

Kakao-Schokolade-Kuchen

Passend zum Wochenende backe ich einen einfachen Rührkuchen. Man will ja schließlich zum Frühstück am Sonntag einen schönen, leckeren Kuchen haben. Nebst dem obligatorischen, frisch aufgebrühten Kaffee.

Ich bereite einen Rührkuchen nach dem Grundrezept zu. Nur gebe ich noch etwas Kakao und fein geriebene Schokolade hinzu. Und zusätzlich bekommt der schöne Kranzkuchen eine schöne, schmackhafte Schokoladen-Glasur.

Die Menge der angegebenen Zutaten für die Schokoladen-Glasur reicht für ein zweifaches Einpinseln mit der Glasur, damit man eine schöne, dicke Glasur auf dem Kuchen erhält.

[amd-zlrecipe-recipe:9]

Kakao-Kuchen



Leckerer Kuchen

Ein einfacher Rührkuchen, den ich mit Kakao verfeinere.

Dazu bekommt der Kuchen noch eine schöne Schokoladenglasur.

Mein Rat: Die Menge der Glasur erlaubt es, den Kuchen mehrfach mit der Glasur zu bestreichen und ihm eine dickere Glasur zu geben. Einfach die Glasur einmal auftragen, einige Minuten warten, bis sie erkaltet ist, und dann den Vorgang einfach wiederholen.

Zutaten:

Für den Rührkuchen:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 3 EL Kakao

Für die Glasur:

- 50 g dunkle Schokolade
- 25 g Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober- und Unterhitze erhitzen.

Alle Zutaten für den Rührteig in eine Küchenmaschine geben und gut verrühren. Kakao dazugeben und mit verrühren.

Kasten-Backform einfetten. Teig hineingeben und mit dem Backlöffel verstreichen.

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

Backform herausnehmen. Kuchen abkühlen lassen. Aus der Backform stürzen und auf ein Kuchengitter geben.

Schokolade in grobe Stücke zerbrechen und in eine Schale geben. Butter dazugeben. Im Wasserbad schmelzen. Kuchen mit der Glasur – eventuell mehrfach – mit dem Backpinsel einpinseln. Erkalten lassen.

Süße Nudel-Pfannkuchen



Süße Pfannkuchen

Bei diesen Pfannkuchen experimentiere ich etwas.

Ich hatte noch süße Lebkuchen-Nudeln von Pastatelli übrig. Draus bereite ich mit etwas Kaffee und Kakao süße Pfannkuchen zu.

Ich garniere die Pfannkuchen noch, indem ich sie mit Puderzucker bestäube.

Mein Rat: Da die Pfannkuchen als Dessert gereicht werden, haben sie den Vorteil, dass sie sowohl warm als auch kalt gegessen werden können.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Lebkuchen-Nudeln
- 2 TL Kakao-Pulver
- 2 TL gemahlener Kaffee
- 2–4 TL Zucker
- 4 Eier
- Puderzucker
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit je Portion Pfannkuchen 6–8 Min.

Pasta in der Küchenmaschine grob zerkleinern.

Pasta nach Anleitung zubereiten. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Kakao-Pulver, Kaffee und Zucker dazugeben. Eier aufschlagen und ebenfalls hinzugeben. Gut vermischen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwei Eierringe hineinstellen. Jeweils 4 EL der Pfannkuchen-Masse in jeden Eierring geben und mit dem Esslöffel festdrücken. Pfannkuchen zuerst auf einer Seite etwa 4–5 Minuten anbraten, nach dem Anbraten der ersten Seite Eierringe aus der Pfanne nehmen und Pfannkuchen wenden. Auf der zweiten Seite brauchen die Pfannkuchen dann nur noch 2–3 Minuten. Pfannkuchen herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten.

Weitere drei Bratdurchgänge portionsweise in der gleiche Weise durchführen.

Pfannkuchen mit Puderzucker bestäuben. Servieren.

Schoko-Birnen-Kuchen



Leckerer Kuchen mit Schokolade und Birnen

Ein feiner Kuchen, mit gewürfelten Birnen, Kakao und Schokoladenglasur und Mandeln.

Mein Rat: Mandeln entfalten ihr volles Aroma, wenn man sie vor dem Gebrauch röstet. Dazu Mandeln ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten und abkühlen lassen.

Zutaten:

- 350 g feste Birnen
- 3 Eier
- 250 g Zucker
- 250 g Mehl
- 3 EL Kakao-Pulver
- 1/2 TL Zimt
- 1 Päckchen Back-Pulver
- 50 ml Milch
- 125 ml Öl
- 150 g Mandeln

- 200 g dunkle Schokolade

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 160 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Kasten-Backform einfetten.

Mandeln in einer Küchenmaschine grob reiben und in eine Schüssel geben.

Bei den Birnen den Stiel entfernen, Birnen schälen, vierteln und entkernen. In 1,5 cm große Würfel schneiden.

Mehl, Kakao-Pulver, Zimt und Back-Pulver in eine Schüssel geben und vermischen.

Eier ausschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät gut verrühren. Mehlmischung dazugeben und ebenfalls verrühren. Milch und Öl unterrühren. 100 g Mandeln und Birnen unterheben.

Teig in die Backform geben und durch rhythmisches Schütteln und Rotieren in der Backform verteilen.

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

Herausnehmen und in der Backform 1–2 Stunden abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter geben.

Schokolade in grobe Stücke zerbrechen und in eine Schüssel geben. Im Wasserbad erhitzen. Über dem Kuchen verteilen und mit dem Backpinsel verstreichen. Restliche Mandeln darüberstreuen und Glasur fest werden lassen.

Rote-Beete-Schokoladen-Kuchen



Sehr leckerer Kuchen

Dieses Kuchen-Rezept habe ich ausnahmsweise einmal nicht selbst kreiert, sondern nachgebacken. Ich habe es der Food-Zeitschrift „Effilee“ entnommen oder besser gesagt, dem RSS-Feed des Verlages.

Ich hatte noch Rote Beete vorrätig und ich wollte sie weder als Beilage für ein Gericht zubereiten noch als Salat. Also bot sich dieses schöne Rezept für einen schmackhaften Kuchen an.

Da ich vorgegarte Rote Beete verwende und keine rohe Rote Beete wie im Original-Rezept, ist der Teig ein wenig flüssig. Ich gebe daher für mehr Festigkeit und Bindung des Teiges zwei weitere Eier und zusätzlich 150 g Mehl hinzu.

Zutaten:

- 250 g Butter
- 325 g Zucker
- 6 Eier
- 400 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 3 EL Kakao
- 500 g vorgegarte Rote Bete
- 100 g dunkle Schokolade
- 1/2 Vanilleschote
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 1/4 Stdn.

Backofen auf 160° C Umluft vorheizen. Eine Spring-Backform einfetten.

Rote Beete in einer Küchenmaschine fein reiben. In ein Küchensieb geben und Flüssigkeit ausdrücken.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig schlagen.

Schokolade in grobe Stücke zerbrechen und in eine Schüssel geben. Butter dazugeben und beides im Wasserbad schmelzen. In die Rührschüssel geben und verrühren.

Mehl, Backpulver und Kakao ebenfalls in die Rührschüssel geben. Rote Beete hinzugeben. Mark der Vanille-Schoten herauskratzen und auch hinzugeben. Alles mit dem Rührgerät gut verrühren.

Kuchenmasse in die Backform geben und durch rhythmisches Rotieren und Kreisen gut verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 1 1/4 Stunde in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Kuchen mit dem Boden der Backform auf eine Kuchenplatte geben.

Etwa 1–2 Stunden sehr gut abkühlen lassen. Dann vom Boden der Backform nehmen.

Mit Puderzucker dekorieren.

Kakao-Kuchen



Rührkuchen mit kräftiger Farbe

Mein kürzestes Rezept in meinem Foodblog bisher.

Zutaten:

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 3–4 EL Kakao

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Kakao in den fertigen Rührteig geben und kräftig verrühren.

Marmorkuchen mit Portwein-Glasur



Feiner,
klassischer Kuchen

Diesmal ein klassischer Rührkuchen. Ein Marmorkuchen, von dem vor dem Backen eine Hälfte weggenommen und Kakao untergemischt wird. Diese zweite Hälfte des Kuchens wird dann unter den normalen Rührteig mit der Gabel untergehoben.

Der Marmorkuchen bekommt eine Glasur, aus Puderzucker und Portwein zubereitet.

Zutaten:

Für den Kuchen:

- [Grundrezept](#)
- 2 EL Kakao

Für die Glasur:

- 80–100 g Puderzucker
- 2 EL Portwein

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Klassischen Rührteig nach Grundrezept zubereiten. Eine Hälfte in die gefettete Gugelhupf-Backform geben.

Zu der zweiten Hälfte Kakao dazugeben und mit dem Rührgerät verrühren. In die Gugelhupf-Backform geben und verteilen. Mit der Gabel vorsichtig unterheben.

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

Kurz vor Ende der Backzeit Puderzucker und Portwein in eine Schale geben und vermischen.

Backform aus dem Backofen nehmen und auf ein Kuchengitter stürzen. Kuchen mit dem Backpinsel mit der Glasur bestreichen und gut abkühlen lassen.

Kakaokuchen



Schmackhafter Kakaokuchen

Der Sonntag steht wieder bevor, also das lange Frühstück mit einer Kanne Kaffee. Und dazu benötige ich natürlich noch einen Kuchen. Diesmal habe ich einen Kakaokuchen aus einem normalen Rührkuchenteig, in den ich einfach noch Kakaopulver gegeben habe, zubereitet. Verfeinert mit etwas Bittermandelaroma und kräftig Weinbrand.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 200 g Zucker
- 200 g Butter
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 5 EL Kakaopulver
- Bittermandelaroma
- 6 cl Weinbrand

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

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

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät auf hoher Stufe einige Minuten gut verrühren. In die Backform geben, mit dem Backlöffel verstreichen und auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben. Herausnehmen, auf eine Kuchenplatte geben und abkühlen lassen.

Schoko-Chili-Kuchen



Schmackhafter Kuchen – nicht ganz fotogen –, mit einem leicht flüssigen Kern

Ich kam vor kurzem auf die Idee, einen Kuchen auch mit Chili zuzubereiten, also mit etwas Schärfe. Beim Recherchieren stieß ich nur auf Rezepte für Schokoladen-Chili-Kuchen, so dass ich diesen Kuchen zuerst einmal zubereite. Ich bereite den Kuchen wie einen Rührkuchen zu, trenne die Eier und schlage die Eiweiße zu Eischnee. Unter den Rührteig gebe ich geschmolzene Bitterschokolade und viel Chiliflocken für Schärfe und hebe

den Eischnee unter. Nur beim üblicherweise verwendeten Rumaroma nehme ich eine Änderung vor, weil ich keines mehr vorrätig habe. Ich habe dazu einen Weinbrand gekauft, den ich auch zum Kochen und Flambieren verwenden kann.

Wenn jemand Bedenken hat wegen der Menge der verwendeten Chiliflocken, die Schärfe schmeckt nur gering hervor und bleibt dezent im Hintergrund. Aber es ist eine ungewohnte Kombination aus Süß und Scharf. Es bietet sich eventuell auch an, statt Kakaopulver zum Garnieren Puderzucker zu verwenden, das reine Kakaopulver ist doch leicht bitter.

Zutaten:

- 200 g Bitter-Schokolade
- 350 g Mehl
- 200 g Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 125 ml Milch
- 1 Päckchen Backpulver
- 5 EL Kakaopulver
- 8 Pimentkörner
- 2 TL Chiliflocken (Pul biber)
- Salz
- 2 cl Weinbrand

- Kakao

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 45 Min.

Schokolade zerkleinern und Butter in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben und in einem heißen Wasserbad schmelzen. Chiliflocken dazugeben.

Pimentkörner in einem Mörser fein mörsern. Eier trennen, Eigelbe in eine Rührschüssel geben und Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel. Zucker zu den Eigelben geben und mit dem Rührgerät verrühren. Mehl, Backpulver, Kakaopulver,

Milch, Cognac, eine Prise Salz und Piment dazugeben und verrühren. Schokolade-Butter-Masse unterrühren. Eiweiße zu Eischnee verrühren und vorsichtig mit dem Backlöffel unterheben.

Eine Springform mit etwas Butter einfetten. Backofen auf 160 °C Umluft erhitzen. Rührteig in die Form füllen und verstreichen. Backform auf mittlerer Ebene für 45 Minuten in den Backofen geben. Herausnehmen, aus der Springform lösen und auf ein Kuchengitter geben. Den Kuchen gut abkühlen lassen, das Innere des Kuchens ist vermutlich nach dem Backen noch leicht flüssig, die Schokoladenmasse erhärtet dann aber. Mit etwas Kakao garnieren.

Gugelhupf



Leckerer Marmorkuchen mit einem Hauch von Rum

So ein selbst zubereiteter, frisch gebackener Kuchen am

Wochenende ist doch etwas Schönes. Ich nehme mir gerade am Sonntag zwei Stunden Zeit für das Frühstück, nehme mir 2–3 Stück Kuchen, dazu 1 Kanne Kaffee, Ruhe und die Sonntagszeitung, die ich komplett durchschaue und lese. Da dachte ich mir heute, so ein Kuchen ist ja schnell gemacht, 15 Minuten Vorbereitungszeit, in die gefettete Backform und im Backofen backt er sich von alleine. Und alle Zutaten für einen schnellen Rührkuchen hatte ich auch zuhause.

Das Grundrezept für Rührkuchen kann man sich leicht merken und hat es dann eigentlich immer in Erinnerung. Gleiche Mengen Mehl, Zucker und Butter – jeweils 250 g. Dazu 4 Eier – je mehr Eier, desto geschmeidiger und saftiger wird der Kuchen. Dann noch ein Päckchen Backpulver. Fertig ist der Rührkuchen.

Ich habe den Kuchen ein wenig abgewandelt. Etwas weniger Zucker, der Kuchen soll nicht so süß sein. Butter hatte ich nicht mehr so viel vorrätig, aber die 4 Eier heben das wieder auf. Und dann habe ich dem Kuchen noch gemahlene Mandeln und Rum zugegeben. Und ein wenig Kakao, so dass ich gleichzeitig auch noch einen Marmorkuchen zubereite.

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 150 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 2 cl Rum
- 4 TL Kakao
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 50 Min.

Ja, was schreibe ich zur Zubereitung? Sie ist in wenigen Sätzen geschildert. Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Alle

Zutaten – bis auf den Kakao – in eine Rührschüssel kippen und mit dem Rührgerät bei hoher Stufe einige Minuten zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Teig halbieren, zweite Hälfte in eine weitere Schüssel geben und Kakao unterrühren. Backform – in diesem Fall für einen Gugelhupf – mit etwas Butter einfetten. Eine Teighälfte in die Backform geben, glatt streichen. Zweite Hälfte Teig darauf geben, glatt streichen. Dann mit einer Gabel die obere Teighälfte schön kreisförmig in die untere Teighälfte unterziehen. Im Backofen 50 Minuten auf mittlerer Ebene backen. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.