

Schokolade-Quinoa-Kuchen

An meinem Geburtstag habe ich natürlich auch einen leckeren Kuchen gebacken.

Ich habe einen Rührkuchen zubereitet und gebacken.

Anstelle des Weizenmehls habe ich jedoch Quinoa verwendet und es in der Getreidemühle fein gemahlen.

Und ich habe den Kuchen dann noch mit einer Tafel Bitterschokolade mit 85 % Kakao verfeinert, die ich einfach in einer Schale in der Mikrowelle geschmolzen und zum Rührteig gegeben habe.

Der Rührteig mit dem Quinoa-Mehl ist sehr kompakt und er geht auch beim Backen nicht sehr stark auf.

Somit erhält man einen sehr kompakten Kuchen, der etwas pulverig gerät, aber einen schönen Schokoladengeschmack hat.

[amd-zlrecipe-recipe:1137]

Apfel-Birnen-Kuchen mit Milch-Limetten-Füllung

Ich experimentiere wieder einmal mit Gelatine.

Ich bereite einen ganz gewöhnlichen Obstkuchen zu.

Mürbeteig als Boden.

Dann geschälte und kleingeschnittene Äpfel und Birnen.

Nach dem Backen gebe ich eine Füllung aus Bio-Vollmilch und Gelatine (1 Blatt für 100 ml Flüssigkeit) darüber.

Ich verwende noch Zucker für Süße. Und Limettensaft für Säure.

Dann lasse ich den Kuchen über Nacht im Kühlschrank erkalten.

Aufgrund der verwendeten Gelatine wird die Milch kompakt und fest, so dass man den Kuchen gut anschneiden kann.

Der Kuchen mit der Gelatine-Milch ist eine sehr wackelige Angelegenheit. Aber er ist sehr frisch, was auch gut zur derzeitigen Jahreszeit passt. Aber er muss natürlich im Kühlschrank aufbewahrt werden.

[amd-zlrecipe-recipe:1134]

Haselnuss-Kuchen

Hier ein Rezept für einen sehr leckeren Haselnuss-Kuchen.

Normalerweise verwendet man bei einem Haselnuss-Kuchen beim Rührteig keine 500 g Mehl, sondern nimmt 250 g Mehl und 250 g fein geriebene Haselnüsse.

Ich wollte dieses Mal etwas Neues ausprobieren und anstelle 500 g Mehl komplett 500 g geriebene Haselnüsse verwenden.

Leider hatte ich nur zwei Packungen Haselnüsse à 200 g, also habe ich 400 g geriebene Haselnüsse und 100 g Mehl verwendet.

Das Ergebnis ist aber ein sehr lockerer, fein nach Haselnüssen

duftender und schmeckender Kuchen, der sehr gut gelungen ist.

[amd-zlrecipe-recipe:1115]

Rum-Kuchen

Jetzt bereite ich seit längerer Zeit nach vielen Tartes und Torten auch einmal wieder einen normalen Rührkuchen zu. Aus Rührteig.

Dabei backe ich den Rührkuchen nach dem Grundrezept.

Ich gebe in den Rührkuchen kein Rum-Aroma hinzu, wie man es vielleicht gewöhnlich kennt.

Sondern ich gebe zum Verfeinern und für mehr Aroma etwas echten Rum hinzu, und zwar guten Übersee-Rum, mit 40 % Alkohol.

Da der Rührteig dadurch aber etwas flüssig wird, gebe ich zusätzlich noch Speisestärke in den Rührteig.

Gelatine hat im Rührteig nichts zu suchen, da dieser ja zu einem großen Teil aus Mehl besteht.

Aber Speisestärke für Festigkeit kann man hier durchaus verwenden.

[amd-zlrecipe-recipe:1101]

Schoko-Toast-Torte

Ich wollte eine Packung Toastbrot anders verwenden, als die Toastbrot-Scheiben einfach nur im Toaster zu toasten, mit Marmelade zu bestreichen und zu essen.

Also schaute ich im Internet, ob es eine andere Verwendung z.B. für einen Kuchen gibt.

Ich stieß auf ein Rezept für einen French-Toast-Schoko-Kuchen.

Wo genau ich dieses Rezept für den Kuchen im Internet fand, weiß ich leider nicht mehr so genau.

Ich habe das Rezept zwar übernommen, aber doch eine ganze Menge abgewandelt.

Somit ist dieser Kuchen eine Abwandlung eines French-Toast-Schoko-Kuchens.

Und ich erlaube mir, diese Zubereitung eine Torte zu nennen.

Es ist zumindest eine interessante Verwendung für eine Packung Toastbrot, wenn man diese anders als gewohnt verwenden will. Und für den einen oder anderen Leser hier sicherlich ein guter Hinweis.

Mein Fazit: Ich hatte beim Lesen des Rezeptes im Internet zuerst Bedenken, ob diese Torte überhaupt gelingt. Aber ich muss sagen, Daumen hoch, die Torte gelingt sehr gut. Sie schmeckt kräftig nach Schokolade und Kakao. Man schmeckt die Toastbrotsscheiben gut heraus und diese verleihen der Torte etwas Stabilität.

Die Glasur ist zwar relativ fest und stabil, sie hätte jedoch noch ein Blatt Gelatine mehr vertragen.

Und vor allem eines, diese Torte ist sehr sättigend!

[amd-zlrecipe-recipe:1072]

Gedeckter Apfelkuchen mit Rosinen

Natürlich gibt es an Ostern auch einen Kuchen. Selbstverständlich, es sind ja zwei Feiertage.

Ich hatte sechs frische Äpfel vorrätig und entschied mich einfach für einen Apfelkuchen.

Und zwar keine Tarte, sondern ein gedeckter Apfelkuchen mit Streuseln.

Ich verfeinere den Kuchen noch mit einer Portion Rosinen, die ich einige Stunden in Wasser einweiche, damit sie saftiger sind. Wer möchte, kann auch gern Rum oder Cognac zum Einweichen verwenden.

Ich habe den Kuchen ausnahmsweise einmal mit einem Hefeteig gebacken. Man würde annehmen, ein Mürbeteig würde besser passen, zumal die Streusel ja ein ähnlicher Teig sind wie ein Mürbeteig.

Nun, es erschien mir einfach schmackhafter, den Kuchen mit den vielen Äpfeln und Rosinen mit einem Hefeteig zu essen.

[amd-zlrecipe-recipe:1039]

Haselnuss-Wurzel-Kuchen

Ein Rührkuchen.

Abgeändert und variiert.

Anstelle 500 g Mehl aus dem Grundrezept zu nehmen, verwende ich 200 g fein geriebene Wurzeln. Und 200 g fein geriebene Haselnüsse. Dazu noch 100 g fein gemahlene Weizen, also Vollkorn-Weizenmehl.

Da die Zutaten dennoch leicht grob sind, gebe ich für mehr Stabilität ein zusätzliches Ei und etwas Speisestärke in den Rührkuchen.

Aufgrund des verwendeten Vollkornmehls und der anderen leicht groben Zutaten geht der Rührkuchen beim Backen nicht sehr stark auf und bleibt fast vollständig in der Kasten-Backform.

Aber mir ist ein sehr leckerer, würziger und schmackhafter Kuchen gelungen.

[amd-zlrecipe-recipe:1034]

Schokolade-Kirsch-Kuchen

Ein Rührkuchen. Mit Schokolade. Und frischen Kirschen.

Ich habe die Kirschen im letzten Jahr im Sommer geputzt, entsteint und eingefroren.

Denn dieser Kuchen war eigentlich schon lange geplant.

Da zu den Zutaten für einen normalen Rührkuchen auch die Kirschen und die Schokolade hinzukommen, gebe ich für mehr Festigkeit und Stabilität doch noch zwei zusätzliche Eier hinzu.

[amd-zlrecipe-recipe:1026]

Saure-Sahne-Kuchen



Ich hatte drei Becher saure Sahne vorrätig. Und wollte diese in einem Kuchen verarbeiten.

Also recherchierte ich im Internet nach einem Rezept.

Ich fand jedoch immer nur Rezepte für normale Rührkuchen, die mit Schokolade als Schokoladen-Kuchen zubereitet wurden. Und in die ein Becher saure Sahne untergemischt wurde. Ich wollte jedoch alle drei Becher verwenden.

Ich stieß auch auf ein Rezept, in dem saure Sahne mit Gelatine verarbeitet wurde und diese als eine Art Guss auf einen Kuchen obenauf gegeben wurde.

Ich habe Gelatine nicht vorrätig. Und habe auch noch nie mit ihr gearbeitet. Was nicht bedeutet, dass ich dies nicht tun will. Beim nächsten Einkauf beim Supermarkt ist der Kauf von Gelatine schon geplant.

Da ich aber vor kurzem einen American Cheesecake zubereitet habe und dieser ein großer Erfolg war, übernahm ich einfach das Rezept des American Cheesecakes mit einigen Abwandlungen.

Denn die Füllmasse des American Cheesecake war vor dem Backen derart flüssig, dass ich nie erwartet hätte, dass der Kuchen nach dem Erkalten im Kühlschrank eine derart große Festigkeit und Stabilität haben würde.

Und was mit Frischkäse funktioniert, funktioniert auch mit saurer Sahne.

Um in etwa die gleichen Gewichtsverhältnisse wie beim American Cheesecake zu erhalten, gebe ich noch einen Becher Schmand in die Füllmasse.

Und wie beim American Cheesecake ergeben Eier und Schlagsahne, also der bekannte Eierstich, und Speisestärke die gewünschte Stabilität und Festigkeit.

Zumindest ist die Füllmasse genauso flüssig wie beim American Cheesecake, was ja aber nichts zu bedeuten hat.

Ob das Experiment gelingt, kann ich noch nicht sagen, denn der Kuchen backt gerade hinter mir im Backofen.

Ich habe nur im Vergleich zum American Cheesecake den Zucker weggelassen. Denn dieser würde ja der sauren Sahne die Säure nehmen und ich würde keinen Saure-Sahne-Kuchen backen.

PS: Am darauffolgenden Tag kann ich verkünden, der Kuchen ist hervorragend gelungen und kompakt und fest. ☐

[amd-zlrecipe-recipe:1022]

American Cheesecake



Immer wieder sehe ich in Kochsendungen einen schön gebackenen American Cheesecake als Dessert zu einem mehrgängigen Menü. Und schon lange will ich diesen Kuchen auch einmal backen.

Denn bisher kenne und backe ich nur deutsche Käsekuchen.

Der Unterschied zwischen Käsekuchen und Cheesecake ist derjenige, dass ersterer mit Quark, letzterer allerdings mit Frischkäse zubereitet und gebacken wird.

Und als Erklärung dafür wird geschrieben, der Deutsche mag es eben eher leicht und locker, der Amerikaner dagegen sehr cremig.

Ich habe im Internet recherchiert und auf [lecker.de](https://www.lecker.de) ein schönes Rezept für diesen Kuchen gefunden.

Die Zubereitung bietet sich für mich gerade an, weil ich zu drei Packungen Frischkäse Doppelrahmstufe gekommen bin. Der genau für diesen Kuchen benötigt wird.

Ursprünglich wollte ich den Kuchen abändern und statt des Bodens aus Vollkorn-Keks einen Mürbeteig zubereiten. Dann dachte ich mir, ach was, wenn schon ein originaler American Cheesecake, dann schon auch original mit einem solchen Boden aus Vollkorn-Keks.

Man wird beim Zubereiten der Füllmasse den Eindruck haben, dass diese sehr flüssige Masse doch nicht kompakt und fest wird. Sie werden sich wundern, nach einer Nacht zum Abkühlen im Kühlschrank ist die Masse sehr fest und kompakt und der Kuchen kann wunderbar zugeschnitten werden.

Der Kuchen basiert wie eine Tarte auf dem Prinzip des Eierstichs, also einer Masse aus Eiern und Schlagsahne. Dazu kommt noch die Speisestärke, die der Füllung zusätzlich Stabilität und Festigkeit verleiht.

Und tatsächlich, der Kuchen schmeckt wirklich hervorragend. Aber er ist auch sehr mächtig. Völlig anders als ein luftiger und lockerer, deutscher Käsekuchen.

Sollten Sie bisher Kuchen immer mit Fett und Mehl in der Backform zubereitet haben, um den Kuchen nach dem Backen

besser von der Form zu lösen, verwenden Sie dieses Mal bitte Backpapier. Das hat seinen Sinn.

[amd-zlrecipe-recipe:1014]

Walnuss - Feige - Dattel - Rührkuchen

Ja, ist denn heut' schon Weihnachten, könnte man sich bei diesem Rezept fragen.

Denn ich backe einen Rührkuchen mit Zutaten, wie man sie aus der Weihnachtszeit kennt.

Nämlich Walnüssen, Feigen und Datteln (natürlich ohne Kern).

Das Ergebnis ist aber ein sehr wohlschmeckender, mit kleingehäckselten Zutaten versehener Rührkuchen.

Da von den Walnüssen, Feigen und Datteln immerhin eine Menge von insgesamt 225 g zusätzlich hinzukommen, nehme ich am Mehlanteil 100 g weniger und gebe nur 400 g Mehl hinzu.

Aber zur besseren Bindung und Stabilität gebe ich gern noch ein zusätzliches Ei hinzu.

[amd-zlrecipe-recipe:996]

Paprika-Kuchen

Ich dachte mir, wenn man mit Zucchini oder Wurzeln einen Rührkuchen zubereiten und backen kann, dann geht dies auch mit Paprika.

Ich habe zwei große Paprika-Schoten verwendet. Diese hatten alleine schon 400 g Gewicht, also eigentlich zuviel für einen Rührkuchen mit einem Mehlanteil von 500 g.

Aber nach dem Putzen, dem Entfernen des Kerngehäuses und dann dem Raspeln in der Küchenmaschine blieben gerade einmal 150 g zerkleinerte Paprika übrig. Außerdem muss man natürlich bei den zerkleinerten Paprika die entstandene Flüssigkeit abschütten, sonst wird der Rührteig zu flüssig.

So habe ich dann 150 g zerkleinerten Paprika und 350 g Mehl verwendet.

Und einen leckeren, schmackhaften, saftigen Rührkuchen erhalten.

[amd-zlrecipe-recipe:977]

Zucchini-Kuchen

Ein leckerer Rührkuchen mit einem Teil aus geriebenen Zucchini anstelle von Mehl.

Zucchini ist in geriebenem Zustand recht feucht.

Man sollte somit nicht den Fehler machen, die geriebene Zucchini zu lange mit der Küchenmaschine unter den Rührteig zu

rühren. Besser ist, sie einfach nur mit dem Backlöffel leicht unterzuheben und etwas zu vermischen. Dann bleiben die kleinen, dünnen Zucchini-Stränge erhalten.

Ich habe die Zucchini etwas zu lange untergerührt, womit der Rührteig sehr flüssig war. Somit gebe ich noch zusätzlich Mehl und ein Ei für mehr Stabilität in den Rührteig.

Ich hatte auch anfangs die Gugelhupf-Backform für das Backen des Kuchens vorbereitet. Ich bin dann aber besser zur normalen Kastenform übergegangen, da der etwas flüssige Teig in der Backform doch gleichmäßige Dicke und somit gleichbleibende Hitze im Backofen benötigt, was bei der Kastenform besser gewährleistet ist.

Der Rührkuchen gelingt sehr gut und ist sehr lecker!

Und rotierende Küchenmaschinen nicht unbeachtet lassen! Sie „wandern“ gern über die Arbeitsfläche.

[amd-zlrecipe-recipe:956]

Schmandkuchen

Wie bereitet man mit Schmand einen leckeren Kuchen zu? Nun, dafür gibt es das bekannte Rezept von Schmandkuchen, das in verschiedenen Bundesländern eine regionale Spezialität ist.

Ich bereite das erste Mal Schmandkuchen zu. Und gebe anstelle von Zucker Honig in die Füllmasse. Da ich mir nicht sicher bin, ob die Füllmasse mit der Puddingmasse und dem Schmand auch beim Backen und danach beim Abkühlen auch stockt und fest wird, gebe ich zur Sicherheit doch einmal zwei Eier hinzu. Wie

ja auch bei einer Tarte mit Eierstich die Festigkeit der Füllmasse durch Eier und Sahne gebildet wird.

Das Hinzufügen der Eier hat sich als gut erwiesen. Ohne die Eier hätte die Füllmasse beim Backen und Abkühlen nicht gestockt.

Dann kann man schließlich sogar noch Streusel obenauf geben.

Und auch in einer herzhaften Version existieren Rezepte für Schmandkuchen, so z. B. mit Kartoffeln oder Zwiebeln und Speck.

Ich gebe beim Mürbeteig nicht den Link zum Grundrezept an, da ich mit Zucker einen süßen Mürbeteig zubereite.

[amd-zlrecipe-recipe:947]

Vollkorn-Schokoladen-Kuchen

Seit bestimmt mehr als 10 Jahren habe ich wieder einmal einen Rührkuchen mit Vollkorn-Mehl zubereitet.

Denn ich habe ja vor kurzem meine 35 Jahre alte Getreidemühle reaktiviert und in der Küche auf einem Regalbrett untergebracht.

Für den Kuchen habe ich Bio-Weizen gekauft, also Getreide im Ganzen und ungemahlen.

Davon habe ich 500 g Weizen in der Getreidemühle fein gemahlen.

Die Küchenmaschine zum Rühren des Rührteiges hat

erwartungsgemäß sehr viel Arbeit und rührt sich fast schon heiß, denn Vollkorn-Mehl ist eben kompakter und fester als handelsübliches Weizenmehl, bei dem das Getreide eben geschält und dann erst gemahlen wird.

Also passen Sie auf Ihre Küchenmaschine auf, dass sie sich nicht überarbeitet.

Als kleine Verfeinerung des Kuchens habe ich noch eine Tafel Schokolade mit 85 % Kakaoanteil in der Küchenmaschine feingehäckselt und dann in den Rührteig mit eingerührt.

Ich habe beim Zubereiten und Backen von Rührteig in einer Backform, die ich nur einfette, schon sehr schlechte Erfahrungen gemacht. Dass der Kuchen eben nach dem Backen noch an der Kuchen-Backform festgehangen hat und Teile des Kuchens eben beim Stürzen auf ein Kuchengitter oder eine Kuchenplatte festgehangen sind.

Aus diesem Grund fette ich die Backform zuerst ein. Und dann gebe ich noch Paniermehl in die Backform und rotiere dieses ein wenig darin. Das Paniermehl bleibt an der Margarine in der Backform hängen und der Kuchen lässt sich auf diese Weise definitiv gut aus der Backform stürzen, ohne dass er hängenbleibt.

Apropos Backform, zusätzlich zur Reaktivierung der Getreidemühle habe ich auch seit sehr langer Zeit einen Rührkuchen in einer schönen Gugelhupfform gebacken. Da sieht der Kuchen optisch doch wirklich schön aus. Im Zuge dessen, dass ich in letzter Zeit meistens Backpapier für solche Kuchen verwendet habe und man dieses eben nur in einer Kastenform verwenden kann, wird man mit der Zeit faul und verwendet weniger andere Backformen wie diese Gugelhupf-Backform.

[amd-zlrecipe-recipe:932]

Haselnuss-Schokoladen-Kuchen

Bei diesem Kuchen habe ich fein geriebene Haselnüsse verwendet.

Und noch fein geraspelte Schokolade.

Ich habe aber keine dunkle Schokolade mit hohem Kakao-Anteil verwendet, um einen dunklen Schokoladen-Kuchen zu backen.

Sondern ich habe eine Tafel weiße Schokolade verwendet.

So erhält man einen leckeren Haselnuss-Kuchen, der Schokolade enthält, aber noch ein heller Kuchen ist.

Er schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:926]