

Kaffee Kuchen



Meinen eigenen Rat nicht befolgt: Ich hätte länger rühren müssen

Der Käsekuchen ist aufgegessen. Ich fange wieder etwas mit dem Backen an. Und zum Wochenende musste einfach noch ein Kuchen her. Von den Rührkuchen war der Kaffee Kuchen der für meinen Geschmack am besten gelungene. Deshalb bereite ich ihn jetzt zu.

Einen Rührkuchen zuzubereiten ist ja sehr einfach. Man hat ein festes Verhältnis der Zutaten von 2:1:1 plus vier Eier. Also 500 g Mehl, 250 g Zucker und 250 g Margarine. Und dann zusätzliche Zutaten wie Backpulver und in diesem Fall Kaffee. Man schüttet alles in eine Rührschüssel und rührt den Teig. Dann kommt der Teig in eine gefettete Backform, dann die Backform in den Ofen. Und Rührkuchen brauchen fast alle die gleiche Backtemperatur und -zeit, 180 Grad Celsius Umluft und 60 Minuten.

Und nicht erst seit der Veröffentlichung meines Backbuchs zu

Rührkuchen weiß ich die meisten Rührkuchen-Rezepte auswendig. Und die entsprechende Backerfahrung lässt mich dann einen solchen Kuchen in wenigen Minuten zubereiten.

Einige Tropfen Bittermandel-Öl geben dem Kuchen ein feines Aroma. Der gemahlene und flüssige Kaffee tun das ihrige dazu.

Gewählt als Backform habe ich diesmal eine einfache Kasten-Backform.

Und fertig ist der Kuchen für die Wochenend-Frühstücke und -Nachmittagskaffees.

Mein Rat: Man rührt den Rührteig wirklich gute 5–10 Minuten – nomen est omen.

Beim Anschneiden gilt beim Rührkuchen wie bei anderen Kuchen auch die Regel: Je heißer der Kuchen noch ist, umso fragiler ist er und zerfällt dabei leicht. Je abgekühlter er ist, umso kompakter ist er beim Schneiden.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1/2 Tasse Kaffee
- 2 EL gemahlener Kaffee
- 3–4 Tropfen Bittermandel-Öl
- Margarine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 50–60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Eine Kasten-Backform einfetten.

Mehl, Zucker, Margarine, Backpulver und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben. Eier aufschlagen und dazugeben. Flüssigen und gemahlene Kaffee dazugeben. Ebenfalls Bittermandel-Öl dazugeben. Mit dem Rührgerät auf hoher Stufe 5–10 Minuten gut verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und gut erkalten lassen.

Birne-Mohn-Kaffee-Tarte



Mohn setzt sich unten ab, Birnenstücke „schwimmen“ oben

Ich habe mit Kaffee – sowohl mit flüssigem Kaffee oder festem gemahlenem Kaffee oder auch beidem – schon sehr schmackhafte Rührkuchen zubereitet. Hier bereite ich eine süße Tarte mit Kaffee zu.

Als weitere Zutat verwende ich Mohn. Diesen habe ich leider nicht als reines Produkt bei meinem Supermarkt bekommen, sondern in einer Mischung mit Zucker und Stärke zum Backen. Die Stärke in der Backmischung trägt noch zusätzlich zur Festigkeit der Füllung der Tarte bei.

Da ja Kaffee und Mohn als Zutaten für eine Tarte vom Volumen her etwas wenig sind, gebe ich noch kleingeschnittene, reife Birnen hinzu.

Man kann den Grundteig als Hefeteig manuell zubereiten und kneten oder auch mit einer Küchenmaschine. Ich habe in einem sehr schönen Onlineshop schöne Küchenmaschinen als Arbeitsgeräte für die Küche gefunden. Bisher bereite ich den Teig für Kuchen und Tartes immer manuell zu, also knete ihn auf einem Arbeitsbrett. Ich plane aber, mir für diesen Zweck eine Küchenmaschine zuzulegen. Und da werde ich sicherlich die Arbeitsgeräte in diesem Onlineshop mit in meine Wahl einbeziehen. [Der Shop](#) führt übrigens nicht nur Küchengeräte und -helfer, sondern auch Produkte zum Essen und Trinken.



Schöne Tarte

Die Tarte hat einen herrlich leichten, fruchtigen Geschmack nach Birnen und ein kräftiges Aroma nach Kaffee.

Zutaten:

Für den Teig:

- [Grundteig](#)

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 150 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 50 ml konzentrierter, flüssiger Kaffee
- 1 EL gemahlener Kaffee
- 125 g backfertige Mohnmischung
- 500 g reife Birnen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min.

200 ml Kaffee in einem kleinen Topf auf ein Viertel der Ausgangsflüssigkeit reduzieren. Man kann stattdessen auch 50

ml starken Espresso verwenden.

Stiele der Birnen entfernen. Birnen schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Dann in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Dann flüssigen Kaffee. Gut mit dem Schneebesen verrühren. Zucker dazugeben. Ebenso gemahlene Kaffee und Mohnmischung. Alles gut verrühren. Birnenstücke dazugeben. Verrühren und sofort in den Teigboden in der Spring-Backform geben. Ansonsten setzt sich der Mohn sehr leicht auf dem Schüsselboden ab.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.



Dunkle Tarte durch den Kaffee

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig vom Backformboden auf das Kuchengitter geben. 1–2 Stunden gut erkalten lassen.

Chili con carne



Sehr leckeres Chili con carne, mit etwas Sahne garniert

Wie schön ist doch manchmal der Einkauf in einem Lebensmittelgeschäft. Diese große Anzahl und Vielfalt von Lebensmitteln. Da darf es aus finanziellen Gründen auch gern der Discounter sein. Schließlich stellt man auch beim Discounter Bedingungen an die Qualität der Lebensmittel. An der Obst- und Gemüsetheke kann man die Produkte natürlich in Augenschein nehmen, riechen und betasten, um die Qualität zu prüfen. An der Fleischtheke geht dies beim Discounter meistens nur bedingt, da die meisten Fleischwaren nur abgepackt angeboten werden. Aber auch beim Discounter zählt natürlich, dass die Qualität sehr gut sein muss. Auch bei sehr niedrigem Preis. Ansonsten wird ein Produkt nicht gekauft. So habe ich heute die Bio-Zitronen beim Discounter ausgiebig optisch und haptisch geprüft, bis mir ein Beutel mit drei Zitronen zusagte, die Qualität sehr gut war und ich sie für das Chili

con carne kaufte.

Ich habe – seitdem ich in diesem Foodblog blogge – meiner Erinnerung nach noch kein Chili con carne zubereitet. Dieses Rezept für Chili con carne ist auch kein klassisches. Ich habe zusätzlich zu Hackfleisch und Kidneybohnen noch eine Dose mit einer Maismischung aus Gemüsemais und roten Bohnen hinzugegeben. Ich hatte diese Konservendose noch vorrätig, und da ich nur selten Inhalte von Konservendosen für die Zubereitung von Gerichten verwende, dachte ich, die Maismischung hier noch dazugeben zu können.

Für mich gehören in ein Chili con carne unbedingt Kaffee und Schokolade. Neben der Chilischote für Schärfe und Sojasauce für Würze. Und ich gebe für etwas saure Frische noch etwas Zitronenschalenabrieb hinzu.

Da das Chili con carne sowieso einen Eintopf darstellt, gebe ich die Kidneybohnen und die Maismischung nicht erst 10 Minuten vor Ende der Garzeit in das Chili con carne. Sondern ich gare sie von Anfang an mit, auch wenn sie dadurch stärker zerfallen. Und für mehr Geschmack gare ich den Eintopf auch eine Stunde.

Und das Chili con carne gelingt wirklich sehr gut. Es hat einen runden Geschmack. Etwas Würze von der Sojasauce, Schärfe vom Chili, dann ein leichter Anklang von Kaffee und Schokolade.

Zutaten:

- 250 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Chilischote
- 1 EL Tomatenmark
- $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kreuzkümmel
- $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Koriander

- 25 g Schokolade
- 1 EL dunkle Sojasauce
- 250 ml Gemüsefond
- 150 ml Kaffee
- 400 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 400 g Kidneybohnen
- 285 g Maismischung
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL getrockneter Oregano
- etwas Bio-Zitronenschale-Abrieb
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1Std. 10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel und Chilischote putzen und in Ringe schneiden. Konservierungswasser der Kidneybohnen abschütten und Bohnen in klarem Wasser abwaschen.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel und Hackfleisch scharf darin anbraten und etwas Flüssigkeit ziehen lassen. Tomatenmark, Kreuzkümmel und Koriander hinzugeben und ebenfalls kräftig mit anbraten. Schokolade hinzugeben und schmelzen. Sojasauce hinzugeben. Dann mit Fond ablöschen. Kaffee dazugeben. Schließlich Tomaten, Kidneybohnen und Maismischung hinzugeben. Lorbeerblätter und Oregano dazugeben. Ein wenig Zitronenschalen-Abrieb hineingeben. Alles gut vermischen und zugedeckt bei kleiner Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.



Würzig, scharf, mit einem Aroma von Kaffee und Schokolade

Lorbeerblätter herausnehmen. Chili con carne kräftig mit Salz würzen und abschmecken. In zwei tiefen Suppentellern servieren. Wenn man möchte, kann man das Chili con carne mit einigen Klecksen Joghurt, Sahne oder Crème fraîche garnieren.

Kaffeekuchen



Wohlschmeckender, aufgrund der Feuchtigkeit im Kuchen leicht gebrochener Kaffeekekuchen

Der Wochenendkuchen steht an. Und nach dem Grüner-Tee-Kuchen ist vor dem Kaffeekekuchen. Denn ich habe wieder Kaffee vorrätig. So dass ich diesen sehr wohlschmeckenden Kuchen zubereiten kann. Und dieses Mal versuchsweise nicht mit 20 g gemahlenem Kaffee, sondern mit 50 g gemahlenem Kaffee.

Zutaten:

- 550 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 250 ml Kaffee
- 50 g gemahlener Kaffee

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Kasten-Backform einfetten.

Zucker, Vanillin-Zucker und Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät einige Minuten schaumig rühren.

Eier einzeln dazugeben und verrühren.

Mehl, Backpulver und gemahlene Kaffee dazugeben und verrühren. Kaffee ebenfalls dazugeben und alles einige Minuten gut verrühren.

Rührteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel glatt streichen. Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.



Bei dieser Teigmenge und einer Kastenform musste der Kuchen gehörig herausquellen

Backform herausnehmen. Aufgrund der vielen Flüssigkeit im Teig den Kuchen zuerst in der Backform etwas abkühlen lassen, da er beim sofortigen Stürzen auf ein Kuchengitter brechen kann. Dann auf eine Kuchenplatte geben.

Kaffeebaisertorte



Leider misslungen, doch eher eine Kaffeebaiserschnitte

Um es gleich vorweg zu nehmen, dieses Rezept ist tatsächlich gehörig misslungen. Das nächste Mal sollte ich ein Rezept verwenden, das auch schon ausprobiert und die Torte entsprechend gebacken wurde.

Dies ist wohl die erste Torte, die ich in meinem Leben zubereite. Zuerst wollte ich aus den Löffelbiscuits ein Tiramisu zubereiten, bis mir einfiel, dass für dieses Dessert die Biscuits ja mit Alkohol getränkt werden. Da ich seit geraumer Zeit keinen Alkohol mehr trinke, fiel dies somit weg.

Ich stieß beim Recherchieren darauf, dass man mit Löffelbiscuits auch einen Tortenboden zubereiten kann. Und dies sogar ohne Backen. Man zerstößt die Biscuits zu Krümel, trinkt und bindet sie mit Butter und stellt den Tortenboden

dann zum Abkühlen in den Kühlschrank.

Für die Creme wollte ich eine Kaffeecreme verwenden. Beim Recherchieren stieß ich jedoch nur auf Cremes, die entweder mit Schlagsahne und/oder mit Gelatine zubereitet werden. Schlagsahne hatte ich nicht vorrätig. Und Gelatine verwende ich eigentlich nie zum Kochen oder Backen. Also entschied ich mich, die Creme nur mit Eischnee zuzubereiten, womit es eine Art Baisercrème wird.

Leider wird der Tortenboden aus Löffelbiscuit-Krümeln zwar mit der Butter im Kühlschrank fest, aber beim Zerschneiden der Torte zerfällt dennoch alles in Krümel.

Und die Baisercrème wird keine Baisercrème, denn nach dem Backen im Backofen fällt sie beim Erkalten in sich zusammen. Die angegebene Menge an Kaffee ist vermutlich für die Menge der verwendeten Eier doch zuviel, man sollte eher die Hälfte des Kaffees verwenden.

Sie ergibt sich eher eine Kaffeebaiser-Schnitte, die zwar immer noch schmackhaft ist. Aber in dieser Weise eher nicht nachgebacken werden sollte.

Zutaten:

Für den Tortenboden:

- 200 g Löffelbiscuits (etwa 24 Stück)
- 100 g Butter

Für die Kaffeecreme:

- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 100 ml Kaffee
- 10 g Kaffeepulver (etwa 4 TL)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Ruhezeit 30 Min.
| Backzeit 20 Min.

Für die Kaffeecreme:

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Spring-Backform einfetten.

Eier trennen, Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel geben, Eigelbe in eine Rührschüssel.

Zucker, Kaffee und Kaffeepulver in die Rührschüssel geben. Alles mit dem Rührgerät einige Minuten schaumig rühren.

Eiweiße zu Eischnee rühren. In die Rührschüssel geben und vorsichtig mit dem Backlöffel unter die schaumige Masse heben.

Baisermasse in die Backform geben, Backform etwas schütteln, damit sich die Masse gut verteilt, und für 20 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Backform herausnehmen und Baisermasse erkalten lassen. Baisermasse dann auf ein Kuchengitter stürzen.

Für den Tortenboden:

Butter in einer Schale im Wasserbad schmelzen.

Löffelbiscuits in einen großen Plastikbeutel geben. Mit einem Küchenhandtuch umhüllen und mit dem Handballen oder einem Nudelholz oder Hammer fein zerbröseln.

Brösel in eine Schüssel geben. Butter dazugeben und alles gut vermischen.

Eine Spring-Backform einfetten. Bröselmischung in die Backform geben und mit den Händen oder einem Backlöffel fest zu einem flachen Boden drücken.

Backform für etwa eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben und Tortenboden erkalten lassen.

Löffelbiscuit-Tortenboden aus der Spring-Backform lösen – oder auch nur die äußere Spring-Hülle entfernen. Baisermasse auf den Tortenboden setzen, Torte zuschneiden und die

Kuchenschnitte servieren.

Kaffeekuchen



Ein außergewöhnlich wohlschmeckender Kuchen

Eigentlich ein normaler Rührkuchen, dem aber Kaffee beigemischt wird. Beim Recherchieren fand ich fast nur Rezepte, bei denen Instant-Kaffee-Pulver verwendet wird, also löslicher Kaffee. Ein Rezept fand ich, bei dem gekochter, starker Kaffee zugegeben wird. Um diese Zubereitung eines Kaffeekuchens auszuprobieren, habe ich fertig gekochten Kaffee verwendet, aber auch etwas gemahlten Filterkaffee zugegeben.

Nach dem kräftigen Verrühren der Zutaten und der Zugabe des starken, flüssigen Kaffees hat der Rührteig eine Anmutung und einen Geschmack einer Kaffee-Zabaione oder auch einer Mascarpone-Creme mit Kaffee, ähnlich Tiramisu, beides italienische Nachspeisen. Bei der Zugabe von Filterkaffee habe

ich davon Abstand genommen, 50 g Filterkaffee hinzuzugeben. 20 g gemahlener Kaffee erschienen mir als Versuch einer Zutat für den Kaffeekuchen ausreichend.

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 250 ml starker Kaffee
- 250 g Butter
- 300 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 20 g Filterkaffee

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Gugelhupf-Backform einfetten.

Weiche Butter, Zucker und Vanillinzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Eier einzeln hinzugeben und verrühren. Mehl und Backpulver dazugeben und verrühren. Kaffee dazugeben und auch verrühren. Dann den Filterkaffee dazugeben und alles einige Minuten gut verrühren.

Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel glatt streichen. Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Diesmal auch optisch gelungen

Backform herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und gut abkühlen lassen.

**Schweinekrustenbraten in
Kaffeesauce mit Tortiglioni**



Braten, Pasta, Sauce

Ein Gericht ganz nach dem Motto meines Blogs und natürlich meinem Geschmack. Inspiriert von Gerds Spaghetti, unter anderem mit Sternanis zubereitet, von [Toettchen](#) kam ich auf die Idee, für meinen zuzubereitenden Schweinekrustenbraten auch Sternanis zu verwenden.

Traditionell bereite ich eine Bratensauce mit Sternanis mit Bratenfond und weiteren Gewürzen zu. Das ergibt zwar eine würzige, aber doch eher gängige Sauce zu einem Braten. Auf Bratenfond verzichte ich daher, denn dann hätte ich ja schon fertig zubereitete Bratensauce. Ich will aber die neuen Aromen der Zutaten in die Sauce aufnehmen lassen.

Zu Sternanis sollte noch anderes passen. Und das sollte durchaus kräftig, dunkel und schwer sein. Möge die Macht der Sauce also mit Dir sein! ☐ Es bietet sich Kaffee an, natürlich Tomatenmark für die Farbe und Bindung, aber auch etwas Balsamicoessig und Sojasauce. Weitere ganze Gewürze wie frische Lorbeerblätter, Pimentkörner, Wacholderbeeren, Gewürznelke und Pfefferkörner unterstützen den Geschmack. Und einige frische Kräuter wie Salbei und Thymian runden die Sauce

ab.

Und wer sich über das geringe Gewicht des Schweinekrustenbratens wundert: Ich habe mir beim Schlachter den gekauften Braten gleich in 1-Person-taugliche 250 g schneiden lassen und die Portionen so eingefroren. Denn bei einem höheren Gewicht müsste ich ja mindestens zwei Tage davon essen, was ich nicht gerne mache.

Da viele ganze Gewürze und Kräuter in der Sauce mitgegart werden, gibt man die Sauce vor dem Servieren des Gerichts durch ein Sieb, auch wenn dadurch Schalotten und Knoblauch aus ihr entfernt werden. Die Sauce wird schwer, dunkel und aromatisch und schmeckt fantastisch, das Fleisch dunkelbraun, die Schwarte schwarz, aber beides ist butterzart.

Zutaten für 1 Person:

- Schweinekrustenbraten, etwa 250 g
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- Öl
- Butter

Für die Sauce:

- 1 TL Tomatenmark
- trockener Rotwein
- 1 große Tasse Kaffee
- 1 TL Aceto Balsamico di Modena
- 1 $\frac{1}{2}$ TL dunkle Sojasauce

Für das Würzen:

- 1 Sternanis
- 5 Pimentkörner
- 4 Wacholderbeeren
- $\frac{1}{2}$ TL Pfefferkörner
- 1 Gewürznelke

- 4 frische Lorbeerblätter
 - 5 Salbeiblätter
 - einige Zweige Thymian
 - Salz
-
- 125 g Tortiglioni

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 1 Std. 20 Min.

Schwarte des Krustenbratens kräftig einschneiden. Der Braten wird nicht gewürzt, er bekommt seine Würze beim Garen durch die kräftige Sauce. Hoherhitzbare Öl in einer Pfanne erhitzen und Braten von allen Seiten kräftig anbraten. Dann auf die Schwartenseite des Bratens stellen, eventuell mit einer Fleischgabel dabei festhalten und Schwarte knusprig braten. Das Anbraten darf ruhig kräftig rauchen, weil das Öl hohe Temperaturen annehmen soll. Herausnehmen und zur Seite legen.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einem Topf erhitzen, der groß genug für den Braten ist, und Schalotten und Knoblauch darin kräftig anbraten. Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls kräftig anbraten. Es sollen sich viele dunkle Roststoffe am Topfboden bilden. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen, Kaffee, Rotweinessig und Sojasauce hinzugeben. Dann alle Gewürze und Kräuter hinzugeben und mit Salz würzen. Bratenstück hinzugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Dann ohne Deckel bei mittlerer Temperatur nochmals 30 Minuten köcheln und dabei die Sauce auf ein Drittel reduzieren. Dann mit Salz abschmecken.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten. Braten aus der Sauce nehmen und auf einen Teller geben, daneben die Tortiglioni. Sauce durch ein Sieb geben, darüber verteilen und alles servieren.