

Rührkuchen mit Topinambur, Wurzel und Nüssen



Mit Topinambur

Hat Sie das letzte Rezept zu Kuchen mit Wurzeln auch begeistert? Dann wird Ihnen dieses Rezept auch gefallen. Hier wird eine Packung Topinambur und einige Wurzeln – das ist norddeutsch für Karotten – zusammen mit einem gehäckselten Nussmix für einen Rührkuchen verwendet.

Ich kann Ihnen nur sagen, der Rührkuchen gelingt. Und er ist lecker. Und saftig. Und daher lege ich ihn Ihnen sehr ans Herz, wenn Sie beim Supermarkt auf Topinambur stoßen, kaufen Sie sie und backen Sie unbedingt diesen Kuchen.

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Nur 250 g Mehl verwenden.

Zusätzlich:

- 3 Topinambur, 3 Wurzeln (insges. 250 g nach dem Reiben in der Küchenmaschine)
- 100 g Nussmischung
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen bei 170 °C 60 Min.



Lecker und saftig

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei nur die Hälfte der normalerweise verwendeten Menge an Weizenmehl verwenden.

Topinambur und Wurzeln putzen und schälen. Dann in einer Küchenmaschine fein reiben.

Nüsse in der Küchenmaschine fein häckseln.

Alle drei Zutaten in den Rührteig geben und nur noch vorsichtig mit dem Backlöffel unterheben.

Nach dem Grundrezept weiter verfahren und den Kuchen backen.

Abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Rührkuchen mit Pastinake, Petersilienwurzel und Nüssen



Mit diverssem Gemüse

Sie haben sicherlich schon einmal einen Rührkuchen mit Zucchini oder Wurzeln zubereitet. Einfach das Gemüse fein

geraspelt und einen Teil des Mehls dadurch ersetzt? Oder haben Sie das bisher noch nicht gemacht? Dann empfehle ich Ihnen das sehr.

Und weise Sie mit diesem Rezept darauf hin, dass man auch noch einige andere Gemüsesorten für die Zubereitung eines Rührkuchens verwenden kann. Es sollten möglichst Wurzeln oder Knollen (also rein biologisch für die Bezeichnung der Frucht gesehen) sein, da diese nicht sehr viel Flüssigkeit beinhalten.

Das Prinzip ist recht einfach. Man putzt und schält das Gemüse und raspelt oder reibt es in der Küchenmaschine klein und fein. Es darf nicht zuviel Flüssigkeit beinhalten. Dann ersetzt man einen Teil des Weizenmehls durch das fein geriebene Gemüse. Zuviel Mehl dürfen Sie hierbei nicht ersetzen, der Rührkuchen braucht das Gluten, also den Kleber, des Weizenmehls, sonst wird er nicht fest und fällt in sich zusammen.

Ich selbst habe bisher mit Hälfte-Hälfte ganz gute Erfahrungen gemacht. Also 250 g Weizenmehl, 250 g Gemüse.

Ich habe außerdem die Erfahrung gemacht, dass es kein gutes Ergebnis gibt, das fein geriebene Gemüse in der Küchenmaschine mit unterzurühren. Die Küchenmaschine ist hier zu kräftig mit ihrem Mix- oder Rührhaken, das fein geriebene Gemüse löst sich beim Unterrühren auf, es verliert seine Struktur und der Rührteig wird wässrig. Gehen Sie besser vor wie beim Unterheben von geschlagener Sahne unter einen Teig: Vorsichtig das Gemüse mit dem Backlöffel unter den Rührteig unterheben und alles vermischen.

Probieren Sie ruhig auch noch andere Gemüsesorten aus. Sie können ja hier in diesem Rezept einen Kommentar hinterlassen, welche Gemüse sie ausprobiert haben und welchen Erfolg Sie damit hatten. Ich bin sehr gespannt darauf.

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Nur 250 g Mehl verwenden

Zusätzlich:

- 3 Pastinaken, 3 Petersilienwurzeln (insgesamt geschält und geraspelt 250 g)
- 100 g Nussmischung
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen bei 170 °C Umluft 60 Min.



Äußerst saftig

Gemüse putzen, schälen und grob zerkleinern. In der Küchenmaschine fein raspeln. In eine Schale geben.

Ebenfalls Nüsse in der Küchenmaschine grob zerhackeln.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Dabei anstelle 500 g Mehl nur 250 Mehl verwenden.

Geriebenes Gemüse zum Rührteig geben und vorsichtig mit dem Backlöffel unterheben.

Nüsse dazugeben und ebenfalls unterheben.

Rührteig in eine Kastenbackform mit Backpapier geben, gut verteilen und Rührkuchen die oben angegebene Backdauer auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker durch ein feines Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Nusstarte



Haben Sie sich schon einmal gefragt, welche Arten von Nusskuchen Sie zubereiten können oder in welcher Weise Nüsse für einen Kuchen verwendbar sind?

Es gibt die klassische Art, einen Rührkuchen mit den unterschiedlichsten Nusssorten zuzubereiten. Man lässt einfach anstelle der standardmäßig verwendeten 500 g Mehl einen Großteil davon weg, so in etwa 300 g, und ersetzt dies durch fein geriebene Nüsse. Schon hat man einen leckeren Nuss-Rührkuchen.

Sie können aber auch einen anderen Weg gehen und eine Nusstorte zubereiten. Sie wissen ja, diese flachen, französischen Kuchen.

Da die Füllmasse einer Torte aus dem bekannten Eierstich besteht, also aufgeschlagenen Eiern mit Sahne, lassen sich in diese auch beliebig fein gehäckselte Nüsse einmischen.

Eine Torte wird standardmäßig für eine süße Variante mit einem Mürbeteig zubereitet und gebacken. Wollen Sie eine pikante und

herzhafte Tarte zubereiten, empfiehlt sich ein Hefeteig.

Verwenden können Sie an Nusssorten alle erhältlichen. Sie sollten Sie nur nicht in der Küchenmaschine fein reiben, sondern eher darin mit dem Messeraufsatz fein häckseln. Damit sind die Nüsse dann ein wenig gröber und haben mehr Crunch.

Die auf diese Weise zubereitete Tarte ist sehr schmackhaft und lecker. Allerdings ist sie auch ein wenig trocken geraten. Die gehäckselten Nüsse saugen vermutlich sehr viel von der Flüssigkeit des Eierstichs auf.

Es empfiehlt sich daher, entweder anstelle der von mir verwendeten 300 g Nüsse eher 200 g Nüsse zu verwenden. Oder man macht die Füllmasse ein wenig flüssiger und gibt einige Esslöffel Rum oder Whisky hinein. Damit hat man dann auch ein prächtiges, vorweihnachtliches Aroma in der Nusstarte.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 100 g Pistazienkerne (geröstet, Packung)
- 100 g Cashewkerne (Packung)
- 100 g Nussmischung (Packung, Haselnüsse, Cashewkerne, Walnüsse, Mandeln)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Backzeit 30 Min.
bei 160 °C Umluft*



Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Nüsse in der Küchenmaschine fein häckseln, nicht fein mahlen.

Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten.

Nüsse in die Füllmasse geben und alles gut mit dem Backlöffel verrühren.

Füllmasse auf den Mürbeteigboden in der Backform geben und verteilen.

Auf der mittleren Ebene die oben angegebene Backzeit im Backofen backen.

Herausnehmen, gut abkühlen lassen und auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Bananen-Nuss-Kuchen



Bananen und Nüsse passen immer gut zusammen. So auch in einem Rührkuchen.

Also kommen hier kleingeschnittene Bananen und gehäckselte Nüsse in einen normalen Rührteig.

Für die Nüsse verwende ich eine Packung Nussmischung. Und häcksle die Hälfte davon fein. Die andere Hälfte wird nur grob zerhäckselt, sie gibt dem Kuchen noch etwas Crunch.

Da die fein gemahlene Hälfte der Nüsse auch als Bindung für den Teig dient, lasse ich daher 100 g Mehl vom Grundrezept eines Rührteigs weg.

Und ich verzichte auf ein zusätzliches Ei, denn die

Bananenstücke bringen ja aufgrund ihrer Struktur und Eigenart auch eine gewisse Klebrigkeit in den Kuchen.

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Nur 400 g Mehl verwenden.

Zusätzlich:

- 150 g Nussmischung (1 Packung)
- 2 Bananen (etwa 250 g)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.
bei 170 °C Umluft*



Bananen schälen, längs vierteln und dann quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schale geben.

Die Hälfte der Nussmischung in der Küchenmaschine fein häckseln. In eine Schale geben.

Die restliche Menge der Nüsse in der Küchenmaschine nur grob zerhackeln. Ebenfalls in eine Schale geben.

Den Rührteig nach dem Grundrezept in der Küchenmaschine zubereiten.

Nüsse dazugeben und untermischen.

Teig in eine Backschüssel geben, Bananenstücke dazugeben und mit dem Backlöffel unterheben, nicht verrühren.

Teig in eine Kranz-Backform geben, die vorher mit Margarine eingefettet und mit Paniermehl bestreut wurde.

Kuchen auf mittlerer Ebene gemäß der oben angegebenen Backtemperatur und -zeit backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Dann auf eine Kuchenplatte stürzen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Schwarze-Johannisbeeren- Birnen-Kuchen



Ich habe aus der Zubereitung des letzten Obstkuchens gelernt.
Dieses Mal habe ich keinen mürben Mürbeteig zubereitet, der leicht zerbröselt.
Sondern einen Tortenboden aus Toastbrotwürfeln und Margarine.



Als Füllung habe ich nur 500 g Birnen verwendet, und kein Kilo Obst.

Und für den Tortenguss nur 500 ml Flüssigkeit.

Und ausreichend Speisestärke zum Binden.

Und so gelingt dann auch ein sehr guter Obstkuchen.

Mein Discounter hatte leider keinen Birnensaft zur Auswahl, so dass ich keinen reinen Birnenkuchen zubereiten konnte. Aber ich bin der Meinung, der dunkle Schwarze-Johannisbeeren-Nektar für den Tortenguss macht sich geschmacklich auch gut für den Kuchen.

Für den Boden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 5 Birnen (etwa 500 g)

Für den Tortenguss:

- 500 ml Schwarzer-Johannisbeeren-Nektar
- 50 g Speisestärke

Für das Topping:

- einige Nüsse

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Nüsse in einer Küchenmaschine fein häckseln.

Kuchenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Stengel der Birnen entfernen. Birnen schälen, längs vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Dann die Viertel in sehr feine Scheiben schneiden.

Birnenscheiben auf den Kuchenboden geben und gut verteilen.

Nektar in einen Topf geben. Stärke dazugeben und gut mit dem Schneebesen verquirlen. Nektar erhitzen und unter Rühren kurz aufkochen lassen.

Tortenguss über die Birnenscheiben verteilen.

Kuchen über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Am Tag darauf Backform und Backpapier entfernen.

Nüsse darüber verteilen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Hähnchenbrustfilet mit Lauch-Reis



Ich hatte für einen Reis als Beilage eine Phantasie. Und habe sie umgesetzt. Erfolgreich.

Ich gare nicht nur den Reis.

Sondern gebe noch kleingeschnittenen Lauch dazu.

Und mische vor dem Servieren Leinsamen darunter.

Würze gibt scharfes Curry-Pulver. Und Teriyaki-Sauce.

Und als Crunch beim Essen und zur Abrundung kommen noch kleingehäckselte Nüsse obenauf.

Dazu als Hauptzutat einfach ein leckeres, saftig gebratenes Hähnchenbrustfilet, das mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer gewürzt wird.

Für 2 Personen:

- 2 Hähnchenbrustfilets
- gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- 1/2 Stange Lauch
- 1/2 Tasse Parboiled Reis
- 1 EL Leinsamen
- 2 EL Hot Madras Curry Powder
- 2 EL Teriyaki-Sauce
- Salz
- einige Nüsse

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Nüsse in einer Küchenmaschine fein mahlen.

Filets auf beiden Seiten mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.

Reis mit der dreifachen Menge Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Leicht salzen. Zugedeckt 15 Minuten garen.

Lauch putzen und quer in Ringe schneiden. In eine Schale geben.

Lauch 3 Minuten vor Ende der Garzeit des Reises hinzugeben und noch mitgaren. Leinsamen unterheben. Curry-Powder dazugeben und vermischen. Warmhalten.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Filets zuerst auf einer Seite 4 Minuten anbraten. Dann wenden und weitere 4 Minuten anbraten. Beim letzten Bratdurchgang Deckel auf die Pfanne auflegen.

Jeweils ein Filet auf einen Teller geben.

Reis dazu verteilen. Leicht salzen.

Jeweils einen Esslöffel Teriyaki-Sauce über den Reis geben.

Mit Nüssen garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Haferflocken-Nuss-Kuchen mit ganzen Himbeeren



Leicht bröselig

Mal wieder eine Zweckentfremdung einer Zutat, die normalerweise für andere Speisen verwendet wird. In diesem Fall eine Tüte mit feinen Haferflocken.

Ich verwende sie einfach als Hauptzutat für einen Rührkuchen. Anstelle des normalerweise verwendeten Weizenmehls.

Der Kuchen gelingt damit zwar. Aber er ist leicht bröselig. Haferflocken haben anscheinend nicht so viel Gluten wie Weizen und sind damit nicht besonders bindend und klebend.

Allerdings zerkleinere ich die Haferflocken noch in der Küchenmaschine zu einem feinen Mehl, als reine Flocken wäre diese Masse zu grob für einen Rührkuchen.

Ein wenig Verfeinerung erhält der Kuchen noch durch eine Packung gemischte Nüsse: Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse und Cashewnüsse. Ebenfalls natürlich in der Küchenmaschine fein gehäckselt.

Und als letzte Besonderheit bekommt der Kuchen eine Packung ganze, frische Himbeeren, die nur noch unter den fertigen Rührteig untergehoben werden.

Sie erbringen ein schönes, frisches Geschmackserlebnis, wenn man beim Essen der Kuchenstücke einmal auf eine ganze, saftige Himbeere trifft.

- 400 g feine Haferflocken
- 200 g Nuss-Mischung (1 Packung)
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 5 Eier
- 125 g frische Himbeeren (1 Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std.



Mit saftigen, ganzen Himbeeren

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Haferflocken in einer Küchenmaschine zu feinem Mehl zerhackeln. In eine Schüssel geben.

Nüsse ebenfalls in der Küchenmaschine fein hackeln. Auch in die Schüssel geben.

Eier aufschlagen und zusammen mit dem Zucker in der Küchenmaschine schaumig rühren.

Mehl, Nüsse, Backpulver, Vanillin-Zucker und Margarine dazugeben und alles mehrere Minuten zu einem sämigen Teig verrühren.

Teig in eine Backschüssel geben.

Himbeeren dazugeben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Backpapier in einer Kasten-Backform auslegen.

Teig hineinfüllen und verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für eine Stunde in den Backofen geben.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Weihnachtskuchen



Würzig und nussig

An Weihnachten gibt es natürlich auch einen Kuchen. Einen Weihnachtskuchen.

Ein Rührkuchen beruht auf einem Rührteig. Zubereitet aus den Hauptzutaten Mehl, Fett, Zucker und Eiern. Dazu Vanillezucker und Backpulver.

Zu diesem Rührteig gibt es auch ein Grundrezept in meinem Foodblog. Suchen Sie ruhig einmal danach.

Normalerweise verweise ich auf dieses Grundrezept und nenne nur die Variationen, wenn ich abgeänderte Rührkuchen backe.

Heute will ich aber gern einmal das komplette Rezept und die Zubereitung nennen.

Denn ich habe das normale Grundrezept eines Rührteigs in vier Positionen verändert. Für Weihnachten natürlich.

Ich habe einen Teil des Mehls durch eine Mischung aus fein gehäckselten Nüssen ersetzt. Und zwar Hasel-, Wal- und Cashewnüsse und Mandeln.

Dann habe ich die Margarine durch Nuss-Nougat-Creme ersetzt. Denn diese besteht ja aus einem sehr großen Anteil an Fett.

Als weiteres habe ich keinen weißen Zucker, sondern braunen Zucker verwendet, damit der Kuchen ein noch besseres Aroma bekommt.

Und schließlich habe ich für Weihnachten ganze 4 Esslöffel Lebkuchengewürz in den Rührteig hinzugegeben.

Und als Ergebnis bekomme ich einen hervorragenden Weihnachtskuchen, der sehr kross und knusprig schmeckt und ein herrliches Lebkuchen-Aroma hat.

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 200 g Nussmischung (Hasel-, Wal-, Cashewnüsse und Mandeln)
- 250 g Nuss-Nougat-Creme

- 250 g brauner Zucker
- 4 Eier
- 4 EL Lebkuchengewürz
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Päckchen Backpulver

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std.



Vierfach abgeänderter Rührkuchen

Nüsse in die Küchenmaschine geben und sehr fein häckseln.

Eier aufschlagen und in die Küchenmaschine geben.

Zucker dazugeben und alles schaumig aufrühren.

Mehl, Nüsse, Nuss-Nougat-Creme, Vanille-Zucker und Backpulver dazugeben und etwa 5 Minuten gut verrühren.

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Eine Kasten-Backform mit einem Backpapier auslegen.

Rührteig in die Backform geben und Teig gut verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für eine Stunde in den Backofen geben.

Backform herausnehmen und Kuchen gut abkühlen lassen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden.

Zu Weihnachten und den Feiertagen servieren.

Guten Appetit und frohe Weihnachten!

Birne-Joghurt-Torte



Ein besonderer Tortenboden, mit Toastbrot und Nüssen ...

Eine Torte mit einer Füllmasse aus 1 l Joghurt.

Verfestigt mit Gelatine.

Verfeinert mit frischen Birnen.

Ich habe die Birnen geputzt, geschält, entkernt und dann in feine Spalten geschnitten.

Diese habe ich dann auf dem Tortenboden ausgelegt und mit der Füllmasse übergossen.

Also recht einfach. Aber fruchtig-frisch und sehr schmackhaft.

Der Tortenboden hat die Besonderheit, dass ich fein gehäckselte Nüsse dazugeben und untergerührt habe. Somit hat der Boden noch einen zusätzlichen, crunchigen Biss.

Rührkuchen mit Kakao-Nuss-Müsli und Obst



Der gelungene Teil des Kuchens ...

Dieser Kuchen nach diesem Rezept gelingt nicht! Ich hätte es wissen müssen.

Aber so geschieht es eben ab und zu, wenn man nicht nach erprobten Rezepten kocht oder bäckt, sondern dabei experimentiert. Ab und zu geht dann eben auch einmal etwas schief.

Ich habe anstelle 500 g Mehl für diesen Rührteig 400 fein gehäckseltes Müsli und 100 g Mehl verwendet. Soweit noch alles in Ordnung.

Für zusätzliche Festigkeit und Bindung verwende ich ein fünftes Ei.



... und der misslungene

Nun habe ich aber 400 g (!) zum Teil kleingeschnittenes Obst in den Rührteig gegeben. Zwar nicht untergerührt, Gott bewahre, nein! Aber einfach kurz vor dem Backen unter den Rührteig gehoben. Das war eindeutig zuviel. Das ist zum einen zuviel Masse für einen Rührteig. Und zum anderen ist das Obst zu saftig und macht den Rührteig zu flüssig.

200 g Obst hätten ausgereicht und damit wäre der Kuchen sicher gelungen. 400 g? Nein, zuviel!

So ist ein Teil des Kuchens, in dem sich anscheinend viel Obst angesammelt hatte, nach dem Backen noch teilweise flüssig gewesen.

Zu meiner Entschuldigung kann ich sagen, ich habe einen Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern gebacken, wie man es von den kleinen Schokotörtchen als Dessert kennt, die einen

flüssigen Kern haben. □

Ein anderer Teil, in dem nicht so viel Obst war, war gut durchgebacken, stabil und ich konnte zumindest diesen Teil essen.

Also, verwenden Sie keine 400 g Obst für einen Rührteig! Verwenden Sie maximal 200 g Obst, das Sie vorsichtig unterheben. Dann gelingt der Kuchen!

Ich liste aber dennoch das Rezept für den misslungenen Kuchen auf.

Backbuch „Rührkuchen“

Rührkuchen

Backvariationen



Dieses Backbuch erfindet das Rad nicht neu. Rührkuchen sind einfach zuzubereiten und sehr verbreitet. Das Buch enthält somit neben dem Grundrezept für Rührkuchen 23 *Backvariationen* für Rührkuchen. In den Kategorien *Alkohol*, *Exotisch*, *Gemüse*, *Getränke*, *Gewürze*, *Nüsse* und *Obst*.

Rührkuchen sind auch unkompliziert für Anfänger oder Personen, die wenig bis gar nicht kochen oder backen. Und bieten sich an, wenn sich an einem Wochenende kurzfristig Besuch anmeldet, denn ein Rührkuchen ist in weniger als zwei Stunden verzehrbereit.

Ich habe das Kochbuch als eBook publiziert, in den Formaten eBook-PDF und iBook. Das eBook-PDF ist über meinen kleinen Buchshop zu beziehen – siehe die Anzeige rechts in der Seitenleiste. Das iBook kann aus rechtlichen Gründen nur über den [iBook Store](#) bezogen werden.

Das Backbuch hat 69 Seiten, enthält 65 Farbfotos und kostet in beiden Formaten jeweils € 3,99.