, auf dem Etikett zu lesen, dass die Butter zu 90 % aus Erdnüssen besteht. Aber da Nüsse ja viel Fett enthalten, ist die Butter dementsprechend auch in dieser Weise sehr fettig.

Somit war geplant, anstelle der Margarine für den Rührkuchen die Erdnussbutter als Ersatz zu nehmen.

Gleich vorweg genommen, der Kuchen gelingt und schmeckt gut. Erwarten Sie jedoch keinen saftigen Rührkuchen, wie man ihn von bestimmten Zubereitungsweisen kennt. Er ist eher trockener Natur.

Dann kommt eben etwas Puderzucker auf den Kuchen, zum Aufhübschen und zum Versüßen, um den Kuchen etwas aufzupeppen.

Folgendes sollten Sie aber bitte unbedingt beachten, falls Sie weiterhin Gefallen an Ihrer Küchenmaschine finden wollen: Achten Sie bitte unbedingt während des Rührens des Rührteigs auf die Maschine und vor allem den Motor.

Die Erdnussbutter ist sehr kompakt. Und somit tut sich die Küchenmaschine doch sehr schwer mit dem Rühren. Der Rührteig hat auch eher eine Konsistenz, die mich an kompakten Karamell erinnert. Ich habe aufgrund der Kompaktheit der Butter vorsorglich zwei zusätzliche Eier in den Teig gegeben. Aber auch das reichte nicht aus, die Küchenmaschine weigerte sich tatsächlich, den Teig zu rühren. Schließlich behalf ich mir mit einem Schluck Milch. Nicht zuviel, so dass der Kuchen beim Backen seine Festigkeit und Stabilität behält. Aber dennoch genügend, um den Teig doch von der Küchenmaschine rühren



lassen zu können.

So gelingt es zwar, den Teig rühren zu lassen. Aber die Umdrehungen des Rührhakens waren doch sehr gering und langsam und irgendwann kam dann doch etwas dunkler Rauch aus dem Motorwerk der Küchenmaschine, so dass ich diese sofort ausschaltete. Also, bitte auf die Maschine achten. Oder wenn Sie sicher gehen wollen, rühren oder kneten Sie den Teig in einer großen Backschüssel mit der Hand.

*Für den Rührteig:*

- [Grundrezept](#)

*Zusätzlich/Alternativ:*

- 350 g Erdnussbutter (1 Glas)
- 2 Eier
- Milch
- Puderzucker

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.*



Schmeckt fein nach Erdnuss

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Anstelle 250 g Margarine 350 g Erdnussbutter verwenden.

Zusätzliche Eier aufschlagen und dazugeben.

Einen guten Schluck Milch dazugeben.

Alles mit der Küchenmaschine verrühren. Warnhinweis oben beachten!

Kuchen nach dem Grundrezept backen.

Kuchen von der Backform und dem Backpapier befreien und gut abkühlen lassen.

Mit Puderzucker durch ein Küchensieb bestreuen.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

---

# Rührkuchen mit Rhabarber



Trotz Experiment gelungen

Bei diesem Rezept musste ich unbeabsichtigt ein Experiment wagen.

Ich hatte keine Margarine für den Rührteig vorrätig. Und mein Discounter, bei dem ich diese immer einkaufe, hat seit bestimmt zwei Wochen Lieferschwierigkeiten wegen Pandemie und Krieg. Auch Mehl ist seit zwei Wochen nicht mehr lieferbar.

Also habe ich schnell einmal in meiner Küche und Vorratskammer geschaut, was ich alternativ zur Verfügung habe.

Da wäre einmal Olivenöl aus der Flasche. Aber flüssiges Öl für einen Rührteig zu verwenden schien mir nicht so zu passen.



Und ich hatte noch in der Vorratskammer festes Pflanzenfett, das ich normalerweise zum Frittieren verwende. Beim Recherchieren nach einer Tauglichkeit dieses Fettes für das Backen stieß ich zumindest darauf, dass Kokosfett als festes Pflanzenfett durchaus zum Backen geeignet ist. Das Pflanzenfett, das ich vorrätig hatte, bestand aber zum größten Teil aus Palmfett.

Und ich fand den Hinweis, dass Margarine zu 80 % aus Fett, jedoch zu 20 % aus Wasser besteht. Somit wurde angeraten, bei festem Pflanzenfett dies auch zu beachten, dieses nur zu 80 % zu verwenden und den restlichen Teil von 20 % an Wasser zum Rührteig hinzuzugeben.

So habe ich es gemacht. Bei 250 g Margarine für einen gewöhnlichen Rührteig bedeutet dies also, 200 g festes Pflanzenfett und 50 ml Wasser.

Und so habe ich den Kuchen auch gebacken.

Als Fazit stelle ich fest: Der Kuchen gelingt, er ist essbar und schmeckt, nur ist der Kuchen sehr krümelig. Also als Notfalllösung ist das feste Pflanzenfett verwendbar, aber nicht unbedingt empfehlenswert.

Und ja, damit ich noch zur besonderen Zutat dieses Rührkuchens komme, ich habe einige Stangen geschälten und kleingeschnitten Rhabarber auf den Rührteig in einer Spring-Backform verteilt und mit dem Stampfgerät leicht in den Teig hineingedrückt, so dass er dort mitgebacken wird und sich mit dem Teig verbindet.

Dann noch den fertig gebackenen und abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben, schon hat man einen leckeren Obst-Rührkuchen, der auch mit der beschriebenen Notfalllösung durchaus gelingt.

*Für den Rührkuchen:*

- [Grundrezept](#)

*Alternativ:*

- Statt 250 g Margarine 200 g festes Pflanzenfett (Palmfett) und 50 ml Wasser

*Zusätzlich:*

- 3 Stangen Rhabarber
- Puderzucker

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std.*



Leicht krümelig, aber schmackhaft

Rhabarber putzen und schälen. Dann in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Festes Pflanzenfett in einer Schüssel in der Mikrowelle bei 800 Watt etwa 1–2 Minuten schmelzen.

Anstelle 250 g Margarine 200 g Pflanzenfett und 50 ml Wasser

hinzugeben.

Rührteig etwa 5–10 Minuten in der Küchenmaschine rühren.

Abwechselnd zum Grundrezept eine Spring-Backform mit einem Backpapier auslegen.

Rührteig hineingeben und gut verteilen.

Rhabarberstücke auf dem Rührteig verteilen und mit dem Stampfgerät oder einem anderen geeigneten Gerät etwas in den Teig hineindrücken.

Kuchen nach dem Grundrezept backen.

Kuchen aus dem Backofen herausnehmen, gut abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen und auf eine Kuchenplatte geben.

Mit Puderzucker bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## **Rührkuchen mit Rotwein- Rosinen, Mandeln und Schokoladenstreuseln**





Ein sehr gut gelungener Kuchen

Dieser Rührkuchen ist sehr luftig und locker. Man schmeckt die zugegebenen, gemahlten Mandeln mit einem gewissen Crunch. Schmeckt die in Rotwein eingelegten Rosinen. Und auch die verwendeten Schokoladenstreusel lösen sich beim Backen leicht auf, geben dem gebackenen Rührteig leichte Schokoladenfleckchen und harmonieren sehr gut mit den anderen Zutaten. Und last but not least verleiht der Puderzucker zum Garnieren den Kuchenstücken eine zusätzliche leicht süße Note. Alles in allem ein wirklich gelungener, wohlschmeckender Kuchen.

Und einfach in der Zubereitung. Einfach das Grundrezept für einen Rührkuchen verwenden. Und 200 g des Mehls durch Mandeln, Rosinen und Streusel ersetzen. Fertig.



### Schöner Gugelhupf

Und endlich wieder einmal ein schöner Gugelhupf, den ich leider viel zu selten zubereite. Aber so hat der Kuchen eben auch eine ansprechende Form und ein ansprechendes Äußeres, das sich auch beim Servieren gut macht.

*Für den Rührkuchen:*

- [Grundrezept](#)

*Zusätzlich:*

- 50 g Rosinen
- 100 ml roter Spätburgunder
- 50 g Mandeln
- 100 g Milkschokoladenstreusel
- Puderzucker

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Backzeit 1 Std.*



Locker und fluffig

Rosinen in einer Schale in Rotwein eine Stunde einweichen.

Mandeln in der Küchenmaschine fein häckseln.

Rührteig in der Küchenmaschine nach dem Grundrezept zubereiten, dabei 200 g Mehl weglassen und stattdessen Rosinen – ohne den Wein –, Mandeln und Streuseln hinzugeben.

Alles mehrere Minuten gut verrühren.

Eine Gugelhupf-Backform mit der Hand einfetten. Mit Paniermehl ausstreuen.

Rührteig in die Backform geben und Kuchen nach dem Grundrezept backen.

Backform herausnehmen, Kuchen abkühlen lassen und auf eine Kuchenplatte stürzen.

Mit Puderzucker bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!



---

# Kaffee Kuchen



Kräftiger Kaffee-Geschmack

Ein (fast) gewöhnlicher Rührkuchen.

Nur in einigen Bereichen abgeändert und variiert.

Anstelle von 500 g Weizenmehl wird 200 g Weizenmehl verwendet. Dann 100 g Leinsamensaat und 100 g Sesamsaat. Beides in der Getreidemühle fein zu Mehl gemahlen.

Das Mehl aus den beiden Saaten ist sehr fett. Kein Wunder, wird ja aus Leinsamen und auch Sesam selbst Öl hergestellt, Leinöl und Sesamöl. Ich reduziere daher die Menge der zugegebenen Margarine um 50 g.

Und dann kommt natürlich, wie es der Name des Rezeptes schon sagt, Kaffee dazu. Und zwar 100 g Bohnenkaffee. Fein gemahlen in der Kaffeemühle.

Aus diesem Grund ist dieser Kuchen auch nicht für kleinere Kinder geeignet. Denn mit jedem Stück Kuchen, das man verspeist, nimmt man doch eine gehörige Portion Koffein zu sich.

Dieser Kuchen wird auch noch garniert. Und zwar mit Sesamsaat. Damit diese auf dem fertig gebackenen Kuchen hält, ich aber keinen Puderzucker für eine Glasur vorrätig habe, bereite ich einen Läuterzucker zu und bestreiche den Kuchen damit.

Im übrigen habe ich vor kurzem überlegt, warum ich eigentlich bei einem Rührkuchen immer ein Päckchen Vanillinzucker mit verwende. Zum einen ist dies nicht besonders sinnvoll, da es sich ja um ein industriell gefertigtes Produkt handelt, und nicht um jeweils eine frische Vanilleschote, deren Mark man verwendet. Und aus den Vanilleschoten dann selbst zubereiteten Vanillezucker herstellen kann, den man für so einen Fall dann verwendet. Und zum anderen ist es ja auch nicht für jeden Kuchen angebracht, Vanillinzucker zu verwenden. Gerade in diesem Fall backe ich ja einen Kuchen mit Kaffeearoma, was soll da eigentlich auch noch das Vanillearoma?

Ich bin zu dem Schluss gekommen, dass ich das bisher immer ohne große Überlegung und nur aus Gewohnheit gemacht habe, weil mir meine Mutter in meiner Jugend dies früher so gezeigt hat, Backpulver UND Vanillezucker zu verwenden. Das ist aber eben nicht notwendig. Wo Vanille hinein muss, wie bei einem Ofenschlupfer, Apfelstrudel oder Kaiserschmarren, da verwendet man eine frische Vanilleschote und gibt eben das Mark hinein. Aus diesem Grund fällt ab sofort bei Rezepten wie für diesen Kaffeekuchen der Vanillezucker ersatzlos weg.

*Für den Kuchen:*

- 200 g Weizenmehl
- 100 g Leinsamensaat
- 100 g Sesamsaat
- 100 g Kaffeebohnen (100% Arabica)

- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Eier
- 200 g Margarine
- 250 g Zucker

*Für die Garnitur:*

- 6 EL Zucker
- 6 EL Wasser
- Sesamsaat

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std.*



Nicht unbedingt etwas für Kinder

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Leinsamensaat und Sesamsaat in der Getreidemühle fein mahlen.

Kaffeebohnen in der Kaffeemühle fein mahlen.

Eier aufschlagen und in eine Küchenmaschine geben. Zucker dazugeben. Alles zusammen schaumig rühren.

Mehl, Leinsamen- und Sesammehl, Kaffeepulver, Backpulver,

Zucker und Margarine dazugeben.

Alles gut einige Minuten verrühren.

Eine Kranz-Backform einfetten und mit Paniermehl bestreuen.

Rührteig hineingeben und gut verstreichen.

Für eine Stunde auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Läuterzucker in einer Schale zubereiten.

Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen und Backform entfernen.

Kuchen auf der Oberseite damit mit einem Backpinsel einstreichen.

Mit Sesamsaat bestreuen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## **Yabluchnyk – ukrainischer Apfelkuchen**





Fluffiger Boden und leckerer Belag

Und wieder hat mich ein [Rezept](#) von Foodblogger-Kollegin Zorra von 1x umrühren bitte aka Kochtopf inspiriert.

Aber nicht so sehr wegen des Rezeptes. Denn dieses Rezept für einen Apfelkuchen ist sehr schlicht und einfach. Aber der Apfelkuchen auch sehr schmackhaft.

Es hat mich jedoch angesprochen, dass dies ein ukrainisches Rezept ist. Und dass Zorra zusammen mit einer „Truppe von Foodloggern“ – ich bin leider nicht gefragt worden – mit diesem und die anderen Kollegen mit anderen Rezepten ihre Solidarität mit der Ukraine zeigen und sich damit gegen Putins Krieg wenden wollen. Das hat mich sofort überzeugt, denn auch ich möchte gern meine Solidarität mit der Ukraine zeigen. Und wir Foodblogger können dies eben am besten durch die Veröffentlichung entsprechender Rezepte tun.



Solidarität mit der Ukraine! Stoppt Putins Krieg!

Ich will hier nicht ins Politische abweichen und Argumente für einen sofortigen Stopp des Angriffskrieges hervorbringen. Aber Putin hat doch eine sehr verkehrte Weltansicht, wenn er seinen Außenminister Lawrow davon reden lässt, Russland wolle kein Nazi-Regime in der Ukraine und keine Nazi-Soldaten auf den Straßen Kiews, die mit SS-Symbolen auf der Uniform herumspazieren. Putin hat sich anscheinend noch nicht zu Gemüte geführt, dass der ukrainische Präsident Selenskyj ein Jude ist! Und was haben die Nazis im Dritten Reich gemacht, nur so zur geschichtlichen Erinnerung? Richtig, sie haben 6 Millionen Juden in ihren KZ getötet. Und außerdem dürfen die russische Bevölkerung und auch die staatstreuen Medien das Wort „Krieg“ im Zusammenhang mit der Invasion in die Ukraine nicht in den Mund nehmen. Auch diese Maulkorb-Politik hatten wir doch auch schon einmal im Dritten Reich, oder nicht? Außerdem ist sie ein weltweit vorkommendes Zeichen von autoritären und totalitären Staaten. Also da läuft bei der Weltanschauung von Putin doch einiges quer. Wäre er in seinen Fernsehansprachen zur Bevölkerung nicht klar und deutlich und würde „logisch“ argumentieren, würde ich sagen, das alles sind Anzeichen einer Schizophrenie. Und ich weiß, wovon ich rede, ich habe einen Freund, der manisch und in Behandlung ist. Und der hat in den Schüben seiner Krankheit schon das eine oder andere Mal solche wirren Äußerungen und Argumente von sich gegeben. Und außerdem kann ich froh sein, dass wir in

Deutschland den Absatz 5 im Grundgesetz haben – Meinungsfreiheit – und ich solche Überlegungen hier öffentlich machen darf.

Aber zurück zum Rezept.

Ein weiteres, aber einfaches Argument für dieses Rezept – abgesehen vom Solidaritätszeichen für die Ukraine – ist der Umstand, dass ich sowohl Äpfel zuhause vorrätig habe. Als auch alle anderen Zutaten. Also steht der Zubereitung des Apfelkuchens nichts mehr im Wege.

Denn ursprünglich wollte ich heute eine herzhaft Tarte mit Romanesco, Speck und Käse backen. Also wird einfach schnell umdisponiert und der Apfelkuchen ist an der Reihe.



Einfacher, schlichter Apfelkuchen

Ich habe einige kleine Änderungen an Zorras Rezept vorgenommen. Ich hatte keine Bio-Zitrone vorrätig, für den Schalenabrieb. Aber eine Bio-Limette. Also habe ich deren Schalenabrieb verwendet. Und den Saft der Limette über die mit

Zucker und Zimt bestäubten Apfelscheiben gegeben. Sie verhindern einerseits das Braunwerden der Apfelscheiben, andererseits geben sie noch etwas Säure an diese.

Die größte Änderung habe ich an der Menge des Mehls vorgenommen. Das Rezept für den Boden des Kuchens ist eigentlich nichts anderes als ein gewöhnlicher Mürbeteig, wie wir ihn auch kennen. Aber er gelingt nach Zorras Rezept nur sehr zäh. Und vor allem sehr klebrig.

Ich bin es gewohnt, solche Teige mit der Hand in der Backschüssel zu kneten. Und dies nicht von der Küchenmaschine durchführen zu lassen.

Meine Mutter hat für das Einfetten der Backform mit Margarine immer ein Stück Backpapier verwendet – man kann sich ja sonst die Finger schmutzig machen. ☐ Meine Großmutter väterlicherseits war da anders. Sie griff mit der Hand in den Margarinetopf und schmierte die Backform einfach mit der Hand ein. Das ist zwar über 40 Jahre her, mir aber noch gut in Erinnerung.

Daher war mir der Teig zu klebrig, um ihn zu kneten und dann in der Backform zu einem Boden auszudrücken,. Also habe ich etwa 50 g Mehl mehr verwendet. Damit lässt sich der Teig sehr gut kneten. Und zum Ausdrücken in der Backform verwendet man sowieso ein wenig Mehl, um die Hände zu bestäuben und nicht mit ihnen am Teig kleben zu bleiben.

Ach ja, da ich 3 Äpfel vorrätig hatte, habe ich eben diese verwendet, anstelle von 2 Äpfeln in Zorras Rezept. Was weg ist ist weg. ☐

*Für den Belag:*

- 3 Äpfel
- 3 EL brauner Zucker
- 2 EL Zimt
- ein paar Butterflocken



### *Für den Boden:*

- 100 g Sahne
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 230 g Mehl
- 2 TL Backpulver (etwa 1/2 Päckchen)
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 75 g Butter (kalt, in kleinen Stücken)
- 1 Bio-Limette (Abrieb und Saft)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 30 Min.*



Mit leichter, sichtbarer Zimtnote

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Spring-Backform mit Backpapier auslegen.

### *Für den Belag:*

Limettenschale mit einer feinen Küchenreibe in eine Schale abreiben.

Saft der Limette auspressen.

Äpfel putzen, entkernen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben. Zucker und Zimt darüber stäuben. Limettensaft darüber geben. Letzteres verhindert auch das Braunwerden der Apfelscheiben an der Luft. Alles vorsichtig mit dem Backlöffel vermischen.

*Für den Teig:*

Ei aufschlagen. Sahne, Ei und Vanillin-Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren.

Restliche Zutaten in eine Backschüssel geben und vermischen.

Sahne-Ei-Mischung dazugeben und alles mit der Hand zu einem Teig zusammenkneten.

Teig in die Backform geben, gleichmässig verteilen und auf dem Boden andrücken.

*Für den Kuchen:*

Apfelscheiben ohne die angesammelte Flüssigkeit auf dem Kuchenboden verteilen. Ein paar Butterflocken darauf geben.

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

Kuchen aus dem Backofen nehmen und erkalten lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Wenn Sie möchten, können Sie den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Angeregt von: [Traditional Ukrainian Cookery von Savella Stechishin via Graveyard Dirt](#)

---

# Haferflocken-Nuss-Kuchen mit ganzen Himbeeren



Leicht bröselig

Mal wieder eine Zweckentfremdung einer Zutat, die normalerweise für andere Speisen verwendet wird. In diesem Fall eine Tüte mit feinen Haferflocken.

Ich verwende sie einfach als Hauptzutat für einen Rührkuchen. Anstelle des normalerweise verwendeten Weizenmehls.

Der Kuchen gelingt damit zwar. Aber er ist leicht bröselig. Haferflocken haben anscheinend nicht so viel Gluten wie Weizen und sind damit nicht besonders bindend und klebend.

Allerdings zerkleinere ich die Haferflocken noch in der Küchenmaschine zu einem feinen Mehl, als reine Flocken wäre diese Masse zu grob für einen Rührkuchen.

Ein wenig Verfeinerung erhält der Kuchen noch durch eine Packung gemischte Nüsse: Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse und Cashewnüsse. Ebenfalls natürlich in der Küchenmaschine fein gehäckselt.

Und als letzte Besonderheit bekommt der Kuchen eine Packung ganze, frische Himbeeren, die nur noch unter den fertigen Rührteig untergehoben werden.

Sie erbringen ein schönes, frisches Geschmackserlebnis, wenn man beim Essen der Kuchenstücke einmal auf eine ganze, saftige Himbeere trifft.

- 400 g feine Haferflocken
- 200 g Nuss-Mischung (1 Packung)
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 5 Eier
- 125 g frische Himbeeren (1 Packung)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std.*



Mit saftigen, ganzen Himbeeren



Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Haferflocken in einer Küchenmaschine zu feinem Mehl zerhackeln. In eine Schüssel geben.

Nüsse ebenfalls in der Küchenmaschine fein hackeln. Auch in die Schüssel geben.

Eier aufschlagen und zusammen mit dem Zucker in der Küchenmaschine schaumig rühren.

Mehl, Nüsse, Backpulver, Vanillin-Zucker und Margarine dazugeben und alles mehrere Minuten zu einem sämigen Teig verrühren.

Teig in eine Backschüssel geben.

Himbeeren dazugeben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Backpapier in einer Kasten-Backform auslegen.

Teig hineinfüllen und verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für eine Stunde in den Backofen geben.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

---

# Mandarinen-Torte



Mit Streuseln

Sie verwenden sicherlich ab und zu auch gern frisches Obst für eine leckere und schmackhafte Torte. So habe ich es bei dieser Torte gemacht. Sie ist einfach zubereitet.

Ich bereite einen Tortenboden zu.

Befülle diesen einfach mit Mandarinspalten.

Gebe einfach Milchprodukte mit Gelatine darüber.

Und erhalte so die gewünschte Festigkeit der Füllmasse.

*Für den Kuchenboden:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllung:*

- 1 kg Mandarinen
- 300 ml Buttermilch
- 300 ml Natur-Joghurt

- 6 Blatt Gelatine

*Zum Garnieren:*

- Milkschokoladenstreusel

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 5 Stdn.*



Mit ganzen Mandarinspalten

Kuchenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Mandarinen schälen, putzen, in einzelne Spalten zerteilen und in eine Schüssel geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Buttermilch und Joghurt in einem kleinen Topf erhitzen.

Gelatine nach und nach dazugeben und mit dem Schneebesen gut vermischen.

Füllmasse zu den Mandarinen geben und alles gut vermischen.

Auf dem Kuchenboden verteilen.

Kuchen mindestens vier Stunden in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und auf eine Kuchenplatte geben.

Mit Milkschokoladenstreuseln bestreuen.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

---

## Kürbis - Nuss - Nougat - Kuchen



Leichte Nuss-Nougat-Note

Ein Rührkuchen. Aber abgewandelt mit Kürbis.

Und etwas Nuss-Nougat-Creme.

Für den Kürbis verwende ich Hokkaido-Kürbis.



Und zwar genau 300 g. Kleingerieben.

Und Mehl gebe ich dann somit nur noch 200 g hinzu.

Da Nuss-Nougat-Creme sowohl sehr süß ist als auch zu einem großen Teil aus Fett besteht, verringere ich sowohl den Anteil des Zuckers um 50 g als auch den Anteil an Margarine um 50 g.

Und bitte den Kürbis nicht in der Küchenmaschine unterrühren. Er ist zwar vorher kleingeraspelt worden, verliert aber beim Unterrühren in der Küchenmaschine jegliche Konsistenz und macht den Teig nur noch dünnflüssiger. Nein, nur vorsichtig in der Backschüssel mit dem Backlöffel unterheben.

Der Teig ist dennoch recht dünnflüssig. Ich habe es jedoch darauf ankommen lassen und nicht noch zusätzlich ein Ei oder Mehl dazugegeben.

Das Resultat gibt mir recht. Der Kuchen gelingt und ist ausgesprochen saftig aufgrund des Kürbis. Und hat eine leichte Süße aufgrund der Nuss-Nougat-Creme.

- 300 g Hokkaido-Kürbis
- 200 g Mehl
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 200 g Margarine
- 200 g Nuss-Nougat-Creme (Glas)
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.*



Sehr saftig

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Kürbis putzen, Kernhäuse entfernen und in der Küchenmaschine fein reiben. In eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen und in die Küchenmaschine geben. Zusammen mit dem Zucker schaumig rühren.

Mehl, Backpulver, Vanillin-Zucker, Margarine und Nuss-Nougat-Creme dazugeben und alles gut verrühren.

Teig in eine Schüssel geben.

Kürbis dazugeben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Backpapier in einer Kasten-Backform auslegen.

Teig hineingeben und verteilen.

Im Backofen auf mittlerer Ebene eine Stunde backen.

Vor dem Herausnehmen mit einem Zahnstocher den Test machen, ob der Kuchen durchgebacken ist.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

---

## Rührkuchen mit Sauerkirschen und Sesamsaat



Leicht süß und etwas nussig

Man kann nicht nur frisches Obst in einem Kuchen verwenden. Entweder als Obstauflage auf einem Tortenboden für einen Obstkuchen. Oder auch kleingeschnitten – in geringer Menge – in einem Rührkuchen.

Man kann Obst auch in Form von Marmelade auf diese Weise verarbeiten.

Hier wird ein ganzes Glas Sauerkirsch-Marmelade für einen Rührkuchen verwendet.

Dabei gibt es einiges zu beachten.

Die Marmelade bringt eine gewisse Süße mit. Also kann man den Zuckeranteil am Rührkuchen um 50 g senken.

Die Marmelade bringt auch eine gewisse Geschmeidigkeit und geleeartige Konsistenz für den Kuchen mit, also kann man auch die Margarine um 50 g reduzieren.

Andererseits wird – wie Sie sich vorstellen können – der Rührteig durch Hinzugabe eines ganzen Glases Marmelade auch recht dünnflüssig.

Aus diesem Grund werden zusätzlich noch zwei weitere Eier – im Vergleich zum Grundrezept für einen Rührteig – für Bindung und Festigkeit hinzugegeben.

Und um ganz sichern zu gehen, dass der Kuchen beim Backen fest und kompakt wird, kommen noch 100 g gemahlene Sesamsaat hinzu. Gemahlener Sesam quillt schön auf und gibt dem Rührteig Festigkeit.

Also, alles beachtet?

Was soll ich sagen? Der Rührkuchen gelingt. Er geht schön auf. Schmeckt lecker und etwas süß nach Sauerkirsche. Und hat ein leicht nussiges Aroma durch die gemahlene Sesamsaat. Projekt gelungen!

*Zutaten:*

- 500 g Mehl
- 200 g Margarine
- 200 brauner Zucker
- 6 Eier
- 300 g Sauerkirsch-Marmelade (1 Glas)
- 100 Sesamsaat



- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.*



Feiner Rührkuchen

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Sesamsaat in der Getreidemühle fein mahlen.

Eier mit dem Zucker in einer Küchenmaschine schaumig rühren.

Mehl, Backpulver, Vanillin-Zucker und Margarine dazugeben und alles gut verrühren.

Marmelade und Sesamsaat hinzugeben. Nochmals einige Minuten gut verrühren lassen.

In eine mit Backpapier ausgelegte Kasten-Backform geben und verteilen.

Auf mittlerer Ebene eine Stunde im Backofen backen.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## Porridge-Kuchen



Sie lesen richtig. Ein Kuchen aus Porridge zubereitet.

Ich esse keinen Brei. weder Grießbrei, noch Porridge, also Haferbrei. Sofern mir das mein Alter und fehlende Zähne vorschreiben würden, was glücklicherweise noch nicht der Fall ist. Es würde mir auch nicht schmecken.

Ich kenne jetzt Leser, die dagegen halten und sagen, ein gut zubereiteter Brei ist sehr schmackhaft. Das mag sein. Ich mag es nicht. Vielleicht noch nicht.

Und so habe ich die Packung Hafer-Porridge für einen Kuchen verwendet.

Man kann sich das so vorstellen, dass das Hafer-Porridge einfach Vollkorn-Hafermehl ist. Also etwas gröber gemahlen als feines Weizenmehl. Und diese Packung bestand auch noch aus Zugaben von Mango, Physalis, Sultaninen und Dattelflocken. Also ein Mehl, das noch angereichert ist.

Das Ganze, da nur 450 g, habe ich noch mit 50 g Mehl für das erforderliche Pfund Mehl ergänzt.

Und ich habe nur 200 g anstelle 250 g Margarine verwendet. Das Hafer-Porridge mag ein Gewicht von 450 g haben. Aber durch die grobe Struktur, die Sultaninen und die Dattelflocken hat es zwar Gewicht, aber keine Masse und kein Volumen. 250 g Margarine erscheinen mir für den Teig zuviel, sonst wäre der Rührteig vermutlich zu flüssig geworden.

Ansonsten ein normaler Rührteig, mit Eiern, Zucker, Margarine, Vanillin-Zucker und Backpulver.

Nur anstelle des Weizenmehls das Hafer-Porridge.

Ich bin selbst gespannt, wie der Kuchen gelingt. Er ist noch im Backofen und bäckt vor sich in. Dies ist eben ein sehr zeitnahes Rezept zur Zubereitung des Kuchens. □

*Edit:* Der Kuchen gelingt und schmeckt sehr gut. Schön knusprig und crunchy. Ganz optimal gelingt er jedoch nicht, er geht zwar beim Backen durch das Backpulver auf, fällt dann jedoch ziemlich stark längs in der Mitte ein. So ganz scheint ein Porridge doch nicht für einen Kuchen gemacht zu sein. □

*Für den Rührteig:*

- 450 g Hafer-Porridge (1 Packung, mit Mango, Physalis, Sultaninen und Dattelflocken)
- 50 g Mehl
- 4 Eier



- 250 g brauner Zucker
- 200 g Margarine
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Päckchen Backpulver

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std.*



Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Eier aufschlagen und in eine Küchenmaschine geben.

Zucker dazugeben. Alles schaumig rühren.

Porridge, Mehl, Margarine, Vanillin-Zucker und Backpulver dazugeben und alles einige Minuten in der Küchenmaschine gut zu einem Rührteig verrühren.

Eine Kasten-Backform mit Backpapier auslegen. Rührteig hineingeben und verteilen.

Auf mittlerer Ebene eine Stunde backen.

Herausnehmen, Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen und gut



abkühlen lassen. Backpapier entfernen.

Kuchen stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## **Rührkuchen mit Süßkartoffel und Himbeer-Marmelade**



Mit Süßkartoffel und Himbeer-Marmelade

Manchmal möchte man gern einen leckeren Kuchen zubereiten und backen, um etwas süßes für den Snack zwischendurch zuhause zu haben.

Dann stellt man fest, dass die Zutaten für eine leckere Torte zuhause fehlen. Und auch für eine Tarte sind nicht alle notwendigen Zutaten zuhause vorrätig.

Dann also ein Rührkuchen. Denn diese Zutaten sollte man immer

vorrätig habe. Mehl, Margarine, Zucker, Eier. Aber einfach nur ein ganz gewöhnlichen Rührkuchen? Nein, das schmeckt nicht.

Also wurde die Vorratskammer und der Kühlschrank durchstöbert auf der Suche nach Zutaten, die einen gewöhnlichen Rührkuchen ein wenig ungewöhnlich machen und ihn aufpeppen.

Gefunden wurden zum einen Süßkartoffeln. Wie Zucchini oder Kürbis passen sie feingerieben gut in einen Rührteig.

Und ein Glas Himbeer-Marmelade, die dem Kuchen eine bestimmte Süße und auch Aroma verleiht.

Der Kuchen gelingt sehr gut. Er hat ein leichtes Himbeeraroma und ist durch die Süßkartoffeln innen sehr saftig und wohlschmeckend.

#### *Zutaten:*

- 350 g Mehl
- 200 g Margarine
- 250 g brauner Zucker
- 5 Eier
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g Himbeer-Marmelade (2 gehäufte EL)
- 200 g Süßkartoffeln (2 kleine Süßkartoffeln)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std.*



## Saftiger Rührkuchen

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Süßkartoffeln putzen, schälen und in der Küchenmaschine fein reiben. In eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen und in die Küchenmaschine geben. Zucker dazugeben und alles schaumig verrühren.

Mehl, Backpulver, Vanillin-Zucker und Margarine dazugeben.

Ebenfalls Süßkartoffeln und Marmelade dazugeben.

Alles einige Minuten gut in der Küchenmaschine zu einem sämigen Rührteig verrühren.

Backpapier in einer Kasten-Backform auslegen.

Rührteig hineingeben und verteilen.

Für 1 Stunde auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## Nusskuchen mit Mandeln und Erdnüssen



Mit Mandeln und Erdnüssen

Bei einem Nusskuchen denkt man sofort an einen klassischen Rührkuchen, bei dem man einen Teil des Mehls durch fein geriebene Haselnüsse ersetzt.

Es geht auch anders. Ein Nusskuchen mit vielen Röststoffen und -geschmack.

Das kommt durch die für den Kuchen verwendeten gebrannten Mandeln und Erdnüsse.



Diese werden einfach in der Küchenmaschine sehr fein gehäckselt.

Und der fertige Kuchen hat dann auch durchaus ein kräftiges Röstaroma, das von den verwendeten Nüsse und deren vorheriger Aufbereitung stammt.

Ansonsten ist der Teig jedoch ein klassischer Rührteig, bei dem ich jedoch für mehr Bindung noch etwas Mehl verwende. Die Nüsse bringen zwar Gewicht, aber keine Masse oder Volumen für den Kuchen.

- 350 g Mehl
- 250 g brauner Zucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 g gebrannte Mandeln (1 Packung)
- 125 g gebrannte Erdnüsse (1 Packung)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.*



Mit viel Röstaroma

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Nüsse in einer Küchenmaschine fein häckseln oder reiben.

Einen Rührteig mit allen anderen Zutaten wie gewohnt in einer Küchenmaschine zubereiten.

Nüsse dazugeben und unterrühren.

Eine Kranz-Backform mit etwas Margarine mit der Hand einfetten. Mit Paniermehl ausstreuen.

Rührteig hineingeben und gut verteilen.

1 Stunde auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen, gut abkühlen lassen und dann auf eine Kuchenplatte stürzen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## **Apfel-Birne-Kuchen**



Obst- mit Rührkuchen vermischt

Im Grunde eine Zubereitung eines einfachen Rührkuchens nach dem Grundrezept.

Wäre da nicht ein bestimmte weitere Zutat, die ich zum Rührteig gebe.

Und zwar 2 Äpfel und 2 Birnen. Insgesamt etwa – geschält, geputzt und sehr kleingeschnitten – 500 g Obst.

Also ein Obstkuchen.

Da es immerhin etwa ein Pfund Obst ist, das ich zum normalen Rührteig hinzugebe, gebe ich vorsichtshalber ein zusätzliches Ei für mehr Bindung in den Teig.

Der Rührkuchen gelingt gut. Denn Äpfel und Birnen sind ja nicht so wässrig wie z.B. Beerenobst, das den Rührteig sicherlich verwässern würde, so dass er nicht kompakt wäre durch das Backen.

Aber dieser Obstkuchen ist kompakt und fest. Und sehr saftig und fruchtig.

*Für den Rührteig (Grundrezept):*

- 500 g Mehl
- 250 g brauner Zucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker

*Zusätzlich:*

- 2 Äpfel
- 2 Birnen
- 1 Ei

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std.*



Sehr saftig aufgrund der Äpfel und Birnen

Obst putzen, schälen, entkernen und in sehr kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Rührteig nach dem Grundrezept aus den genannten Zutaten zubereiten.

Ein zusätzliches Ei aufschlagen und unter den Rührteig geben.

Obst zum Rührteig geben, jedoch auf keinen Fall mit der



Küchenmaschine unterrühren. Das Obst würde zu Brei und zu saftig, so dass der Teig zu flüssig würde. Nur mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben und alles gut vermischen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Rührteig in einer mit Backpapier ausgelegten Kasten-Backform geben.

Auf mittlerer Ebene eine Stunde im Backofen backen.

Herausnehmen. Gut abkühlen lassen. Auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!