

# Die leckeren 12

Nr. 06

RÜHRKUCHEN FOREVER

Klassiker  
und ganz  
neue süße  
Lieblinge



 EXCLUSIVE



Tipps, mit denen gutes  
Gelingen garantiert ist



Klicken Sie sich durch:

**FOOD**  
**kiss** 



Die große Vielfalt an  
Rezept-Zeitschriften



# INHALT

## Liebe Leser\*innen

Wir geben es zu: Kuchenbacken würden wir am liebsten jeden Tag! Eigentlich spricht auch wenig dagegen. Backen kann wunderbar entspannend sein, schon der Duft aus dem Ofen macht glücklich, vom süßen Genuss ganz zu schweigen. Lassen Sie sich doch einfach verführen. Leckere Grüße, Ihre

Chefredakteurin *Elma Dew*

- 4 ..... **Heidelbeer-Gugelhupf mit Kokosmilch**
- 5 ..... **Zwei-Schichten-Zitronenkuchen**
- 6 ..... **Matcha-Kirschkuchen mit Schokolade**
- 7 ..... **Rührkuchen mit Avocadocreme**
- 8 ..... **Zebrakuchen**
- 9 ..... **Spanische Mandel-Muffins**
- 10 ..... **Die 12 wichtigsten Tipps für Kuchenbäcker**
- 12 ..... **Mini-Zitronensandkuchen**
- 13 ..... **Stracciatella-Kuchen mit Espressoguss**
- 14 ..... **Rührkuchen-Torte mit Himbeer-Buttercreme**
- 15 ..... **Schoko-Sahne-Schnitten vom Blech**
- 16 ..... **Limetten-Matcha-Kuchen**
- 17 ..... **Napfkuchen mit Raspelschokolade**
- 18 ..... **Impressum**





## 1 Heidelbeer-Gugelhupf mit Kokosmilch

ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPF-FORM (24 CM Ø; CA. 18 STÜCKE)

Für den Rührteig:

- 250 g Heidelbeeren • 250 g Butter, zimmerwarm • 200 g Zucker
- 1 Msp. gemahlene Bourbon-Vanille
- 5 Eier • 400 g Weizenmehl (Type 550) • 2 TL Backpulver
- 150 ml Kokosmilch

Zum Verzieren:

- 250 g Puderzucker
- 3 EL Kokosmilch
- 2 TL Heidelbeersaft
- 2 EL Kokoschips
- Außerdem: Butter und Mehl für die Form

SO WIRD'S GEMACHT

- ❖ Backofen auf 180°C vorheizen. Die Gugelhupfform mit Butter fetten und mit Mehl ausstreuen.
- ❖ Die Heidelbeeren verlesen, nach Bedarf waschen und trocken tupfen. Zum Garnieren einige Beeren beiseitelegen. Butter, Zucker und Vanille cremig schlagen. Nach und nach die Eier zugeben und unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver darüber sieben und alles mit der Kokosmilch zu einem glatten Teig verrühren. Die Hälfte davon in die Form füllen und mit Beeren bestreuen. Mit dem übrigen Teig bedecken und mit den

restlichen Beeren bestreuen. Im Ofen in 50–60 Min. backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Vorsichtig aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

- ❖ Puderzucker sieben. 200 g mit Kokosmilch und evtl. etwas Wasser dickflüssig glattrühren. Etwa ¼ davon abnehmen, übrigen Puderzucker und Heidelbeersaft unterrühren. Kuchen mit dem weißen Guss überziehen, antrocknen lassen und mit dem Heidelbeer-Guss verzieren. Kokoschips in einer beschichteten Pfanne rösten. Mit den übrigen Heidelbeeren auf den Kuchen streuen.



## 2 Zwei-Schichten-Zitronenkuchen

### ZUTATEN FÜR EINE ECKIGE SPRINGFORM (23 X 23 CM; 12 STÜCKE)

- 125 g Butter • 1 Biozitrone • 4 Eier • Salz
- 150 g Zucker • 1 TL Vanilleextrakt
- 115 g Weizenmehl (Type 550)
- 350 ml Milch • 1–2 EL Puderzucker
- Außerdem: Fett für die Form

### SO WIRDS GEMACHT

- ❖ Den Backofen auf 160 °C vorheizen, die Form einfetten, ggf. von außen mit Alufolie abdichten.
- ❖ Die Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben, die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und beiseite stellen.
- ❖ Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Flüssige Butter und Vanilleextrakt unterrühren. Mehl, Zitronenschale und den Zitronensaft dazugeben und unterrühren.
- ❖ Die Milch leicht erwärmen und unter Rühren langsam zum Teig geben. Eischnee in 3 Portionen vorsichtig unterheben. Die weißen Schaumklümpchen sollen noch gut erkennbar sein.
- ❖ Teig in die Backform gießen, Oberfläche glatt streichen. Den Kuchen im Ofen in 45–50 Min. goldgelb backen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.



## **3 Matcha-Kirschkuchen mit Schokolade**

**ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM  
(25 CM; 12 STÜCKE)**

- 300 g Kirschen (frisch, entsteint; oder TK, aufgetaut) • 1 TL Stärke
  - 250 g Butter, zimmerwarm
  - 200 g Zucker • 4 Eier
  - 350 g Weizenmehl (Type 550)
  - 2 TL Backpulver
  - 3 TL Matchateepulver • 60 ml Milch
  - 40 g Raspelschokolade (Zartbitter)
  - 150 g weiße Kuvertüre
  - 2 EL Sahne • Minze zum Garnieren
- Außerdem: Butter und Mehl für die Form

### **SO WIRDS GEMACHT**

- ❖ Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Kastenform mit Butter fetten und mit Mehl ausstäuben. Kirschen abtropfen lassen bzw. auf Küchenpapier trocken tupfen. Mit der Stärke bestäuben.
- ❖ Die Butter mit dem Zucker cremig schlagen. Nach und nach die Eier zugeben und unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und Matchapulver darüber sieben und alles mit der Milch zu einem glatten Teig verrühren. Die Kirschen mit der Raspelschokolade unterziehen und in die Form füllen. Glattstreichen und im Ofen in ca. 50 Min. backen. Herausnehmen und 15 Min. kühlen lassen. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
- ❖ Für die Glasur die Kuvertüre hacken, mit der Sahne schmelzen lassen und auf dem Kuchen verteilen. Fest werden lassen und den Kuchen nach Belieben mit frischer Minze garnieren.

**Fein &  
fernöstlich**





## 4 Rührkuchen mit Avocadocreme

**ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM  
(24 CM Ø; 14 STÜCKE)**

Für den Rührteig:

- 250 g Butter, zimmerwarm
- 200 g Zucker • Salz • 4 Eier
- 400 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 TL Backpulver • 120 ml Milch

Außerdem: Öl und Mehl für die Form  
Für die Creme:

- 2 Avocados • 2 EL Zitronensaft
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- 3 EL Ahornsirup • 150 g Sahne
- 1 Pck. Sahnefestiger
- 200 g Himbeeren
- weiße Schokospänen zum Garnieren

**SO WIRD'S GEMACHT**

- ❖ Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Springform mit Öl auspinseln und mit Mehl ausstauben. Die Butter mit dem Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Nach und nach die Eier zugeben und unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, darüber sieben. Alles mit der Milch zu einem glatten Teig verrühren.
- ❖ Den Teig in die vorbereitete Form füllen und den Kuchen im Ofen in ca. 45 Min. backen. Herausnehmen und 10 Min. kühlen lassen. Den Kuchen dann aus der Form lösen und

auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

- ❖ Für die Creme die Avocados halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch aus den Schalen lösen. Zusammen mit dem Zitronensaft fein zermusen oder pürieren. Den Frischkäse und den Ahornsirup zugeben, die Zutaten miteinander glatt rühren. Die Sahne mit dem Sahnefestiger aufschlagen und unter die Avocadocreme heben.
- ❖ Die Himbeeren verlesen. Die Avocadocreme dick und wolkig auf den Kuchen streichen und mit den Himbeeren belegen. Mit den weißen Schokospänen garnieren.

*Ein echter  
Hingucker*



## 5 Zebrokuchen

ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM  
(24 CM Ø; 12 STÜCKE)

- 5 Eier • 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 250 ml neutrales Pflanzenöl
- 350 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 Pck. Backpulver • Salz
- 3 EL Kakaopulver
- 1-2 EL Puderzucker zum Betäuben
- Außerdem: Fett und Mehl für die Springform

### SO WIRD'S GEMACHT

- ❖ Backofen auf 175 °C vorheizen. Form fetten und mit Mehl ausstäuben.
- ❖ Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Das Pflanzenöl sowie 125 ml lauwarmes Wasser hinzufügen, unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, darüber sieben und ebenfalls unterrühren.
- ❖ Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig
- heben. Den Teig in zwei Portionen teilen. Das Kakaopulver mit der einen Teigportion verrühren.
- ❖ In die Mitte der Springform einen Löffel hellen Teig geben, darauf einen Löffel dunklen Teig setzen. So lange wiederholen bis der ganze Teig aufgebraucht ist. Den Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene in 45-60 Min. backen (Stäbchenprobe!).
- ❖ Herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.

## 6 Spanische Mandel-Muffins

### ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

- 4 Eier • 140 g Puderzucker
- 4 Msp. gemahlene Bourbon-Vanille
- 1 TL Limettenabrieb
- $\frac{1}{2}$  TL Zimt, gemahlen
- 130 g gemahlene Mandeln
- 70 g Zucker
- 100 g gehobelte Mandeln
- Außerdem: Papiermanschetten für die Muffinform

### SO WIRDS GEMACHT

- ❖ Backofen auf 200 °C vorheizen. Die 12 Mulden des Muffinsblechs mit den Papiermanschetten bestücken.
- ❖ Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb mit dem Puderzucker Schaumig schlagen, Vanille, Limettenabrieb und den Zimt unterrühren. Eischnee und gemahlene Mandeln unterheben.
- ❖ Den Teig auf die Papierförmchen verteilen, im Ofen in ca. 20 Min. goldbraun backen. Muffins auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- ❖ Den Zucker mit 4 EL Wasser in einer kleinen beschichteten Pfanne erhitzen und unter Rühren aufkochen. Sobald alles geschmolzen ist und die Mischung Bläschen wirft, die gehobelten Mandeln hinzufügen. Weiterrühren, bis der Zucker karamellisiert ist und die Mandeln mit einer glänzenden Schicht überzogen sind.
- ❖ Karamellisierte Mandeln auf den Muffins verteilen, fest werden lassen.



# 1

## GARCHECK BEIM KUCHEN

Stäbchenprobe heißt das Zauberwort, das in fast allen Rührkuchen-Rezepten auftaucht. Um zu prüfen, ob der Kuchen nach der notierten Backzeit fertig ist oder nicht, steckt man einen Holzspieß in die tiefste Stelle. Kleben Teigreste daran, muss das Gebäck noch mal ein Weilchen in den Ofen und nachgaren.



## ZWEI

### DEN OFEN VORHEIZEN – IST DAS NÖTIG?

Bei Rührkuchen lässt sich meist darauf verzichten, er ist weniger empfindlich als z.B. Biskuit oder Blätterteig. Öfen heizen aber unterschiedlich schnell auf, ohne Vorheizen wird die Backzeit länger. Mithilfe der Stäbchenprobe (Tipp 1) öfter prüfen, und evtl. abdecken, damit er nicht dunkel wird und austrocknet.



Mit ein paar kleinen Kniffen kommt der **RÜHRKUCHEN** perfekt auf die Kaffeetafel. Und Übung macht natürlich auch den Backstübchen-Meister!r

# 3



*Eiweiß lässt sich nur zu Schnee schlagen, wenn es frei ist von Eigelbspuren. Auch Fett auf Handrührer oder Schüssel stören.*

## GLÄNZENDE KUVERTÜRE

Der edle Schokoüberzug (siehe Tipp 10) sollte temperiert werden, damit er nicht stumpf aussieht. Dazu zwei Drittel der angegebenen Menge im Wasserbad schmelzen, dann den Rest zugeben und unter Rühren flüssig werden lassen. Praktisch, weil dosierbar, sind Kuvertüre-Drops. Ganze Blocks vorab hacken oder raspeln. Flüssige Reste in einem verschließbaren hitzefesten Gefrierbeutel fest werden lassen.

# 4

## Wahl des Backpulvers

Wussten Sie, dass es beim Inhalt der Tütchen durchaus Unterschiede gibt? Neben dem Backtriebmittel, in der Regel Natron, enthält es eine Säure – in herkömmlichen Produkten meist chemisches Diphosphat. Biohersteller setzen auf natürliche Weinstinsäure. Wirkung und Backergebnis sind aber vergleichbar.



Bei Rührteigen kann man die angegebene Zuckermenge oft um 10 Prozent und mehr reduzieren.

### So wird die Butter streichzart

Vergessen, das Fett rechtzeitig aus dem Kühlschrank zu holen? Dann einfach gewürfelt auf einen Teller legen, eine Keramik- oder Glasform mit heißem Wasser ausspülen und über die Butter stülpen. Die Wärme macht sie butterweich.

*Helles Mehl gegen dunkles zu tauschen klappt, wenn die Flüssigkeitsmenge (z.B. Milch) erhöht wird.*

## ERSTE HILFE FÜR KUCHEN

Staubtrockener Kuchen – das kann passieren, etwa wenn die Backzeit zu lang war. Dann den Kuchen stürzen, mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und mit Saft oder Likör tränken. Die Flüssigkeit nach und nach immer wieder über den Kuchen gießen, bis sie aufgesogen ist. Evtl. den Kuchen wenden und auch von der anderen Seite tränken. Mit einem Guss überziehen.

9

## GLASUR UND KUVERTÜRE

Feine Kuvertüre besteht zu mindestens 35 Prozent aus Kakaogetrocknmasse, Zucker und reichlich Kakaobutter (mind. 31%). Deshalb schmilzt sie so schön und lässt sich flüssig gut verarbeiten. Alternativ gibt's die einfachere Glasur, aus Kakaobestandteilen, preisgünstigem Kokos- oder Palmfett sowie Zucker.

11

### ES IST NOCH KUCHEN DA

Das letzte Randstück, das schon ein wenig angetrocknet ist, wird zum Beispiel zu leckeren Schichtdesserts: zerbröseln, mit Saft, Likör oder Kaffee beträufeln und mit einer Creme aus Joghurt oder Quark und Früchten in Gläser schichten.

Richtig Rühren ist das A und O: Erst Butter und Zucker cremig rühren, die Eier geduldig einzeln unterschlagen, Mehl & Co rasch unterheben.

ZWÖLF

## 7 Mini-Zitronenkuchen

### ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

- 125 g weiche Butter
- 75 g Zucker • abgeriebene Schale & Saft von 1 Biozitrone
- 3 Eier • 150 g Weizenmehl (Type 550) • 50 g Speisestärke
- 1 gestr. TL Backpulver
- 75 ml Buttermilch
- 150 g Puderzucker
- Lebensmittelfarbe (gelb und orange) • Orangen- und Zitronenzesten zum Garnieren
- Außerdem: Butter für die Form

### SO WIRDS GEMACHT

- ❖ Den Backofen auf 180°C vorheizen. Mulden einer Mini-Gugelhupfbackform mit Butter fetten. Butter, Zucker und Zitronenabrieb cremig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Buttermilch unter die Masse rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. In die Mulden füllen, im Ofen auf der mittleren Schiene in ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, 15 Min. abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
- ❖ Den Puderzucker mit 3-4 TL Zitronensaft glatt rühren. In zwei Portionen teilen, jeweils gelb und orange färben. Die Mini-Kuchen damit glasieren und mit Orangen- sowie Zitronenzesten garnieren.

Zum  
Mitnehmen





Klassiker  
mit Pfiff



## 8 Stracciatella-Kuchen mit Espressoguss

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM  
(30 CM; 20 STÜCKE)

- 75 g weiße Schokolade
- 250 g weiche Butter • 200 g Zucker
- Salz • 5 Eier • 400 g Weizenmehl (Type 550) • 2 TL Backpulver
- 100 ml Milch
- 50 g Raspelschokolade (Zartbitter)
- 200 g Puderzucker • 3 EL Espresso, abgekühlt • 50 g Schokospäne (weiß und Zartbitter) • 50 g Schoko-Kaffeebohnen

Außerdem: Öl und Mehl für die Form

SO WIRD'S GEMACHT

- ❖ Backofen auf 170°C vorheizen. Die Kastenform mit Öl auspinseln und mit Mehl ausstäuben. Die weiße Schokolade hacken, in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Butter mit dem Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und darüber sieben. Alles mit der Milch und der Schokolade zu einem glatten

Teig verrühren. Zum Schluss die Raspelschokolade untermischen. Den Teig die Kastenform füllen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen in 45–55 Min. backen. Herausnehmen und 10 Min. abkühlen lassen. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

❖ Für den Espressoguss den Puderzucker mit dem kalten Espresso glatt rühren. Auf dem Kuchen verteilen. Mit weißen und dunklen Schokoladen spänen und Schoko-Kaffeebohnen garnieren und fest werden lassen.



Gelingt  
ganz leicht

## 9 Rührkuchen-Torte mit Himbeer-Buttercreme

### ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM (24 CM Ø; 14 STÜCKE)

Für den Rührteigboden:

- 250 g weiche Butter • 200 g Zucker
- Salz • 4 Eier • 400 g Weizenmehl (Type 550) • 1 TL Backpulver
- 120 ml Milch

Außerdem: Öl und Mehl für die Form  
Für die Buttercreme:

- 1 Pck. Vanillepuddingpulver (zum Kochen) • 500 ml Milch
- 120 g Zucker • 400 g Himbeeren
  - 250 g weiche Butter

### SO WIRD'S GEMACHT

- ❖ Backofen auf 180°C vorheizen. Die Form mit Öl auspinseln und mit Mehl aussstauben. Butter, Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, darüber sieben. Alles mit der Milch zu einem glatten Teig verrühren. In die Form füllen und im Ofen in ca. 45 Min. backen. Herausnehmen, 10 Min. abkühlen lassen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Waagrecht halbieren.
- ❖ Für die Buttercreme Puddingpulver mit 4 EL Milch anrühren. Übrige Milch mit 80 g Zucker aufkochen. Das angerührte Puddingpulver hinzufügen, unter Rühren andicken lassen.

Pudding in eine Schüssel füllen und mit Folie abgedeckt abkühlen lassen.

- ❖ Himbeeren verlesen. 150 g Beeren mit dem übrigen Zucker aufkochen lassen. 5 Min. einkochen, durch ein Sieb passieren. Das Himbeermark abkühlen lassen. Die weiche Butter cremig aufschlagen, eslöffelweise den Pudding zugeben, das Himbeermark nach und nach unterrühren. Die Creme kühl stellen.

- ❖ Unteren Kuchenboden mit einem Drittel der Buttercreme bestreichen. Oberen Boden auflegen. Die Torte oben und rundum dünn mit etwas Buttercreme bestreichen. Übrige Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sternfüllung geben. Buttercremetuffs auf die Torte spritzen und mit den restlichen Himbeeren garnieren.



## 10 Schoko-Sahne-Schnitten vom Blech

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH  
(CA. 39 X 27 CM; 20 STÜCKE)

Für den Rührteig:

- 100 g Zartbitterschokolade • 250 g weiche Butter • 200 g brauner Zucker • 1 Prise Salz
- 5 Eier • 400 g Weizenmehl (Type 550)
- 2 TL Backpulver • 2 EL Kakaopulver
- 150 ml Kokosmilch

Für Schoko-Ganache und Garnitur:

- 200 g Zartbitterschokolade • 400 g Sahne
- 6 EL Granatapfelkerne • 30 g Kokos-Chips

SO WIRDS GEMACHT

- ❖ Den Backofen auf 180 °C vorheizen, das Backblech mit Backpapier belegen. Die Schokolade hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Die Butter mit dem Zucker und Salz cremig schlagen. Nach und nach die Eier untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver und Kakao mischen, darüber sieben und alles mit der Kokosmilch zu einem glatten Teig verrühren. Flüssige Schokolade unterziehen. Die Masse auf dem Blech glattstreichen. Im Ofen in 30–35 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
- ❖ Für die Ganache die Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. Sahne erhitzen, über die Schokolade gießen, unter Rühren schmelzen. Dann abkühlen lassen und kaltstellen, bis die Creme schlagfähig ist.
- ❖ Schokocreme mit dem Handrührgerät luftig aufschlagen und wolkig auf den Kuchen streichen. Mit den Granatapfelkernen und Kokoschips garnieren.



# 11 Limetten-Matcha-Kuchen

## ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM (25 CM, 12 STÜCKE)

- 250 g weiche Butter
- 120 g Zucker • Salz • 4 Eier (L)
- 2 Bio-Limetten • 250 g Weizenmehl (Type 550) • 50 g Speisestärke
- $\frac{1}{2}$  Pck. Backpulver • 10 g Matcha-Pulver (Grüntee-pulver)
- 150 g Puderzucker
- 2–3 EL Limettensaft • Außerdem: Butter und Mehl für die Form

## SO WIRDS GEMACHT

❖ Backofen auf 175°C vorheizen, die Form fetten und mit Mehl ausstäuben. Butter, Zucker und eine Prise Salz schaumig rühren, dabei nach und nach die Eier hinzufügen und unterrühren.

❖ Die Limetten heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale von einer Limette fein abreiben. Den Saft von beiden Früchten auspressen, mit dem Limettenabrieb zur Butter-Ei-Masse geben.

❖ Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben und unterheben. Die Hälfte des Teiges in die Form füllen. Matcha-Pulver unter den übrigen Teig rühren, in die Form füllen und den Teig mit einer Gabel spiralförmig marmieren.

❖ Kuchen ca. 50 Min. im Ofen backen. Herausnehmen, 5 Min. ruhen lassen, dann aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

❖ Puderzucker mit Limettensaft zu einem Guss verrühren. Den Kuchen mit etwa zwei Dritteln bestreichen, antrocknen lassen. Übriges Matcha-Pulver und 1 weiteren TL Limettensaft unter den Rest rühren. Zum Garnieren auf den Kuchenträufeln.



Marmor  
mal anders



Den lieben  
Kinder



## 12 Napfkuchen mit Raspelschokolade

ZUTATEN FÜR 1 GUGELHUPF-  
FORM (24 CM Ø ; CA 18 STÜCKE)

- 300 g weiche Butter • 250 g Zucker
  - 1 Msp. gemahlene Vanille • Salz
  - 5 Eier • 250 g Weizenmehl  
(Type 550) • 50 g Speisestärke
  - 2 TL Backpulver • 250 g Zartbitter-  
schokolade • 1 EL Rapsöl
- Und: Fett und Mehl für die Form

### SO WIRD'S GEMACHT

- ❖ Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Form fetten und mit Mehl ausstäuben. Die Butter mit Zucker, Vanille und 1 Prise Salz cremig schlagen. Die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver vermischen. Mit dem Teig verrühren.
- ❖ 100 g Zartbitterschokolade raspeln und unter den Teig heben.

- ❖ Teig in die Form füllen, im Ofen (2. Schiene von unten) ca. 55 Min. backen (Stäbchenprobe!). Kuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Min. abkühlen lassen. Dann aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
- ❖ Die restliche Zartbitterschokolade (150 g) hacken und mit dem Öl in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen. Den Kuchen mit der Schokoglasur überziehen.

# IMPRESSUM

Instagram: @foodkissofficial

VERLAG:

Klambt-Verlag GmbH & Co. KG  
Im Neudeck 1, 67346 Speyer

Geschäftsführung:  
Kai Rose, Nicole Schumacher

Chefredakteurin:  
Britta Dewi

Layout:  
Gudrun Merkel

Bildredaktion:  
Rachel Kaltenecker (Ltg.)

Assistenz: Silke Pflüger

Rezeptprüfung + Text:  
Dorothee Schaller, Sindy Müller

Rezepte & Foodbilder:  
FOODkiss

Head of Operation & Finance:  
Rachel Kaltenecker

Head of Production & Creative:  
Britta Dewi

[www.foodkiss.de](http://www.foodkiss.de)

Tel. 07221/350 10

Textbearbeitung:  
FOODkiss

Digitale Bildbearbeitung:  
Klambt PIXELcircus  
Markus Rieher (Ltg.)

Vertrieb:  
Klambt-Verlag GmbH & Co. KG

Vertriebsleitung:  
Markus Klei (Ltg.)

Tel. 06232/31 00

Fotos: FOODkiss

FOODkiss  
Die leckeren 12

erscheint exklusiv bei READY!  
© by Klambt-Verlag GmbH & Co. KG

Alle Rechte vorbehalten. Insbesondere dürfen Nachdruck,  
Aufnahme in Onlinedienste und Internet sowie Vervielfältigung  
auf Datenträger wie CD, DVD u. Ä. nur nach vorheriger  
schriftlicher Genehmigung des Verlags erfolgen. Der Verlag  
haftet nicht für unverlangt eingesandte Manuskripte, Fotos oder  
sonstige Unterlagen.

Die leckeren 12 erscheinen alle 14 Tage neu bei Ready; nächstes Mal: Schnitzel forever!