

Mandelkuchen



Leckerer, formschöner Mandelkuchen

Ich bin mal wieder beim Backen. Ich bereite einen Mandelkuchen zu. Es ist doch etwas Schönes, wenn man Hunger hat, aber nicht kochen möchte, und man hat einen Kuchen zuhause, von dem man mal schnell 1–2 Stück essen kann.

Das Prinzip eines Mandel- oder auch allgemein eines Nusskuchens besteht darin, dass man vom Grundrezept eines Rührkuchens einfach einen Anteil des Mehls weglässt und statt dessen gemahlene Nüsse verwendet.

Wie immer ist das Prinzip des Rührkuchens das Verhältnis 2:1:1 plus 4 Eier und zusätzlich Backpulver und Vanillezucker. Dabei ersetze ich 200 g des Mehls durch 200 g geriebene Mandeln.

Bittermandel-Öl und geriebene Mandeln verleihen dem Kuchen ein sehr schönes Aroma.

Es zeigt sich wieder die Vielseitigkeit eines Rührkuchens. Ich hatte noch genügend Margarine für den Kuchen zuhause. Jedoch

nicht für die Backform. Also habe ich sie mit Olivenöl eingefettet. Der Rührkuchen steckt auch das weg.

Mein Rat: Unbedingt als erstes Eier mit Butter und Zucker schaumig rühren und dann die restlichen Zutaten dazugeben. Der Kuchen wird dadurch lockerer.

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 200 g geriebene Mandeln
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin
- 3 Tropfen Bittermandel-Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Kasten-Backform einfetten.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Zucker und Margarine dazugeben und mit dem Rührgerät verrühren. Mehl, Mandeln, Backpulver und Vanille-Zucker dazugeben. Bittermandel-Öl hinzugeben. Alles mit dem Rührgerät auf hoher Stufe 5–10 Minuten verrühren.

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

Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Weiß-Schoko-Mandel-Kuchen



Feiner Rührkuchen mit Glasur und Pinienkernen

Ich hatte schon eine Tafel weiße Schokolade vorrätig, die ich für eine schöne Glasur – mit gehackten Pinienkernen bestreut – verwenden wollte. Eine dunkle Bitterschokolade für den Rührteig hätte dann nicht dazu gepasst. Also kaufte ich noch eine weitere Tafel weiße Schokolade und bereitete somit einen Rührkuchen mit weißer Schokolade – anstelle der bisher gewohnten dunklen Schokolade – zu. Zum geschmacklichen Verfeinern habe ich gemahlene Mandeln dazugegeben. Und für ein besonderes Aroma einige Gewürze wie Piment, Kardamom, Zimt, Muskat und Salz. Für Frische sorgt die abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone.

Der Rührkuchen in Kastenform wird mit dieser weißen Glasur sehr schön. Man kann ihn sicherlich als Geburtstagskuchen verwenden, auf dem eigentlich nur noch die – als besserer Kontrast – farbigen Kerzen fehlen. Es ist somit ein weißer Kuchen – mit seinen Zutaten weiße Mandeln und weiße Schokolade. Kredenz man ihn zu einem Kindergeburtstag, ist

die Überleitung zu diesem Kuchen schnell gefunden: Dieser weiße Kuchen gefällt auch Gandalf, dem Weißen. Sofern die Kinder des Kindergeburtstags alt genug sind, dass sie schon „Herr der Ringe“ sehen durften.

Man macht sicherlich von solch einem attraktiven Geburtstagskuchen dann bei Familienfeiern auch schöne Fotos. Und verewigt diese auch auf Kaffeetassen. Oder lässt mit den Fotos des Geburtstagskundes und der Familienangehörigen ein schönes Fotobuch drucken. Ich lasse gerade bei [Webprint](#) ein Foto-Kochbuch mit Rezepten zu Rührkuchen produzieren. Ich kann den Online-Fotoservice empfehlen. Man kann vieles – von Aufklebern über Flip-Flops bis zu Leinwänden – mit Fotos bedrucken lassen.



Mit feinem Zitronenaroma

Der Kuchen hat als eine Hauptzutat eine große Tafel Schokolade. Diese ist natürlich beim Backen im 180 °C heißen Backofen im Kuchen im flüssigen Zustand. Wenn man also den Kuchen nach dem Backen aus der Backform nimmt und wendet, dann sollte man dies sehr vorsichtig tun. Das Innere des Kuchens ist nämlich noch leicht flüssig, und die Kuchenmasse erstarrt

erst nach sehr gutem Abkühlen.

Und leider schaffe ich es immer noch nicht, mit dem Küchenpinsel beim Auftragen der Glasur eine glatte, glänzende Oberfläche zu erreichen. Ich erzeuge derzeit immer Glasuren, bei denen man den Küchenpinselstrich deutlich sieht.

Zutaten:

- 200 g weiße Schokolade
- 500 g Mehl
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 100 g Mandeln
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone (Schale)
- $\frac{1}{4}$ TL Zimt
- 4 Pimentkörner
- 2 Kardamomkapseln
- Muskat
- Salz

Für die Glasur:

- 100 g weiße Schokolade
- 15 g Pinienkerne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 60 Min.

Schokolade grob zerkleinern und in eine Schüssel geben. Butter ebenfalls grob zerkleinern und dazugeben. Im Wasserbad schmelzen.

Mandeln mit einem Küchengerät fein raspeln.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Kastenform einfetten.

Mehl, Mandeln, Zucker, Backpulver, Vanillin-Zucker und Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät gut verrühren. Schale der Zitrone mit einer feinen Küchenreibe abreiben und dazugeben. Pimentkörner und das Innere der Kardamomkapseln in einen Mörser geben und feinmörsern. Piment, Kardamom, Zimt, eine Prise Muskat und eine Prise Salz dazugeben. Alles verrühren.

Schokolade-Butter-Mischung langsam zu den anderen Zutaten in die Rührschüssel geben und alles einige Minuten mit dem Rührgerät auf mittlerer Stufe verrühren.

Kuchenteig in die Backform geben und verstreichen. Für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Kurz vor Ende der Backzeit Schokolade in grobe Stücke zerkleinern und ebenfalls im Wasserbad schmelzen. Pinienkerne grob zerhacken.



Der weiße Kuchen

Backform aus dem Backofen herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und sehr vorsichtig wenden. Mit einem

Küchenpinsel oder Löffel mit der Schokoladenglasur bestreichen. Pinienkerne darüber verteilen. Kuchen für zwei Stunden sehr gut abkühlen lassen.

Sesam-Mandel-Kuchen



Sehr schmackhafter Rührkuchen

Ich habe diesmal einen Rührkuchen nach klassischem Rezept zubereitet. Nur habe ich von 500 g Mehl, das man normalerweise für einen Rührkuchen verwendet, jeweils 100 g durch gemahlene Mandeln und durch geröstete Sesamsaat ersetzt. Die Sesamsaat röste ich für etwas mehr Aroma noch in einer Pfanne ohne Fett. Das ergibt einen sehr wohlschmeckenden Kuchen.



Schöner Kuchen mit Glasur und Sesam

Für das Auge gibt es diesmal auch etwas, denn ich habe dem Kuchen eine schöne Glasur gegeben. Dazu habe ich eine Tafel Schokolade verwendet, die ich gerade noch vorrätig hatte. Es war Milkschokolade mit Honig und Nougat. Das Ganze garniert natürlich mit etwas Sesam.

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 100 g Mandeln
- 100 g ungeschälter Sesam
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3 Tropfen Bittermandel-Aroma

Für die Glasur:

- 1 Tafel Schokolade
- etwas Sesam

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Mandeln in einer Küchenmaschine fein raspeln. In eine Schüssel geben.

Sesamsaat in einer Pfanne ohne Fett einige Minuten braun rösten. In eine Schüssel geben.

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

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig schlagen.

Eier einzeln hinzugeben und verrühren.

Mehl, Mandeln, Sesam, Backpulver und Bittermandel-Aroma hinzugeben und alles einige Minuten gut verrühren.

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



Ansprechender Kuchen, in Kastenform

Kurz vor Ende der Backzeit Schokolade grob zerkleinern, in eine Schale geben und im Wasserbad schmelzen. Backform herausnehmen und Kuchen auf ein Kuchengitter geben. Schokolade auf dem Kuchen verteilen und mit einem Löffel oder Küchenpinsel verstreichen. Etwas Sesam darüber verteilen und Kuchen erkalten lassen.

Mandelkuchen



Saftiger Mandelkuchen mit leichtem Rum- und Bittermandel-Aroma

Es ist Donnerstag Abend – und das Wochenende steht bevor. Und somit auch das Sonntagsfrühstück mit der Sonntagszeitung. Dafür bereite ich mir eine Kanne Kaffee zu, nehme mir ganze zwei Stunden Zeit und will in Ruhe frühstücken, ohne gestört zu werden. Und da soll natürlich auch sonst vorgesorgt werden, in Form eines leckeren Kuchens.

Ich habe bei diesem Kuchen auf meine Kenntnisse und Erfahrungen beim Backen von Kuchen zurückgegriffen. Ein richtiger Mandelkuchen ist es eigentlich nicht. Ich habe in meinem ersten Kochbuch ein Rezept für einen Haselnusskuchen, in dem Anteile von 300 g gemahlene Haselnüssen und 100 g Mehl verwendet werden. Ich hatte noch 100 g gemahlene Mandeln vorrätig. Es ist, da ich bei den restlichen Zutaten auf das Rezept für einen Rührkuchen zurückgegriffen habe, eher ein Rührkuchen mit Mandelanteil.

Zucker habe ich weniger als üblich verwendet, der Kuchen soll nicht so süß werden. Auch Butter habe ich weniger hinzugegeben. Aber vier Eier geben genügend Bindung für den Kuchen. Etwas Rum- und Bittermandel-Aroma – letzteres passend zum Anteil der süßen, gemahlene Mandeln – geben dem Kuchen noch zusätzlichen Geschmack.

Zutaten:

- 320 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 180 g Zucker
- 150 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- Rum-Aroma
- Bittermandel-Aroma
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 50–60 Min.



Sehr wohlschmeckend und luftig

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben. Backofen auf 180 °C vorheizen. Währenddessen die Zutaten mit einem Rührgerät bei hoher Stufe einige Minuten kräftig verrühren. Eine Kastenform mit etwas Butter einfetten. Kuchenmasse in die Kastenform geben und dort verteilen. Für 50–60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

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.

Saftiger Rotweinkuchen



Leckerer Kuchen mit Rotweinglasur

Ich hatte in meinem Küchenregal mit den Kochzutaten noch ein Flasche Rotwein stehen, die ich verbrauchen wollte. Ich entschied mich für einen Rotweinkuchen. Einen solchen hatte ich noch nicht zubereitet, stellte mir aber vor, einfach einen Rührkuchen zuzubereiten und eine Flasche Rotwein in den Rührteig zu schütten. Ich recherchierte nach einem Rezept für Rotweinkuchen und fand auch den ersten Teil meiner Überlegung bestätigt: ein Rührkuchen. Dann jedoch las ich, keine ganze Flasche Rotwein, nein, 150 ml Rotwein kommen in den Teig. Ha! Außerdem wird empfohlen, einen lieblichen bis halbtrockenen Rotwein zu verwenden. Nun, ich habe nur eine Flasche trockenen Rotwein. Somit wird das eben ein Kuchen für die ganzen Kerle. □ Der Kuchen bekommt dann noch eine Rotweinglasur, mit Puderzucker zubereitet.

Zutaten:

- 250 g Butter

- 180 g Zucker
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin
- 1 TL Zimt
- 2 EL Kakaopulver
- 150 ml Rotwein
- 50 g Mandeln

Glasur (je nach Größe der Kuchenoberfläche):

- 10–15 EL Puderzucker
- 2–3 EL Rotwein
- einige Pinienkerne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 70 Min.



Gebackener Kuchen mit
Glasur und Pinienkernen

Mandeln in der Küchenmaschine fein raspeln. Butter, Zucker und Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät kräftig

verrühren. Unter ständigem Rühren die weiteren Zutaten dazugeben und den Teig gut verrühren. Eine Backform – ich habe eine Springform mit Rohrboden verwendet – mit Margarine einfetten. Wie ich einmal erwähnte, verwende ich die Arbeitstechnik meiner Großmutter und mache dies mit den Fingern. Teigmasse in die Backform geben und etwas verstreichen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Kuchen auf mittlerer Schiene für 70 Minuten in den Backofen geben.

Zum Ende der Backzeit Puderzucker in eine Schale geben und mit Rotwein verrühren. Pinienkerne grob hacken. Kuchen aus dem Backofen nehmen und auf eine Kuchenplatte stürzen. Glasur über den Kuchen geben und mit einem Löffel oder Backpinsel verstreichen. Pinienkerne darüberstreuen. Kuchen abkühlen lassen.

Karottenkuchen



Sehr lecker!

Im Zuge der Umstrukturierung meiner Küche habe ich auch in der Vorratskammer alte Zöpfe abgeschnitten, vieles ausgeräumt, in den Keller verfrachtet und somit ein ganzes freies Regalbrett erhalten. So hatte ich viel Platz für alle möglichen Küchengeräte, die ich nun gut greifbar unterbringen kann. Beim Einräumen fiel mein Blick auf die Backutensilien wie Backformen und Kuchen-/Tortenplatten und ich dachte, ich könnte doch mal wieder einen Kuchen zubereiten. Schnell überlegte ich, was ich vorrätig hatte, mir fielen sofort die Wurzeln im Kühlschrank ein und ich dachte an ein Karottenkuchen-Rezept. Ich verwende für den Kuchen den eher in Süddeutschland verbreiteten Begriff „Karotten“, denn in Hamburg sagt man ja „Wurzeln“ dazu – aber „Wurzelkuchen“ klingt dann doch nicht so prickelnd.

Ich verstehe nun auch besser, warum sich viele Hausfrauen- und männer auf die dunkle Jahreszeit – den Herbst und Winter – freuen. Denn da wird tagsüber eingekauft und dann in den Abendstunden, wenn es kalt und dunkel wird, in der heimeligen, durch Zutaten und Gewürze wohlriechenden Küche schön gekocht und gebacken. Nicht, dass ich nicht das ganze Jahr über koche. Aber die Freude über diese dunkle Jahreszeit ist mir beim Zubereiten des Kuchens erst deutlich geworden. Und solch einen Kuchen zuzubereiten ist ja eigentlich nicht sonderlich schwer und dauert nicht lange. Im Grunde gibt man alle Zutaten in eine Rührschüssel, verrührt alles gut mit dem Rührgerät und gibt die Kuchenmasse in eine gefettete Backform. Dann ab für etwa 1 Stunde in den Backofen. Herausnehmen, abkühlen lassen und genießen. So einfach ist das.

Außerdem stelle ich fest, dass man auch beim Backen durchaus variieren kann und darf. Man muss nur ein wenig Hintergrundwissen und etwas Erfahrung haben. Aber auch beim Backen darf durchaus mal die eine oder andere Zutat nicht vorrätig sein und durch etwas anderes ersetzt werden. Ich hatte ein Rezept für einen Karottenkuchen aus meinem ersten

Kochbuch [„chön charfe chilichoten“](#) vorliegen. Aber ich hatte anstelle von 5–6 Eiern nur 3 Eier und Haselnüsse waren gar nicht vorrätig. Noch dazu sollten die Eigelbe vom Eiweiß getrennt, das Eiweiß schaumig gerührt und für mehr Luftigkeit und Volumen unter die Kuchenmasse gehoben werden. Ich entschied mich, die 3 Eier komplett für die Bindung der Kuchenmasse zu verwenden. Den Eiweißschaum kompensiere ich durch etwas mehr Backpulver, das der Kuchenmasse mehr Auftrieb gibt. Haselnüsse habe ich durch Mandeln ersetzt. Da ich aber davon zuwenig hatte, habe ich mich an einem normalen Rührkuchenrezept orientiert und einfach mehr Mehl verwendet. Das im Rezept angegebene Kirschwasser musste etwas Rum weichen. Warum jedoch Paniermehl in den Kuchen soll, erschließt sich mir nicht so ganz, vielleicht dient er dazu, die Flüssigkeit der geriebenen Karotten zu binden.

Die Kuchenmasse hat dann – vermutlich durch den fehlenden Eiweißschaum, der viel Volumen bringt – nicht genug Masse für eine Back-Springform, ich habe eine kleinere Kastenform verwendet. Beim Einfetten der Kastenform verwende ich übrigens eine Arbeitstechnik meiner Großmutter – nicht mit Pergamentpapier oder dem Backpinsel die Backform mit Margarine einfetten, ich verwende die Finger. Und die Empfehlung, einen Karottenkuchen nach dem Backen noch einen Tag ruhen und durchziehen zu lassen, da er so mehr Geschmack und Saftigkeit hat, lasse ich diesmal außen vor: Ich schneide ihn an, wenn er abgekühlt, weil ich probieren will, wie der Kuchen mit dem angewandelten Rezept schmeckt. Jedenfalls riecht es schon sehr aromatisch und angenehm aus der Küche. ☐

Zutaten:

- 200 g Karotten
- 60 g Mandeln
- 300 g Mehl
- 50 g Paniermehl
- 200 g Zucker
- 3 Eier

- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin
- Salz
- Zimt
- 1 Gewürznelke
- 2 cl Rum
- Margarine zum Einfetten

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 55 Min.

Mandeln in der Küchenmaschine fein raspeln. Dann Karotten putzen, schälen und ebenfalls in der Küchenmaschine fein raspeln. Beides in eine Rührschüssel geben. Mehl, Paniermehl, Zucker und Eier dazugeben. Dann das Backpulver und Vanillin. Gewürznelke in einem Mörser fein mörsern. Kuchenmasse mit einer Prise Salz und Zimt und der zermörserten Nelke würzen. Rum dazugeben. Backofen auf 190 °C Umluft erhitzen. Alle Zutaten mit dem Rührgerät einige Minuten gut verrühren. Kastenform mit etwas Margarine einfetten. Kuchenmasse in die Backform verteilen und für 55 Minuten auf mittlerer Schiene in den Backofen geben. Dann herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und dann auf eine Kuchenplatte. Abkühlen lassen.