

Müsli-Kuchen



Innen nicht ganz aufgegangen, aber dennoch knusprig und schmackhaft

Hier habe ich wieder einmal experimentiert und mit Müsli aus der Packung einen Rührkuchen zubereitet.

Ich habe klassisches Müsli verwendet, so steht es zumindest auf der Verpackung. Aber man kann sicherlich auch jedes andere Müsli verwenden, das Sie gerade vorrätig haben. Ich verwende 400 g des Müslis.

Und lasse dafür 400 g Mehl des üblichen Grundrezeptes für einen Rührkuchen weg.

100 g Mehl gebe ich aber dennoch dazu, denn Mehl hat ja auch einen gewissen Anteil an Klebstoffen, die den Rührkuchen binden. Da will ich mich nicht unbedingt nur auf das Müsli verlassen.

Müsli-Heidelbeer-Kuchen



Schön anzusehender Kuchen

Ich hatte Müsli vorrätig. Ich wollte dieses jedoch nicht auf die übliche Weise mit Milch essen.

Also entschied ich mich, dieses für einen Kuchen zu verwenden.

Wenn man schon einen Tortenboden mit Toastbrot-Scheiben oder Butterkeksen zubereiten kann, dann doch sicherlich auch einen Rührkuchen, für den man anstelle eines Teils des Mehls eben Müsli verwendet.

Ich bin im Internet auf [Kochbar](#) auf ein solches Rezept

gestoßen.

Da ich jedoch dieses Rezept wieder einmal stark abgeändert habe, verzichte ich darauf, den Link zum Originalrezept zu veröffentlichen.

Dieses abgewandelte Rezept ist viel besser, da ich deutlich mehr Müsli verwende.

Und der Kuchen auch hervorragend gelungen und sehr schmackhaft ist.

- 400 g Superfood Crunchy Müsli
- 300 g frische Heidelbeeren
- 100 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 6 Eier
- 200 g Margarine
- 150 g Zucker
- 150 ml Milch
- 1 Zitrone (Schalenabrieb)
- 1 Päckchen Backpulver
- Salz
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 1/2 Stdn.



Sehr knuspriger, aber auch saftiger Kuchen

Schale der Zitrone auf einer kleinen Küchenreibe abreiben und in eine Schale geben.

Eier aufschlagen und trennen. Eiweiße in der Küchenmaschine zu Eischnee schlagen. Herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Eigelbe, Zucker, Speistärke, Backpulver und Milch in der Küchenmaschine einige Minuten schaumig schlagen. Mehl, Margarine, Zitronenschale und Salz dazugeben und nochmals einige Minuten zu einer cremigen Masse verrühren.

Herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Müsli dazugeben und unterheben.

Ebenfalls Heidelbeeren dazugeben und alles gut vermischen.

Schließlich Eischnee dazugeben, jedoch nicht verrühren, sondern vorsichtig unterheben, damit die Schaumigkeit erhalten bleibt.

Eine Kranz-Backform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Teig hineingeben und verteilen.

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Auf mittlerer Ebene im Backofen 1 1/2 Stunde backen.

Herausnehmen, aus der Backform auf eine Kuchenplatte stürzen und abkühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Käsekuchen



Ohne Fotostudio, auf dem Küchentisch

Dieses Mal das Rezept für einen richtigen Käsekuchen. Mit 1 kg Speisequark.

Käsekuchen-Rezepte habe ich ja schon einige veröffentlicht. Aber man kann nie genug davon bekommen. *lol*

Dieses Mal variiere ich den Käsekuchen, indem ich sowohl Schalenabrieb als auch Saft einer Bio-Zitrone dazugeben. Und einige Esslöffel guten, 40-%igen Rum.

Und da die Füllmasse durch diese Zugabe etwas flüssiger wird, gebe ich ein zusätzliches Ei für Bindung hinzu.

Ach ja, es gibt noch eine Abwandlung zum Grundrezept. Warum eigentlich ein industriell gefertigtes Vanille-Pudding-Pulver verwenden, das sowieso nur aus Speisestärke und noch einigen

weiteren Zutaten besteht? Da verwende ich doch lieber gleich reine Speisestärke. Und gebe zum Binden 50 g davon zur Füllmasse.

Pikanter Kräuter-Kuchen mit Käse und Quark



Mit leichtem Geschmack nach Schnittlauch

Ein Kuchen mit Käse und Quark. Und vielen Kräutern.

Ich hatte Frischkäse mit Kräutern vorrätig. Und auch Quark. Und wollte beides nicht als Brotauftrich verzehren.

Also bot es sich an, einen herzhaften Kuchen damit zuzubereiten.

Da ich vor kurzem einen süßen Kuchen mit Käse und Quark zubereitet und gebacken hatte, sollte dies doch gelingen.

Da ich vom Quark 200 g zuviel hatte als im ursprünglichen Rezept, musste der Kuchen etwas fester gebunden werden.

Also anstelle 30 g Speisestärke 50 g. Und anstelle 3 Eier 5.

Ich lasse natürlich den Zucker aus dem Rezept für den süßen Kuchen weg.

Der Kuchen gelingt und er schmeckt herzhaft und pikant. Es verwundert jedoch etwas, einen Kuchen zu essen, der nach Schnittlauch schmeckt.

Käse-Quark-Kuchen



Sehr leckerer Kuchen mit Käse und Quark

Dies ist kein American Cheesecake. Und auch kein deutscher Käsekuchen. Die ich beide schon in schönster Vollendung zubereitet und gebacken habe. Die Rezepte finden Sie in diesem Foodblog.

Denn ich hatte einerseits zu wenig Frischkäse vorrätig, um einen American Cheesecakes zu backen.

Und andererseits hatte ich zu wenig Quark zuhause, um einen Käsekuchen zu backen.

Aber beides zusammen, also der Vorrat an Frischkäse und Quark, ja, das reichte doch wirklich für einen Kuchen.

Und somit ist es eher ein Hybrid geworden.

Auch beim Geschmack hat er etwas von beiden Kuchensorten. Nämlich den Geschmack nach Frischkäse vom American Cheesecake. Und den Geschmack nach Quark vom Käsekuchen.

Also ein wenig variiert und kreierte und schon hat man einen sehr gelungenen und vor allem wohlschmeckenden Kuchen.

Auch den Boden und die Backweise habe ich etwas geändert.

Ich bereite den Boden nicht aus Butterkeksen und Butter wie beim American Cheesecake zu. Sondern verwende einen Mürbeteig. Diesen drücke ich allerdings ganz plan in der Spring-Backform aus und ziehe keinen Rand hoch, wie man es beim Käsekuchen normalerweise ja tut.

Darauf kommt dann einfach die recht flüssige Füllmasse mit Käse und Quark, die aber aufgrund der verwendeten Eier, der Schlagsahne und der Speisestärke beim Backen abbindet und fest und kompakt wird.

Auch Frischhaltefolie wie beim American Cheesecake wird nicht verwendet. Und auch keine Zubereitung mit einer Backofenschale voller Wasser, in der der American Cheesecake gebacken wird.

Nein, dieses Mal ganz einfach eine Spring-Backform mit Backpapier. Fertig.

Mohnkuchen mit Streuseln



Sehr leckerer Kuchen

Vermutlich ist das der erste Mohnkuchen, den ich zubereite und backe. Ich kann mich jedenfalls nicht daran erinnern, schon einmal mit Mohn gebacken zu haben.

Ich habe nach Rezepten für Mohnkuchen im Internet recherchiert. Und stieß auf wirklich sehr umfangreiche und somit sehr mächtige Rezepte. Da wird für die Mohnfüllmasse mit Quark hantiert, oder mit Schlagsahne oder mit Schmand. Und für den Boden der Kuchen wird ein Hefeteig oder eine Quark-Öl-Teig zubereitet.

Mir war das alles zuviel und zu mächtig. Ich habe für die Mohnfüllmasse nur Milch verwendet. Für Süße sorgt Honig. Für Bindung Eier. Und für Aroma und Würze Rum, Zimt und Zitronenschalen-Abrieb.

Für den Boden habe ich einen einfachen Mürbeteig nach meinem Grundrezept zubereitet.

Und die Streusel habe ich ebenfalls nach meinem Grundrezept zubereitet.

Fertig ist ein sehr einfacher, aber sehr leckerer Kuchen mit Mohn und Streuseln. Mehr braucht man nicht.

Kakao-Kuchen mit Dinkelmehl und Honig



Bedingt gelungen ...

Der Kuchen ist nur bedingt gelungen.

Jedoch zuerst zur Zubereitung.

Ich bereite einen ganz normalen Rührkuchen zu.

Gebe allerdings als Besonderheit einige Esslöffel Kakao hinzu, um einen guten Kakaogeschmack im Kuchen zu erhalten.

Außerdem habe ich das übliche Weizenmehl durch Dinkelmehl ersetzt, so dass ich noch einen nussigeren Geschmack im Kuchen erhalte.

Und dann habe ich noch den Zucker durch die gleiche Menge Honig ersetzt.

Nicht gelungen ist der Kuchen in zweierlei Hinsicht.

Zum einen geht ein Rührkuchen mit viel Kakao meistens nicht sehr gut auf, auch wenn er ja zum Treiben Backpulver enthält. Aber Kakao ist eben sehr fetthaltig. Der Rührteig wird dadurch schon beim Zubereiten und Rühren in der Küchenmaschine sehr fest und kompakt. Und der Kuchen geht dann auch beim Backen nicht mehr sehr stark auf und bleibt daher recht flach.

Und zum anderen habe ich den Kuchen in einer Kranz-Backform zubereitet und gebacken. Und damit der Kuchen nicht zu sehr an der Backform festklebt, habe ich die Backform sowohl mit Margarine eingefettet. Als auch mit Paniermehl ausgestreut. Auf diese Weise habe ich zwar definitiv das Ankleben des Kuchens an der Backform verhindert. Jedoch hat der Kuchen noch eine Menge des verwendeten Paniermehls übernommen. Und ist somit von außen leicht hell und nicht dunkelbraun wie Kakao eben ist.

Dinkel-Rührkuchen mit Himbeeren und Heidelbeeren



Schöner Kuchen mit Früchten

Ein einfacher Rührkuchen.

Aber etwas Spezielles, da ich ihn einerseits mit Dinkelmehl zubereite und backe, wodurch er ein schönes nussiges Aroma bekommt.

Und zum anderen, weil ich 200 g frische, kleingeschnittene Früchte in den Rührteig gebe.

Wichtig: Die Früchte nicht in die Küchenmaschine geben und untermischen, der Teig würde dadurch zu flüssig. Sondern mit dem Backlöffel vorsichtig unter den Rührteig unterheben.

Da ja 200 g Früchte zusätzlich in den Rührteig kommen, nehme ich etwas weniger Mehl und auch zusätzlich ein weiteres Ei für

mehr Bindung.

Garniert wird der schöne Kuchen mit Puderzucker. Lecker!

Dinkel - Gebäck - Honig - Kuchen



Schmackhafter Kuchen

Kaum ist die Weihnachtszeit vorbei, hat mein Discounter schon wieder keine Wal- oder Haselnüsse oder Mandeln. Na klar, man braucht diese ja auch nur, um Adventsplätzchen zu backen, nicht wahr?

Nein. Denn ich wollte ursprünglich einen schönen und schmackhaften Rührkuchen backen. Mit Dinkelmehl. Mit

Walnüssen. Und mit Honig. Lecker!

Nun, da musste ich einfach schnell umdisponieren.

Dinkelmehl und Honig als Zutaten blieben. Nur habe ich die Walnüsse durch Vitalgebäck mit Sonnenblumenkernen und Rosinen ersetzt.

Letzteres habe ich einfach in der Küchenmaschine fein gehäckselt. So dass ich es wie das Mehl zum Backen verwenden kann.

Natürlich kommen Eier hinzu. Dann noch Margarine. Und Backpulver und Vanillinzucker.

Wie es sich für einen Rührkuchen gehört. Und der Rührteig wird gute fünf Minuten in der Küchenmaschine gerührt. Es ist schließlich ein Rührteig.

Reiskuchen



Nussiger Reiskuchen

Dies ist kein Reiskuchen, wie man ihn vielleicht aus einem asiatischen Restaurant kennt.

Nein, es ist ein gewöhnlicher Rührkuchen. Nur habe ich dieses Mal anstelle einem Pfund Weizenmehl ein Pfund Vollkorn-Basmati-Reis verwendet.

Gemahlener Reis ist grobkörniger als Weizenmehl.

Deswegen wird der Rührkuchen auch etwas gröber als man es von einem gewöhnlichen Rührkuchen mit Weizenmehl gewohnt ist.

Aber der Reiskuchen schmeckt sehr gut, er hat sogar einen leicht nussigen Geschmack.

Ich verfeinere den Reiskuchen nach dem Backen noch mit etwas Pflaumen-Marmelade, die ich obenauf mit dem Backpinsel aufstreiche.

Kürbiskuchen



Sehr, sehr saftiger Kürbiskuchen

Dieser Kürbiskuchen gelingt sehr gut.

Er ist sehr, sehr saftig und schmeckt delikant.

Hier habe ich nur die Hälfte des Weizenmehls durch Kürbis ersetzt.

Schokolade-Chili-Kuchen mit Quinoa



Mit Quinoa, Schokolade und Chili

Ein weiterer Kuchen mit Quinoa. Also mit Quinoamehl anstelle Weizenmehl. Der erste Kuchen mit Quinoamehl war gut gelungen und das Quinoamehl hat gebacken sehr gut geschmeckt. Also sehr kräftig und gehaltvoll.

Eine weitere Zutat für diesen Kuchen ist eine Tafel Vollmilch-Schokolade.

Und als Kontrast dazu gebe ich zwei kleingehäckselte Chili-Schoten in den Rührteig.

Die Chili-Schoten schmecken man aber fast gar nicht. Der Kuchen hat nur im Nachgeschmack eine ganz leicht scharfe Note.

Ansonsten ist es ein ganz normaler Rührkuchen aus Rührteig.

100% reiner Kürbiskuchen

Dieser Kuchen war ein Experiment. Ein Rührkuchen aus 100 % Kürbis. Anstelle von 500 g Mehl.

Und er ist nur bedingt gelungen.

Er wurde zwar aufgrund der verwendeten Eier kompakt. Aber es ist doch eher eine feste Cremespeise, die ich da gebacken habe. Diese schmeckt aber zugegebenerweise sehr gut.

Es fehlt definitiv das Mehl. Denn dieses bindet ja die Zutaten aufgrund seiner Eigenschaften. Und so kann eben dieser Kuchen aufgrund des Backpulvers nicht aufgehen. Und er bindet auch nur wenig der Margarine, sondern es läuft sehr viel Fett nach dem Backen und Ablegen auf eine Kuchenplatte aus.

Somit sollte man also keinen Kuchen aus reinen 100 % Gemüse wie Kürbis, Zucchini oder Wurzeln zubereiten. Das gelingt nicht so richtig. Sondern diese Produkte als, wie es das Wort schon sagt, eher Zu-Tat verwenden. Und einem Rührkuchen zumindest 250 g Mehl hinzufügen, damit man eine feste Bindung hat.

Aber ich wollte dies schon seit langem wissen, ob man einen Rührkuchen eben auch aus 100 % eines solchen Produktes zubereiten kann und habe es jetzt zumindest ausprobiert.

Wie gesagt, es gelingt bedingt.

Einen richtigen Rührkuchen bereitet man daraus nicht zu.

Holländischer Honigkuchen



Leckerer Kuchen

Ich hatte eine Menge Honig vorrätig. Und verbrauche ihn nicht besonders oft. Ab und zu wähle ich ihn als Brot- oder Schrippen-Aufstrich. Aber da ich zum Frühstück nichts esse, sondern nur eine Kanne Kaffee trinke, ist mein Verbrauch eben nicht sonderlich hoch.

Eine weitere Variante sind süß-scharfe Zubereitungen wie Ragouts oder Gulaschs, für die ich scharfe Chili-Schoten und Honig verwende.

Aber ich habe einmal dieses Honig-Kuchen-Rezept herausgesucht, für das man viel Honig verwendet. Honig-Kuchen habe ich bisher noch nicht zubereitet. Und somit auch bisher kein Rezept im

Foodblog veröffentlicht.

Außerdem ist dieser Kuchen aufgrund der verwendeten weihnachtlichen Gewürze eher etwas für die in einigen Wochen beginnende Adventszeit. Im Sommer bereitet man dann doch aufgrund des großen Angebots an Obst eher Obst-Tartes oder -Kuchen zu.

Aber der Honig-Kuchen ist lecker. Ich werde ihn sicherlich nochmals zubereiten.

Kürbis - Honig - Kuchen



Sehr fest und kompakt

Herbst ist Kürbiszeit. Entweder ein Hokkaidokürbis oder ein Butternutkürbis. Bei beiden muss man nur das Kerngehäuse entfernen, kann aber die Schale mitverwenden und muss somit den Kürbis nicht schälen.

Im Originalrezept stand Hokkaidokürbis. Ich habe ihn kurzerhand durch Butternutkürbis ersetzt.

Ich habe noch eine weitere Änderung vorgenommen. Im Originalrezept wird der Kürbis nur grob zerkleinert und 30 Minuten im Backofen gegart. Dann zerkleinert und dem Teig hinzugefügt. Ich reibe den Kürbis in der Küchenmaschine fein und gebe dann die feinen Raspel in den Teig hinzu. Schließlich wird alles ja noch im Backofen gegart. Vorgaren im Backofen halte ich somit nicht für notwendig.

Und ein Kürbiskuchen, der eine Mehlmasse von 500 g hat wie ein Rührkuchen – 350 g geriebener Kürbis und 150 g Mehl –, aber nur drei Eier? Nope, das geht nicht. Ich verwende für den Kuchen vier Eier.

Noch dazu kommt, dass der Teig sehr flüssig ist. Kein Wunder, es kommt noch ein halber Becher Joghurt und 5 Esslöffel Honig hinzu. Alles Zutaten, die den Teig eben flüssig machen.

Ich frage mich wirklich, wie der Kuchen nach dem Originalrezept mit nur drei Eiern eigentlich gelingen und er genügend Bindung und somit Festigkeit bekommen soll?

Da der Teig eben sehr flüssig ist, gebe ich zum einen noch zusätzlich 50 g Mehl für Bindung hinzu. Und außerdem backe ich den Kuchen im Backofen keine Stunde, sondern vorsichtshalber 1 1/2 Stunden. Nach dieser Backzeit zeigt die Probe mit dem Holzzahnstocher aber keine Teigreste an ihm, somit ist der Kuchen innen nicht mehr flüssig, sondern fest und durchgebacken.

Mein Rat an Sie: Verrühren Sie den kleingeriebenen Kürbis nicht zu sehr in der Küchenmaschine mit dem restlichem Teig.

Die Kürbisraspeln lösen sich sonst zu sehr auf. Besser ist es, wenn Sie den kleingeriebenen Kürbis einfach mit dem Backlöffel kräftig unter den Teig mischen.

Der Teig erinnert bei der Zubereitung etwas an einen Wurzelkuchen, denn der feingeriebene Kürbis hat eben fast die gleiche Farbe wie Wurzeln, nämlich orange.

Was ich jedoch nicht verstehe, ist, dass der Kuchen sehr fettig ist. Allein schon in der Kasten-Backform hat sich nach dem Backen und dem Herausnehmen des Kuchens mit dem Backpapier ein kleiner Rest Fett gesammelt. Und dies, obwohl ja nur 150 g Butter zum Teig dazugegeben werden.

Aber der Kuchen gelingt sehr gut. Er ist zwar sehr fest und kompakt. Aber es soll ja auch kein Rührkuchen sein. Er schmeckt lecker nach Kürbis. Und hat eine leichte Honig-Note.

[amd-zlrecipe-recipe:1237]

Gedeckter Apfelkuchen mit Streusel



Fruchtig und frisch

Hier ein Rezept für einen Apfelkuchen, gedeckt mit Streuseln.

Ich habe das Grundrezept für den Mürbeteig etwas abgeändert und Kakao und Zimt hineingegeben. Damit der Mürbeteig ein bestimmtes Aroma bekommt.

Aus diesem Grund sieht der Kuchen optisch auch etwas ungewohnt aus, denn der Boden ist dunkel vom Kakao. Und die Streusel sind wie immer hellgelb.

Und der Trick, die geschälten Apfelspalten mit frischem Zitronensaft zu übergießen, ist sehr gut. Man verhindert dadurch ein Oxidieren und Braunwerden der Apfelspalten. Und bringt somit gleichzeitig Säure an den Kuchen.

Der Kuchen schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:1205]