

# Gedeckter Rhabarber-Kuchen



Leckerer, sommerlicher Obst-Kuchen

Es ist bald Sommer und die ersten Obstsorten der Saison sind im Discounter oder Supermarkt erhältlich.

Dieses Mal habe ich Rhabarber gekauft, mit dem man einen herrlichen Obst-Kuchen zubereiten kann.

Dies ist mein Rezept für den sonntäglichen Kuchen für Frühstück und Kaffeetrinken. Und natürlich auch noch einige Tage der kommenden Woche.

Für den Kuchen bereite ich einen Mürbeteig zu.

Ich putze und schäle den Rhabarber und schneide in grob klein.

Dann kommt er einfach auf den Mürbeteig-Boden in der Spring-Backform und wird dort verteilt.

Gedeckt wird der Rhabarber einfach mit Streuseln, für die ich einen entsprechenden Teig zubereite.

Fertig ist der fast schon sommerlich anmutende Obst-Kuchen.  
Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:685]

---

## Käsekuchen mit Cognac-Rosinen

Ich bereite einmal wieder seit langer Zeit meinen preisgekrönten Käsekuchen zu, den ich sehr gern esse.

Ich variiere ihn ein wenig.

Zum Einen gebe ich eine Packung Rosinen hinzu, die ich vorher eine Stunden in Cognac einlege. Leider verteilen sich die Rosinen nicht in der ganzen Füllmasse, sondern sinken aufgrund ihres Gewichts auf den Boden der Füllmasse.

Zum Anderen gebe ich für etwas Frische den Saft einer Zitrone hinzu.

Leider habe ich keine Bio-Zitronen zur Verfügung, so dass ich leider nicht den Zitronenschalen-Abrieb verwenden kann.

Das Ergebnis ist ein herrlich frischer Käsekuchen, den ich sehr gern mag und sehr gern esse. Ich freue mich dann jeden Tag auf das Frühstück, zu dem ich zwei Stücke davon verzehre. Mir geht das Herz auf bei diesem Kuchen.

Ich hatte vermutet, dass der Käsekuchen nicht sehr gut gelingt, weil die Eischnee-Masse, die ich in der Küchenmaschine geschlagen hatte, leider nicht sehr fest geworden und ein wenig flüssig geblieben ist. Aber in der Füllmasse sind ja auch noch die Sahne und die Eigelbe, die der Füllmasse Auftrieb und Festigkeit verleihen.

Ich habe auch nicht den üblichen Mürbeteig für den Käsekuchen mit Zucker zubereitet, sondern den Mürbeteig, den ich normalerweise für Tartes verwende, der ohne Zucker zubereitet wird. Denn die Rosinen geben dem Käsekuchen ja nochmals etwas Süße.

[amd-zlrecipe-recipe:676][amd-zlrecipe-recipe:676]

---

## Zitronen-Kuchen

Normalerweise bereite ich keine Fertigprodukte zu und veröffentliche hierzu das Rezept in meinem Foodblog.

Nun, jetzt bin aber doch zu einer Packung Dr. Oetker Zitronen-Wolke gekommen. Meine Mutter hatte mir zu Ostern ein kleines Päckchen geschickt. Und darin befand sich diese Backmischung.

Da ich die Backmischung natürlich nicht wegwerfen will, habe ich sie einfach für meinen sonntäglichen Kuchen zum Frühstück und nachmittäglichen Kaffeetrinken gebacken.

Ich habe es mir aber natürlich nicht nehmen lassen, die Backmischung ein wenig mit dem Saft einer ausgepressten Zitrone aufzupeppen.

Da ich leider keine Bio-Zitronen zur Verfügung hatte, konnte ich leider den Schalen-Abrieb nicht mitverwenden. Schalen-Abrieb von handelsüblichen Zitronen können Sie nicht für eine Zubereitung verwenden. Das dürfen Sie nicht. Die Schale enthält eventuell Wachs, Konservierungsstoffe oder Insektenschutzmittel, die aufgetragen bzw. aufgesprüht wurden.

[amd-zlrecipe-recipe:673]

---

# Rotwein-Kuchen

Mein wöchentlicher Kuchen zum Sonntag.

Ich wollte einmal seit einiger Zeit wieder einen schönen Rührkuchen backen. Und nicht wie bisher immer Tartes mit Obst in der Füllmasse.

Nun, ich dachte zunächst daran, einen klassischen Marmorkuchen zu backen und war mir ziemlich sicher, dass ich noch Kakao-Pulver im Vorratsschrank hatte. Dem war aber leider nicht so, ich hatte mich doch tatsächlich getäuscht.

Also musste ich kurzfristig umdisponieren und ein anderes Rezept wählen.

Einen einfachen Rührkuchen wollte ich nicht backen. Also entschied ich mich für einen Rotwein-Kuchen, wobei ich in den normalen Rührteig einfach ein halbes Glas Rotwein hineingegeben habe.

Da der Rührteig dadurch natürlich etwas flüssig wird und der Kuchen beim Backen eventuell nicht durchbackt, sondern vielleicht innen noch flüssig bleibt, habe ich zusätzlich zum normalen Rührkuchen-Rezept noch 100 g Mehl und zwei Eier gegeben.

Das Ergebnis ist ein sehr schmackhafter Rührkuchen, der eine leichte Rotwein-Note hat.

[amd-zlrecipe-recipe:612][amd-zlrecipe-recipe:612]

---

# Gedeckter Bananen-Kuchen

Mein wöchentlicher Kuchen zum Wochenende.

Dieses Mal mit Bananen.

Eine Tarte wollte ich nicht zubereiten. Ich entschied mich für einen gedeckten Kuchen mit Mürbeteig und Streuseln obenauf.

Ich habe die in Scheiben geschnittenene Bananen auch nicht schön nebeneinander im Kreis in den Mürbeteig gegeben, sondern einfach die Bananenscheiben sozusagen hineingekippt und mit dem Backlöffel gut verteilt.

Dann kommen die Streusel obenauf.

Ein sehr leckerer und schmackhafter Kuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:569][amd-zlrecipe-recipe:569]

---

# Gedeckter Apfelkuchen XXL

Der allwöchentliche Kuchen zum Sonntag.

Vor kurzem habe ich ja eine Kürbis-Tarte XXL gebacken, weil ich einen Hokkaido-Kürbis mit satten 1,5 kg Gewicht verarbeiten wollte.

Nun, dieses Mal trifft es mit dieser Bezeichnung einen Apfelkuchen.

Ich hatte 10 Äpfel vorrätig. Ich esse sehr wenig Obst aus der Hand so nebenher. Sondern verwende es dann meistens gleich für

einen Obstkuchen.

So auch dieses Mal.

Ich wollte alle Äpfel verarbeiten. Und 10 Äpfel sind von der Menge her recht viel für einen normalen Apfelkuchen.

Also habe ich einen gedeckten Apfelkuchen gebacken, für den ich nicht eine Lage in zwei Kreisen angeordneten Apfelspalten verwendet habe. Nein, die Menge an Äpfeln erlaubte es, dass ich zwei Lagen an Apfelspalten übereinander schichten konnte.

Und dann natürlich noch dazu eine Schicht Streusel obenauf.

Fertig ist ein schmackhafter, sehr hoher gedeckter Apfelkuchen.

Unbedingt nachbacken!

[amd-zlrecipe-recipe:554]

---

## Christstollen

Ein kleiner Nachtrag zur Weihnachtszeit. Das Rezept für einen Christstollen. Ich habe ihn nach Thüringer Art zubereitet, also mit Rosinen und Orangen- und Zitronenschalen verfeinert. Und mit wirklich sehr viel Puderzucker zum Bestäuben nach dem Backen.

Eigentlich wollte ich das Rezept Anfang der Adventszeit, also Anfang Dezember, veröffentlichen. Aus irgend einem Grund habe ich das übersehen und reiche es jetzt nach.

Man soll einen Christstollen nach dem Backen nicht sofort anschneiden und servieren. Sondern ihn in Alu- oder Frischhalte-Folie einpacken und erst eine Woche durchziehen

lassen. Auch dann sollte man ihn immer nur anschneiden, einige Scheiben des Christstollens servieren und ihn ebenfalls wieder einpacken. Keine Bange, er wird dadurch nicht schlecht oder fängt an zu schimmeln, wie man vermuten könnte. Nein, er zieht etwas durch und wird im Geschmack sogar noch besser.

Der Christstollen gelingt sehr gut, und er ist sehr saftig und fruchtig.

[amd-zlrecipe-recipe:534]

---

## Kakao-Kuchen

Natürlich gibt es auch am 4. Advent einen Kuchen zum Sonntag.

Ich wähle einen einfachen Kakao-Kuchen.

Diesen bereite ich einfach nach dem Grundrezept für Rührkuchen zu. Und gebe einfach noch etwas Kakao in den Rührteig.

Fertig ist ein leckerer Kuchen.

Die Backform legt man einfach mit etwas Backpapier aus. Wenn man kein solches vorrätig hat, gibt es eine einfache, aber sehr gute Möglichkeit, zu verhindern, dass der Kuchen eventuell nach dem Backen beim Herausstürzen an der Backform hängen bleibt. Man fettet die Backform gut ein und gibt dann Semmelbrösel hinein, die man in der ganzen Backform verteilt. Auf diese Weise kann man den Kuchen nach dem Backen hervorragend und leicht aus der Backform herausstürzen. Und dies bietet sich natürlich auch für Backformen an, für die ein Backpapier nicht geeignet ist, wie z.B. eine Gugelhupf-Backform.

[amd-zlrecipe-recipe:523][amd-zlrecipe-recipe:523]

---

# Gugelhupf-Kaffee-Kuchen

Wie es sich zum 2. Advent gehört, backe ich an diesem Tag auch einen Kuchen. Den ich zum verspäteten Frühstück und nachmittäglichen Kaffee-Trinken reiche.

Ich wähle einen einfachen Kaffee-Kuchen. Also ein Rührkuchen nach dem Grundrezept, in dessen Rührteig noch gemahlener Filter-Kaffee und etwas flüssiger Kaffee kommt.

Als weitere Besonderheit bekommt der Kuchen noch eine Glasur aus Vollmilchschokolade. Normalerweise verwendet man für Glasuren Bitterschokolade, diese bietet sich eigentlich wegen des bitteren Geschmacks besser an. Ich hatte jedoch nur noch eine Tafel Vollmilchschokolade vorrätig, aber diese eignet sich für die Glasur genauso.

Bei einer Gugelhupf-Backform kann man schlecht Backpapier anstelle des Einfettens der Backform verwenden. Also fette ich die Backform eben ein. Zur Sicherheit, damit sich der Kuchen nach dem Backen aus der Backform löst, kann man noch Semmelbrösel hineingeben, damit eine dünne Schicht davon am Fett in der Backform hängen bleibt. Dies habe ich allerdings nicht gemacht. Das hat allerdings das Auslösen aus der Backform etwas erschwert.

[amd-zlrecipe-recipe:511]

---



# Käsekuchen

Mir ist eingefallen, dass ich schon seit langer Zeit keinen Käsekuchen mehr gebacken habe.

Nun, das habe ich heute, am 1. Advent, nachgeholt.

Ich bereite den Käsekuchen ganz unspektakulär nach dem Grundrezept zu.

Ich verfeinere ihn nur mit dem Schalenabrieb einer Bio-Zitrone und dem Saft derselben.

[amd-zlrecipe-recipe:506]

---

# Gedeckter Apfelkuchen mit Streusel

Ich kaufe zwar ab und zu Obst ein, esse es aber nicht so gern so pur. Sondern ich bereite lieber einen Obst-Kuchen oder eine -Tarte daraus zu.

So hatte ich noch fünf Äpfel vorrätig und habe daraus einen leckeren Obstkuchen gebacken.

Und zwar einen gedeckten Apfelkuchen. Mit einem Mürbeteig als Boden. Und Streusel zum Abdecken der Apfelspalten.

Sehr einfach zuzubereiten. Und sehr schnell gemacht und natürlich wirklich sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:492]

---

# Limettenkuchen

Jetzt zur Herbstzeit backe ich wieder des öfteren keine süße Tarte mit Obst, da dieses Angebot jetzt im Discounter oder Supermarkt nicht mehr so gross ist. Sondern lieber einige Rührkuchen.

Hier backe ich einen Rührkuchen mit Limettensaft.

Bekannter ist ja ein Zitronenkuchen, für den man den Saft und auch die Schale der Zitronen verwendet, was ein sehr fruchtiges Aroma bringt. Leider hatte mein Discounter keine Bio-Zitronen mehr vorrätig, sondern ich konnte nur noch Limetten kaufen. Leider konnte ich deren Schale aber nicht verwenden.

Da der normale Rührteig noch etwa 100–200 ml Limettensaft bekommt, was ihn etwas flüssiger macht, gebe ich zur besseren Bindung doch noch ein zusätzliches Ei hinzu.

Der Kuchen gelingt sehr gut. Er ist frisch und fruchtig und erinnert von der Konsistenz ein wenig an Sandkuchen.

Für den wenigen Guss, den ich nach dem Backen auf den Kuchen auftrage, verwende ich Puderzucker mit etwas Wasser. Wer möchte und noch eine Limette übrig hat, kann für das Anrühren des Gusses natürlich auch Limettensaft verwenden, das macht den Kuchen noch fruchtiger.

[amd-zlrecipe-recipe:458]

---

# Bananen-Apfel-Kuchen

Ich habe noch einen Obst-Kuchen gebacken.

Ich hatte Bananen und Äpfel vorrätig. Und habe diese einfach für den Kuchen verwendet.

Ursprünglich wollte ich eine Tarte backen, hatte jedoch für die Füllmasse keine Sahne vorrätig.

Also habe ich einfach einen Obst-Kuchen gebacken, für den ich dann eine Packung Torten-Guss verwendet habe.

Normalerweise wird Torten-Guss ja für einen Obst-Kuchen verwendet, bei dem man einen fertig gekauften Torten-Boden mit frischem Obst oder Obst aus Konservendosen belegt, dann den Torten-Guss darüber gibt und ihn erkalten und erhärten lässt. Ich habe jedoch der Einfachheit halber den Torten-Guss auf das Obst gegeben und ihn im Backofen mitbacken lassen.

Das Ergebnis ist ein schöner, schmackhafter Obst-Kuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:454]

---

# Birnen-Kuchen mit Streusel

Ich bereite jetzt am Ende des Sommers nochmals einen leckeren Obst-Kuchen zu.

Ich entschied mich für Birnen.

Und beim Teig nicht für eine Tarte, sondern dieses Mal für einen Mürbeteig, und ich gebe dann noch viele Streusel auf die Birnen obenauf.

Der Kuchen gelingt sehr gut und ist sehr lecker.

Der Mürbeteig und die Streusel schmecken sehr fein.

[amd-zlrecipe-recipe:444]

---

## Schokolade-Haselnuss-Kuchen

Im Sommer sind ja eher Obst-Tartes oder -Kuchen angesagt, weil das Angebot an Obst so groß ist.

Nun, jetzt im September geht es schon langsam auf den Herbst zu und es wird auch ein wenig kälter.

Also entschloss ich mich spontan, einen leckeren Rührkuchen zu backen.

Ich wollte aber nicht einfach nur einen gewöhnlichen Rührkuchen backen.

Sondern ich entschloss mich ebenfalls völlig spontan, den Rührkuchen mit kleingehäckselten Haselnüssen und Bitter-Schokolade etwas aufzupeppen.

Das Ergebnis ist ein sehr lecker schmeckender Rührkuchen mit leichtem Schokoladen-Geschmack und vielen Haselnüssen.

[amd-zlrecipe-recipe:439]

---

# Ananas-Tarte

Eine herrlich fruchtige, sommerliche Obst-Tarte. Diesmal mit Ananas.

Eine einzelne Ananas reicht vollkommen aus für diese Tarte.

Ananas hat den Vorteil, dass man diese Obst-Tarte auch ruhig bei Zimmertemperatur aufbewahren kann. Denn sie schimmelt nicht sehr schnell. Vermutlich dies damit zu tun, dass Ananas ja auch relativ viel Fruchtsäure enthält.

[amd-zlrecipe-recipe:404]