



Anne Wilson

KUCHEN

SCHNELL UND
SCHMACKHAFT

Nützliche Hinweise

Für Anfänger



Für weniger erfahrene Köche



Für erfahrene Köche



Es gelten die üblichen Maße in Gramm und Liter. Nur ausnahmsweise wird die Maßeinheit Becher – mit einem Fassungsvermögen von 250 ml – verwandt. Die in den Rezepten verwendeten Eier wiegen durchschnittlich 60 g. Die Dosengrößen sind bei jedem Hersteller verschieden, verwenden Sie daher die Größe, die der im Rezept angegebenen am nächsten kommt.

Maßeinheiten und Abkürzungen

Becher	= 250 ml	g	= Gramm
EL	= leicht gehäufte Eßlöffel oder 20 ml	kg	= Kilogramm
TL	= gestrichener Teelöffel oder 5 ml	ml	= Milliliter
		l	= Liter

Weitere Kochbücher aus dieser Reihe:

Plätzchen und Kekse
Die Welt der Burger
Cocktails & Partydrinks
Partykostlichkeiten
Unwiderstehliche Snacks
Lustige Kindertorten
Eis und Desserts
Das neue Kinderkochbuch
Gemüse einmal anders
Perfekte Pasta
Süße und pikante Quiches
Köstliche Salate

Pies und Puddings
Köstliches Kleingebäck
Verführerische Pralinen und Trüffel
Suppen aus aller Welt
Klassische Currygerichte
Indische Küche
Chinesische Küche
Partysnacks für Kinder
Griechische Küche
Französische Küche
Indische Küche
Italienische Küche

Hähnchen auf vielerlei Art
Schottische Küche
Festliche Kuchen und Torten
Marokkanische Küche
Mexikanische Küche
Spanische Küche
Beliebte Kartoffelgerichte
Thai-Küche
Englische Küche
Indonesische Küche
Libanesishe Küche
Cajun Küche

Copyright © Murdoch Books 1994

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in any retrieval system or transmitted in any form or by any means, electronic, photocopying, recording or otherwise without the prior written permission of the publisher.

This book was produced by Murdoch Books, 213 Miller Street, North Sydney, NSW 2060

Original title: Fast Cakes

Murdoch Books Food Editors: Kerrie Ray, Jo Anne Calabria; Home Economists: Tracy Rutherford, Voula Mantzouridis, Melanie McDermott;

Photography: Phil Haley, Reg Morrison; Design: Annette Fitzgerald

© 1996 für die deutsche Ausgabe
Könemann Verlagsgesellschaft mbH
Bonner Straße 126, D-50968 Köln
Satz der deutschen Ausgabe: TextCase, Groningen
Übersetzung aus dem Englischen: Helga Bilitewski
Redaktion der deutschen Ausgabe: Kristina Meier, Köln
Druck und Bindung: Sing Cheong Printing Co., Ltd.
Printed in Hong Kong
ISBN 3-89508-143-4

KUCHEN

SCHNELL UND SCHMACKHAFT



KÖNEMANN

Fix gerührt in einer Schüssel

Diese schnellen Kuchen lassen sich in einer Schüssel anrühren, und folgt man den Rezeptangaben, gelingen einem mühelos die leichtesten Biskuittorten, herzhafte Früchtekuchen, Muffins oder saftige Creme- oder Schokoladenkuchen.



Viktoria Biskuittorte

Vorbereitungszeit:

8 Min.

Backzeit:

20 Min.

Ergibt eine Biskuittorte von
20 cm Durchmesser



125 g Butterflocken

110 g Zucker

2 Eier

125 g Mehl

2 TL Backpulver

100 g Erdbeermarmelade

Puderzucker

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwei Springformen von jeweils 20 cm Durchmesser mit Butter oder Öl einfetten und die Böden mit Backpapier auslegen.

2. Butter und Zucker mit dem Handrührgerät schlagen, bis eine lockere, cremige Masse entsteht. Eier nacheinander zufügen und jedesmal gründlich unter-schlagen.

3. Gesiebtetes Mehl und Backpulver hinzufügen und 30 Sek. auf niedriger Stufe unterrühren. Dann 1 Min. bei hoher Geschwindigkeit rühren oder bis die Masse dick und cremig ist.

4. Den Teig auf die beiden vorbereiteten Formen verteilen und glattstreichen. 20 Min. backen oder bis der Biskuit goldbraun ist und sich von den Seiten der Form gelöst hat. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

5. Einen Biskuitboden mit Marmelade bestreichen und den anderen Boden daraufsetzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Hinweis: Damit der Biskuit noch lockerer wird, das Mehl dreimal sieben, bevor es unter die anderen Zutaten gerührt wird. Biskuittorten schmecken am besten frisch gebacken. Vor dem Servieren an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Viktoria Biskuittorte (oben) und Früchtebrot (s. S. 4).



Früchtebrot

Vorbereitungszeit:

8 Min. + 5 Min. Ruhen

Backzeit:

40 Min.

Ergibt ein 25 x 15 cm

Früchtebrot



200 g (Kellog's) Bran Flakes

170 ml heiße Milch

90 g gehackte, getrocknete
Äpfel

190 g gehackte, gemischte
Trockenfrüchte

50 g Kürbiskerne

140 g brauner Zucker

3 Eier

1 TL Gewürzmischung

70 g Vollkornmehl

1 TL Backpulver

1. Backofen auf 210 °C
(Gas 190 °C) vorheizen.
Kastenform (25 x 15 x 5,5
cm) mit Butter oder Öl
einfetten und den Boden
und die Seiten mit
Backpapier auslegen.

2. Bran Flakes und Milch in
einer großen Schüssel mit
einem Holzlöffel verrühren
und 5 Min. unbedeckt
stehenlassen oder bis die
Milch von den Bran Flakes
vollständig aufgesaugt
worden ist.

3. Die Früchte, Kerne, Zucker,
Eier, Gewürzmischung,
Mehl und Backpulver zu der
Masse hinzufügen und mit
dem Holzlöffel 3 Min.
rühren, bis alle Zutaten gut
vermischt sind.

4. Den Teig in die vorbe-

reite Form füllen. 40 Min.
backen, bis an einem in die
Mitte hineingestochenen
Holzlöffel keine Teig-
spuren mehr vorhanden
sind. Zum Abkühlen auf ein
Kuchengitter stürzen. Mit
Butter bestrichen servieren.

Hinweis: Dieses Früchtebrot
kann in einem luftdichten
Behälter bis zu drei Tage
aufbewahrt werden.

Möhrenkuchen mit Pecannüssen

Vorbereitungszeit:

15 Min.

Backzeit: 45 Min.

Ergibt einen viereckigen

Kuchen von 20 cm

Seitenlänge



2 Eier

300 g geraspelte Möhren

2 TL abgeriebene

Orangenschale

90 g gehackte Pecannüsse

1/2 TL gemahlener Zimt

80 ml Orangensaft

125 ml Öl

150 g Zucker

170 g Mehl

1-2 TL Backpulver

1. Backofen auf 180 °C
vorheizen. Eine quadra-
tische Kuchenform (20 cm)
mit Butter oder Öl einfetten
und den Boden mit Back-
papier auslegen.

2. Eier, Möhren, Orangen-
schale, Zimt, Orangensaft,
Öl und Zucker in einer
großen Schüssel mit einem
Holzlöffel verrühren.

3. Gesiebtes Mehl und
Backpulver zu der Masse

hinzufügen und mit dem
Holzlöffel 1 Min. lang
kräftig rühren oder bis die
Masse dick und die Zutaten
gut verrührt sind.

4. Den Teig in die vorbe-
reite Form füllen und
glattstreichen. 45 Min.
backen, bis an einem in die
Mitte hineingestochenen
Holzlöffel keine Teig-
spuren mehr vorhanden
sind. Zum Abkühlen auf ein
Kuchengitter stürzen. Warm
oder kalt servieren.

Hinweis: Nach Wunsch mit
Frischkäseglasur (s. S. 63)
bestreichen und mit gehack-
ten Pecannüssen dekorieren.

Schokoladen-Muffins

Vorbereitungszeit:

10 Min.

Backzeit: 15 Min.

Ergibt 15 Muffins



250 g Mehl

2 TL Backpulver

110 g Zucker

120 g geraspelte

Milchschokolade

2 Eier

10 ml Vanille-Extrakt

80 g zerlassene Butter

150 g saure Sahne

100 g in Vierecke

geschnittene

Bitterschokolade

2 EL Schokoladentropfen

1. Backofen auf 180 °C
vorheizen. 15 Muffin-
Backformchen (125 ml) mit
Butter oder Öl einfetten.



Möhrenkuchen mit Pecannüssen (oben) und Schokoladen-Muffins.

2. Mehl, Backpulver,
Zucker, geraspelte Schoko-
lade, Eier, Vanille-Extrakt,
geschmolzene Butter und
saure Sahne in eine kleine
Schüssel geben. Mit dem
Handrührgerät 1 Min. auf
niedriger Stufe schlagen
oder bis die Zutaten knapp
verrührt sind. Dann noch

eine Min. auf hoher Stufe
schlagen.

3. Die Hälfte des Teiges in
die vorbereiteten Muffin-
Backformchen geben und in
die Mitte jeweils ein Scho-
koladenstück legen. Den
restlichen Teig darüber
verteilen.

4. Schokoladentropfen

auf die Muffins drücken.
15 Min. backen, bis die
Muffins aufgegangen und
goldbraun sind. Warm
servieren, solange die Scho-
kolade noch weich ist, oder
auf einem Kuchengitter
abkühlen. Sie schmecken
am besten frisch gebacken.

Zitronenbuttercremetorte

Vorbereitungszeit:

10 Min.

Backzeit:

25 Min.

Ergibt eine Torte von 20 cm Durchmesser



3 Eier

110 g Zucker

1/2 TL Zitronen-Extrakt

125 g Mehl

1 TL Backpulver

30 g Butter

80 g Frischkäse

80 g Zitronenbuttercreme

(s. S. 62)

Puderzucker

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (20 cm Durchmesser) mit Butter oder Öl einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

2. Eier, Zucker und Zitronenextrakt in einer kleinen Schüssel mit dem Handrührgerät bei hoher Geschwindigkeit 5 Min. schlagen oder bis die Masse hell, dick und glänzend wird. Mit einem Metalllöffel zuerst das Mehl, das Backpulver und dann die geschmolzene Butter unterheben. Anschließend erst langsam, dann schnell verrühren, bis die Masse glatt ist.

3. Den Teig in die vorbereitete Form füllen. 25 Min. backen oder bis der Teig goldbraun ist und sich von den Seiten der Form gelöst hat. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

4. Die Torte nach dem Abkühlen mit einem Brotmesser waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden zuerst mit Frischkäse, dann mit Zitronenbutter bestreichen. Darauf den oberen Boden setzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.



Dattel- und Walnußschnitten

Vorbereitungszeit:

10 Min.

Backzeit:

35 Min. +

5 Min. Ruhen

Ergibt 6 Portionen



130 g gebackte Walnüsse

150 g gebackte, getrocknete Datteln

70 g brauner Zucker

2 Eier

80 ml Öl

75 g Joghurt

190 g Mehl

1-2 TL Backpulver

1 EL Zucker

1/2 TL gemahlener Zimt

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine flache Kuchenform (27 x 18 cm) mit Butter oder Öl einfetten.

Den Boden und zwei Seiten mit Backpapier auslegen.
2. 40 g Walnüsse beiseite stellen und die restlichen Walnüsse mit den Datteln und dem Zucker in eine große Schüssel geben. Leicht verquirlte Eier, Öl, Joghurt, gesiebes Mehl und Backpulver hinzufügen. Mit einem Holzlöffel 2 Min. kräftig rühren, bis die Zutaten gut vermischt sind und der Teig fast glatt ist.
3. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen. Zucker und Zimt mischen und mit den restlichen Walnüssen auf den Kuchen streuen.
4. 35 Min. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenen Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen 5 Min. in der Form stehenlassen, bevor er zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird. Nach dem Abkühlen in Vierecke schneiden.

Hinweis: Dattel- und Walnußschnitten können bis zu 2 Tage in einem luftdicht schließenden Behälter aufbewahrt werden. Nach Wunsch können die Schnitten mit Vanillezucker gesüßter Schlagsahne serviert werden.

Zitronenbuttercremetorte (oben) und Dattel- und Walnußschnitten.



Muffins mit Erdbeercreme

Vorbereitungszeit:

15 Min.

Backzeit:

30 Min. +

5 Min. Ruhen

Ergibt 8 Muffins



2 Eier

65 ml Öl

2 EL Erdbeermarmelade

40 g Erdbeeryoghurt

110 g Zucker

220 g Mehl

1–2 TL Backpulver

100 g Frischkäse

50 g Erdbeermarmelade
extra

Erdbeeren zum Dekorieren

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. 8 Muffin-Backförmchen (170 ml) mit Butter oder Öl einfetten.
2. Eier, Öl, Erdbeermarmelade, Joghurt und Zucker in eine große Schüssel geben. Mit einem Holzlöff-

fel 1 Min. schlagen, bis die Zutaten verrührt sind. Gesiebttes Mehl und Backpulver hinzufügen und gut unterrühren, aber nicht übrerrühren.

3. 2–3 EL von der Masse in jedes Förmchen füllen. Den Frischkäse in acht Stücke teilen und auf die Mitte jedes Muffins setzen. Dann darauf zusätzlich jeweils 2 TL Erdbeermarmelade und mit dem restlichen Teig bedecken.

30 Min. backen oder bis die Muffins aufgegangen und goldbraun sind. 5 Min. in der Form stehenlassen, bevor die Muffins auf ein Kuchengitter gestürzt werden. Nach dem Abkühlen mit gesiebttem Puderzucker bestreuen und mit Erdbeeren dekorieren.

Hinweis: Nach Wunsch Muffins mit Frischkäseglasur (s. S. 63) bestreichen.

Muffins mit Erdbeercreme.



1. Eier, Öl, Marmelade, Joghurt und Zucker in einer großen Schüssel verrühren.



2. Den Teig in die Muffin-Förmchen geben und einen Würfel Frischkäse in die Mitte setzen.



3. Marmelade auf den Frischkäse verteilen und mit dem restlichen Teig bedecken.



4. Die fertigen Muffins mit Puderzucker bestreuen.



Bananen-Apfel-Muffins

Vorbereitungszeit:

12 Min.

Backzeit:

25 Min.

Ergibt 12 Muffins



150 g Vollkornmehl

1–2 TL Backpulver

150 g Zucker

1/4 TL gemahlene

Muskatnuß

1 große, reife Banane,
zerdrückt

90 g grob geraspelter grüner
Apfel

2 Eier

125 ml Öl

190 ml Buttermilch

1. Backofen auf 180 °C
vorheizen. 12 Muffin-Back-
förmchen (ca. 80 ml) mit
Butter oder Öl einfetten.

2. Mehl, Backpulver,
Zucker und Muskatnuß in
eine große Schüssel geben.
In die Mitte eine Mulde
drücken und das Obst zufü-
gen. Eier, Öl und Butter-
milch in einer Schüssel
verrühren und auf die
trockene Masse gießen.
Mit einem Holzlöffel 1 Min.
rühren, bis alle Zutaten gut
vermischt sind, aber nicht
zuviel rühren.

3. Die vorbereiteten Förm-
chen zu zwei Dritteln mit
Teig füllen. 25 Min. backen,
bis die Muffins aufgegangen
und goldbraun sind.

Schokocremekuchen (oben) und
Bananen-Apfel-Muffins.

Zum Abkühlen auf ein
Kuchengitter stürzen.

Hinweis: Nach Wunsch
können die Muffins mit
Frischkäseglasur (s. S. 63)
bestrichen und mit Banan-
enchips dekoriert werden.



Schokocremekuchen

Vorbereitungszeit:

20 Min.

Backzeit:

45 Min.

Ergibt einen runden Kuchen
von 23 cm Durchmesser



150 g Butter

150 g Zucker

20 ml Brandy

3 Eier

3 TL Backpulver

280 g Mehl

125 g grobgeraspelte

Milchschokolade

85 ml Milch

170 ml Schlagsahne

1. Den Backofen auf
180 °C vorheizen. Eine
Springform (23 cm
Durchmesser) mit Butter
oder Öl einfetten und den

Boden mit Backpapier
auslegen.

2. Butter, Zucker und
Brandy mit dem Handrühr-
gerät in einer Schüssel
verrühren. Die Eier nach-
einander zugeben und
gründlich unterschlagen.
Gesiebttes Mehl und
Backpulver, Schokolade und
Milch auf einmal hinzu-
geben und 1 Min. bei lang-
samer Geschwindigkeit
rühren, bis die Zutaten
vermischt sind.

3. Den Teig in die vorbe-
reitete Form geben und
glattstreichen. 45 Min.
backen, bis an einem in die
Mitte hineingestochenen
Holzstäbchen keine Teig-
spuren mehr vorhanden
sind. Zum Abkühlen auf ein
Kuchengitter stürzen. Nach
dem Abkühlen den Kuchen
mit einem Brotmesser waage-
recht in drei Teile schneiden.

4. Schlagsahne mit dem
Handrührgerät in einer
kleinen Schüssel steif schla-
gen. Den unteren Teigho-
den auf ein Brett legen und
mit der Hälfte der Schlag-
sahne bestreichen. Den
mittleren Boden aufsetzen,
mit der restlichen Schlag-
sahne bestreichen und den
oberen Boden aufsetzen.
Nach Wunsch mit Glasur
bestreichen und sofort
servieren.

Hinweis: Den Kuchen mit
Schokoladenglasur (s. S. 62)
oder Schokoladencreme-
glasur (s. S. 63) bestreichen
und mit grobgeraspelten
Nüssen dekorieren.

Sultaninenküchlein

Vorbereitungszeit:

5 Min.

Backzeit:

12 Min.

Ergibt 18 Stück



170 g Mehl
1–2 TL Backpulver
75 g Zucker
120 g Sultaninen
1 Ei
65 ml Schlagsahne
40 g geschmolzene Butter
5 ml Vanille-Extrakt

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. 18 Papierförmchen in tiefe Metallförmchen oder auf ein Backblech setzen.
2. Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben. Zucker und Sultaninen zufügen. In die Mitte eine Mulde drücken. Die mit Sahne, Butter und Vanille-Extrakt verrührten Eier auf einmal hinzugeben und mit einem Holzlöffel 2 Min. rühren, bis alle Zutaten vermengt sind, aber nicht zuviel rühren.
3. Einen Eßlöffel Teig in jedes Papierförmchen füllen. 12 Min. backen oder bis an einem Spieß, den man in der Mitte der Küchlein einsticht, keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen. Warm oder kalt servieren.

Zitronen-Joghurt-Kuchen

Vorbereitungszeit:

10 Min.

Backzeit: 40 Min.

Ergibt einen Napfkuchen von 23 cm Durchmesser



150 g geschmolzene Butter
2 TL abgeriebene Orangenschale
1 TL abgeriebene Zitronenschale
170 g Zucker
2 Eier
40 g gemahlene Mandeln
210 g Mehl
1–2 TL Backpulver
110 g Joghurt

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Napfkuchenform (23 cm Durchmesser) mit Butter oder Öl einfetten.
2. Butter, Orangen- und Zitronenschale und Zucker mit dem Handrührgerät verrühren, bis die Masse locker und cremig ist. Die Eier nacheinander hinzufügen und gründlich schlagen. Mandeln, gesiebes Mehl, Backpulver und Joghurt auf einmal hinzufügen. 1 Min. auf kleiner Stufe rühren, oder bis die Zutaten gut vermengt sind.
3. In die vorbereitete Form geben. 40 Min. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenen Holzstabchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.



Zitronen-Joghurt-Kuchen (oben) und Sultaninenküchlein.

Passionskuchen

Vorbereitungszeit:

10 Min.

Backzeit: 45 Min.

*Ergibt einen Kuchen von
20 cm Durchmesser*



100 g Butter

75 g Zucker

2 Eier

2/3 Becher Passionsfrüchte
in Sirup

1 TL abgeriebene
Zitronenschale

80 g saure Sahne

220 g Mehl

1–2 TL Backpulver

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Springform (20 cm Durchmesser) mit Butter oder Öl einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

2. Butter und Zucker mit dem Handrührgerät in einer kleinen Schüssel schlagen, bis eine lockere, cremige Masse entsteht. Eier nacheinander zufügen und jedesmal gründlich unterschlagen. Fruchtfleisch mit dem Sirup und Zitronenschale hinzufügen und nur so lange rühren, bis die Zutaten vermisch sind.

3. Saure Sahne, Mehl und Backpulver zufügen. 30 Sek. bei niedriger Geschwindigkeit rühren oder bis die Zutaten vermisch sind. Dann 1 Min. bei hoher Geschwindigkeit rühren, oder bis die Masse glatt ist. Nicht übertreiben.

4. Teig in die vorbereitete

Form füllen und glattstreichen. 45 Min. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenen Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

Hinweis: Den Kuchen mit Passionsfruchtglasur oder Frischkäseglasur (s. S. 62 und 63) bestreichen oder mit Schlagsahne, die mit etwas Passionsfruchtfleisch vermengt ist, servieren.



Mandelkirschbrot

Vorbereitungszeit:

10 Min.

Backzeit:

40 Min. + 5 Min. Ruhen

*Ergibt einen 23 x 13 cm
großen Kuchen*



90 g weicher Frischkäse

30 g Butter

110 g Zucker

1 Ei

5 ml Mandelaroma

130 g geviertelte kandierte
Kirschen

90 g gehobelte Mandeln

125 g Mehl

1 TL Backpulver

40 ml Milch

1. Backofen auf 210 °C (Gas 190 °C) vorheizen. Eine Kuchenform

(23 x 13 x 7 cm) mit Butter oder Öl einfetten. Den Boden und die beiden Seitenflächen mit Backpapier auslegen.

2. Frischkäse, Butter, Zucker, Eier und Mandel-Aroma mit dem Handrührgerät in einer kleinen Schüssel 5 Min. schlagen, bis die Masse locker und cremig ist.

2. Kandierte Kirschen, Mandeln, Mehl, Backpulver und Milch auf einmal hinzufügen. Mit einem Holzlöffel rühren, bis die Zutaten gut vermengt sind und die Masse fast glatt ist.

3. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen. 40 Min. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenen Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen 5 Min. in der Form stehen lassen, bevor er zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird. Nach Belieben verzieren.

Hinweis: Bei der Zubereitung mit einem Holzlöffel, müssen der Frischkäse, die Butter und der Zucker in einer kleinen Schüssel 10 Min. geschlagen werden, bis die Masse locker und cremig ist. Ei und Mandelaroma zufügen und kräftig schlagen. Die restlichen Zutaten zufügen und rühren, bis alles gut vermengt ist. Dann wie oben angegeben backen.



Mandelkirschbrot (oben) und Passionskuchen.



Einfache Schokoladentorte

Vorbereitungszeit:

12 Min.

Backzeit:

55 Min.

Ergibt eine Torte von
20 cm Durchmesser



125 g Butter

220 g Zucker

1 Ei

10 ml Vanille-Extrakt

40 g Kakao

190 g Mehl

2 TL Backpulver

190 ml Schlagsahne

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (20 cm Durchmesser) mit Butter oder Öl einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

2. Butter und Zucker mit dem Handrührgerät in einer kleinen Schüssel schlagen, bis eine lockere, cremige Masse entsteht.

Eier und Vanille-Extrakt zufügen und 1 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen, bis die Zutaten gut verrührt sind.

3. Das gesiebte Mehl, Backpulver, Kakao und die Schlagsahne zufügen. 1 Min. auf niedriger Stufe rühren, bis die Zutaten gerade verrührt sind. Dann 2 Min. bei hoher Geschwindigkeit schlagen, bis die Masse glatt ist.

4. Den Teig in die vorberei-

tete Form füllen und glattstreichen. 55 Min. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochnem Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

Hinweis: Nach Wunsch mit Schokoladenglasur (s. S. 62) bestreichen und mit Schokoladenstückchen und einem Hauch Puderzucker dekorieren.



Apfel-Rosinen-Kuchen

Vorbereitungszeit:

10 Min.

Backzeit: 1 Std.

Ergibt einen Kuchen von 20
cm Durchmesser



2 mittelgroße Kochäpfel

220 g Zucker

170 g Sultaninen oder
andere Früchte

1 TL Zimt oder
Gewürzmischung

190 g Mehl

1-2 TL Backpulver

2 Eier

60 g geschmolzene und
abgekühlte Butter

1. Den Backofen auf 180 °C

vorheizen. Eine Springform (20 cm Durchmesser) mit Butter oder Öl einfetten. 2. Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Äpfel mit dem Zucker, den Sultaninen, Zimt, Mehl, Backpulver, geschlagenen Eiern und Butter in eine große Schüssel geben. Mit einem Holzlöffel gut verrühren. 3. Den Teig in die vorbereitete Form geben. 1 Std. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochnem Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

Hinweis: Mit Zitronen-
kaseglasur (s. S. 63) bestrei-
chen. Noch hübscher läßt
sich der Kuchen mit in
Streifen geschnittener
Zitronenschale dekorieren.

Tip

Frisch gebackene Kuchen auf Raumtemperatur abkühlen lassen, bevor sie zur Aufbewahrung in einem luftdichten Behälter verschlossen werden. Der Behälter sollte möglichst nicht größer als der Kuchen sein, denn je weniger Luft er enthält, desto länger hält sich der Kuchen frisch. Den Behälter an einem kühlen, trockenen Ort lagern. Wenn nicht anders angegeben, sollte Kuchen nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Apfel-Rosinen-Kuchen (oben) und
Einfache Schokoladentorte.

Haselnußkuchen mit Goldsirup

Vorbereitungszeit:

12 Min.

Backzeit:

35 Min. +

5 Min. Ruhen

Ergibt einen viereckigen Kuchen von 20 cm



95 g gebackte Haselnüsse
185 g Butter
170 ml Goldsirup
1 Ei
30 g gemahlene Haselnüsse
210 g Mehl
1–2 TL Backpulver
80 ml Milch

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine flache, viereckige Backform (20 cm Seitenlänge) mit Butter oder Öl einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

2. Den vorbereiteten Boden der Backform mit gehackten Haselnüssen bestreuen. 60 g Butter und 85 ml Goldsirup in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Hitze nur so lange verrühren, bis sich die Butter aufgelöst hat, vom Feuer nehmen. Die Flüssigkeit auf die Haselnüsse gießen.

3. 125 g Butter und den restlichen Sirup mit dem Handrührgerät in einer kleinen Schüssel schlagen, bis eine lockere, cremige Masse entsteht. Eier und gemahlene Haselnüsse zufügen und schlagen, bis die Zutaten verrührt sind. Mehl, Backpulver und

Milch auf einmal zugeben. 1 Min. auf niedriger Stufe und 1 Min. bei hoher Stufe rühren.

4. Den Teig über die Haselnußmasse geben und glattstreichen. 35 Min. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenen Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen 5 Min. in der Form stehenlassen, bevor er zum Abkühlen auf



ein Kuchengitter gestürzt wird. Warm oder kalt servieren.

Orange-Rosinen-Rock-Cakes

Vorbereitungszeit:

8 Min.

Backzeit:

20 Min.

Ergibt 9 Rock Cakes



190 g Mehl
1–2 TL Backpulver
1 TL abgeriebene Orangenschale
60 g Butter
60 g Zucker
90 g Rosinen
1 Ei

40 ml Orangensaft
2 TL Hagelzucker

1. Backofen auf 210 °C (Gas 190 °C) vorheizen. Backblech (32 x 28 cm) mit Butter oder Öl einfetten und den Boden mit eingefettetem Backpapier auslegen.

2. Mehl und Backpulver in eine kleine Schüssel sieben. Orangenschale und geschmolzene Butter hinzufügen. Mit dem Handrührgerät auf niedriger Stufe 2 Min. schlagen.

3. Zucker, Rosinen, verrührte Eier und Saft zufügen und 1 Min. auf hoher Stufe schlagen, bis die Zutaten vermengt sind.

4. Mit dem Löffel 9 Teighäufchen im Abstand von ca. 5 cm auf das vorbereitete Backblech setzen. Mit Hagelzucker bestreuen. 20 Min. backen, bis sie goldbraun sind. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen. Warm oder kalt, nach Wunsch, mit Butter und Orangenmarmelade servieren.

Hinweis: Rock Cakes können auch zubereitet werden, indem die Butter mit den Fingerspitzen in das Mehl gerieben wird. Rock Cakes können in einem luftdichten Behälter an einem kühlen, trockenen Ort bis zu zwei Tage aufbewahrt werden.



Haselnußkuchen mit Goldsirup (oben) und Orange-Rosinen-Rock-Cakes.

Schmelzen & Mischen

Das Kuchenbacken geht noch schneller, wenn die Butter und der Zucker zuerst geschmolzen und dann das Mehl und die anderen Zutaten zugefügt werden, weil dadurch das zeitaufwendige Schlagen von Butter und Zucker zu einer cremigen Masse entfällt. Diese Kuchen brauchen auch nicht so lange gerührt werden wie bei der üblichen Methode und dürfen nicht überrührt werden.

Ananas-Streuselkuchen

Vorbereitungszeit:

15 Min.

Backzeit:

1 Std. +

10 Min. Ruhen

Ergibt eine Torte von 23 cm Durchmesser



220 g Mehl

1–2 TL Backpulver

125 g Butter

150 g Zucker

2 Eier

450 g zerdrückte und

abgetropfte Dosenananas

125 ml Ananassaft aus der Dose

50 g geraspelte Kokosnuß

70 g brauner Zucker

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (23 cm Durchmesser) mit Butter oder Öl einfetten und den Boden mit Backpapier

auslegen. Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken.

2. Butter und Zucker in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen und umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, vom Herd nehmen. Eier und Ananassaft in einer kleinen Schüssel verrühren.

3. Butter- und Eiermischung zum Mehl geben und mit einem Holzlöffel verrühren, bis die Zutaten vermenget sind. Nicht zu viel rühren.

4. Die Hälfte des Teiges in die vorbereitete Form geben. Ananas, Kokosnuß und Zucker verrühren und darüber geben. Mit dem restlichen Teig bedecken und glattstreichen. 1 Std. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenen Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen 10 Min. in der Form stehenlassen,



*Ananas-Streuselkuchen (oben) und
Blaubeer-Muffins (S. 22).*

bevor er zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird. Warm oder kalt mit Schlagsahne, Vanillesauce oder Vanilleeis servieren.

Hinweis: Die Torte mit kandierten Ananasstücken dekorieren. Dieser Kuchen kann in einem luftdichten Behälter an einem kühlen, trockenen Ort bis zu zwei Tage aufbewahrt werden.

Blaubeer-Muffins

Vorbereitungszeit:

15 Min.

Backzeit:

25 Min.

Ergibt 16 Muffins



375 g Mehl
2–3 TL Backpulver
1 TL Gewürzmischung
190 g Blaubeeren
150 g Butter
220 g Zucker
1 Ei
250 ml Milch

1. Den Backofen auf 210 °C (Gas 190 °C) vorheizen. 16 Muffin-Backförmchen (85 ml) mit Butter oder Öl einfetten. Mehl, Backpulver und Gewürzmischung in eine große Schüssel sieben. Blaubeeren zufügen und verrühren. In die Mitte eine Mulde drücken.
2. Butter und Zucker in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, vom Feuer nehmen. Eier und Milch in

einer kleinen Schüssel verrühren.

3. Die Butter- und Eiermischung zu den anderen Zutaten geben und mit einem Metalllöffel oder einer Gabel verrühren, bis die Zutaten vermengt sind. Nicht überrühren.

4. Die vorbereiteten Backförmchen zu zwei Drittel mit Teig füllen und 25 Min. backen oder bis sie aufgegangen und goldbraun sind. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen. Warm oder kalt servieren.

Vanillebuttercreme-Kuchen

Vorbereitungszeit:

15 Min.

Backzeit: 35 Min.

Ergibt einen viereckigen Kuchen von 20 cm Seitenlänge



125 g Mehl
1 TL Backpulver
90 g Vanillesaucenpulver
1/2 TL Natron
125 g Butter
170 g Zucker
3 Eier
60 ml Buttermilch

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine viereckige Backform (20 cm Seitenlänge) mit Butter oder Öl einfetten und den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen.

2. Mehl, Backpulver, Vanillepulver und Natron in eine große Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken.

3. Butter und Zucker in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen und den Zucker rühren, bis er sich aufgelöst hat, vom Feuer nehmen. Eier und Buttermilch in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Butter- und Eiermischung zu den anderen Zutaten geben und mit einem Holzlöffel verrühren, bis die Zutaten vermengt sind. Nicht überrühren.

4. Den Teig in die vorbereitete Backform geben und glattstreichen. 35 Min. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenen Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

Hinweis: Mit Puderzucker Glasur oder Buttercreme (s. S. 60 und 62) bestreichen. Dieser Kuchen lässt sich bis zu 4 Tage in einem luftdicht schließenden Behälter aufbewahren.

TIP

Am besten schmecken Muffins frisch gebacken. An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Sollen sie warm serviert werden, im Mikrowellenherd aufbacken.

Vanillebuttercreme-Kuchen.





Zitronen-Ingwer-Torte

Vorbereitungszeit:

15 Min.

Backzeit:

50 Min.

Ergibt eine Torte von 20 cm Durchmesser



250 g Mehl

2 TL Backpulver

50 g gebackter, kandierter Ingwer

185 g Butter

170 g Zucker

1 TL abgeriebene Zitronenschale

65 ml Zitronensaft

3 Eier

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (20 cm Durchmesser) mit Butter oder Öl einfetten. Den Boden mit Backpapier auslegen. Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben. Ingwer zufügen. In die Mitte eine Mulde drücken.

2. Butter und Zucker in einem kleinen Topf schmelzen und den Zucker rühren, bis er sich aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und Zitronenschale und Saft hineinrühren.

3. Die Buttermischung und verrührte Eier zum Mehl geben und mit einem Holzlöffel rühren, bis die Zutaten vermengt sind. Nicht übrerrühren.

4. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 50 Min. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenen Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

Hinweis: Nach Wunsch mit Zitronenglasur bestreichen und mit gehacktem, kandiertem Ingwer verzieren. In einem luftdichten Behälter bis zu vier Tage haltbar.

Espressokaffee-Stangen

Vorbereitungszeit:

30 Min. + 15 Min. Ruhen

Backzeit:

35 Min.

Ergibt zwei Stangen von 26 x 8 cm



20 g feingemahlener

Espressokaffee

190 ml kochendes Wasser

250 g Mehl

2 TL Backpulver

60 g gebackte Pecannüsse

150 g Butter

150 g brauner Zucker

2 Eier

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwei Kastenformen (26 x 8 x 4,5 cm) mit Butter oder Öl einfetten. Den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen. Kaffeepulver und Wasser in



einer kleinen Schüssel verrühren und 15 Min. stehenlassen. Flüssigkeit durch ein Sieb gießen und kühl stellen.

2. Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben. Pecannüsse zufügen und in die Mitte eine Vertiefung drücken.

3. Butter und Zucker in einem kleinen Topf schmelzen und den Zucker verrühren, bis er sich aufgelöst hat. Vom Herd nehmen. Eier und Kaffeepulver in einer kleinen Schüssel verrühren.

4. Butter- und Eiermischung zum Mehl geben und mit einem Holzlöffel verrühren, bis die Zutaten vermengt sind. Nicht übrerrühren.

5. Den Teig gleichmäßig auf die vorbereiteten Backformen verteilen und glattstreichen. 35 Min. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenen Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

Hinweis: Anstelle des gemahlenen Kaffeepulvers kann auch ein Löffel Instantkaffee verwendet werden. Nach Wunsch den Kuchen mit Kaffee Glasur bestreichen und mit Pecannüssen dekorieren.

Zitronen-Ingwer-Torte (oben) und
Espressokaffee-Stangen.

Muffins mit Früchten und Nüssen

Vorbereitungszeit:

15 Min.

Backzeit:

20 Min.

Ergibt 12 Muffins



250 g Mehl

2 TL Backpulver

1 TL Gewürzmischung

185 g gebackte, gemischte

Trockenfrüchte (siehe Hinweis)

60 g gebackte, gemischte Nüsse

125 g Butter

170 g Zucker

2 Eier

190 ml Milch

1. Backofen auf 210 °C (Gas 190 °C) vorheizen. Muffin-Backförmchen (80 ml) mit Butter oder Öl einfetten. Mehl, Backpulver und Gewürzmischung in eine große Schüssel sieben. Früchte und Nüsse zufügen und umrühren. In die Mitte eine Mulde drücken.
2. Butter und Zucker in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze schmelzen und den Zucker rühren, bis er sich aufgelöst hat. Vom Feuer nehmen. Eier und Milch in einer kleinen Schüssel verrühren.
3. Butter- und Eiermischung zum Mehl geben. Mit einem Metallöffel oder einer Gabel umrühren, bis die Zutaten vermengt sind. Nicht

überühren.

4. Den Teig in die vorbereiteten Förmchen füllen. 20 Min. backen, bis die Muffins aufgegangen und goldbraun sind. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

Hinweis: Gemischte Trockenfrüchte gibt es in Naturkostläden oder Supermärkten. Die Muffins nach Wunsch warm mit Butter oder Eis servieren.

Schokoladen-Nuß-Kuchen

Vorbereitungszeit:

30 Min.

Backzeit:

50 Min.

Ergibt eine Torte von 20 cm Durchmesser



85 g Mandelsplitter

85 g gebackte Macadamia-Nüsse

85 g gebackte Walnüsse

180 g gemischte Trockenfrüchte

90 g Mehl

2 EL Kakao

1 TL gemahlener Zimt

60 g gebackte

Bitterschokolade

60 g Butter

75 g Zucker

95 g Honig

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (20 cm Durchmesser) mit



- Butter oder Öl einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Nüsse und Trockenfrüchte in einer großen Schüssel mischen. Gesiebttes Mehl, Kakao und Zimt zufügen und rühren, bis die Zutaten vermengt sind. In die Mitte eine Mulde drücken.
2. Schokolade, Butter, Zucker und Honig in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze rühren, bis die Masse geschmolzen und verrührt ist. Vom Feuer nehmen.
3. Die Buttermischung zu den anderen Zutaten geben und mit einem Holzlöffel rühren, bis die Masse gut vermischt ist. Nicht zu viel rühren.
4. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 50 Min. backen, bis der Kuchen in der Mitte druckfest ist. In der Backform abkühlen lassen, bevor der Kuchen gestürzt wird. In dünnen Scheiben mit Kaffee oder Likör servieren.

Hinweis: Nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen oder mit Puderzuckerglasur (s. S. 60) bestreichen. In einem luftdicht schließenden Behälter an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Schokoladen-Nuß-Kuchen (oben) und Muffins mit Früchten und Nüssen.





Schokoladentorte

Vorbereitungszeit:

15 Min.

Backzeit:

45 Min.

Ergibt einen viereckigen Kuchen mit 20 cm Seitenlänge



250 g Mehl

2 TL Backpulver

2 EL Kakao

185 g Butter

100 g grobgehackte

Bitterschokolade

170 g Zucker

2 Eier

125 ml Milch

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine tiefe viereckige Backform (20 cm Seitenlänge) mit Butter oder Öl einfetten und mit Backpapier auslegen. Mehl, Backpulver und Kakao in eine große Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde bilden.

2. Butter, Schokolade und Zucker in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze rühren, bis die Masse geschmolzen ist. Vom Feuer nehmen. Eier und Milch in einer kleinen Schüssel verrühren.

3. Die Butter- und Eiermischung zum Mehl geben und mit einem Holzlöffel verrühren, bis die Zutaten vermengt sind. Nicht übertreiben.

4. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 45 Min. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenen Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

Hinweis: Nach Wunsch mit Schlagsahne und Schokoladendekoration oder geraspelter Schokolade verzieren. Oder mit Schokoladencremeglasur bestreichen. Wenn mit Schlagsahne verziert wird, im Kühlschrank aufbewahren. Sonst bis zu vier Tage in einem luftdicht schließenden Behälter haltbar.

Früchtestangen mit Brandy

Vorbereitungszeit:

15 Min.

Backzeit: 45 Min. +

15 Min. Ruhen

Ergibt zwei Früchtekuchen (26 x 8 cm)



135 g Mehl

1 TL Backpulver

540 g gemischte

Trockenfrüchte

90 g halbierte, kandierte

Kirschen

125 g Butter

100 g brauner Zucker

2 EL Goldsirup

2 Eier

60 ml Brandy

Schokoladentorte und Früchtestangen mit Brandy.



Rum-Rosinen-Kuchen

Vorbereitungszeit:
20 Min.

Backzeit: 30 Min.
Ergibt einen viereckigen Kuchen von 20 cm Seitenlänge



190 g Mehl
1–2 TL Backpulver
150 g Butter
110 g Zucker
40 ml Rum
180 g gebackte Rosinen
3 Eier
40 ml Milch

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine tiefe, viereckige Kuchenform (20 cm Seitenlänge) mit Butter oder Öl einfetten. Den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen. Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde bilden.
2. Butter und Zucker in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Feuer nehmen. Rum und Rosinen zufügen. Eier und Milch in einer kleinen Schüssel verrühren.
3. Butter- und Eiemischung zum Mehl geben und mit einem Holzlöffel verrühren, bis die Zutaten vermengt sind. Nicht übrerrühren.
4. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 30 Min.

Hinweis: Nach Wunsch den Kuchen mit Zitronenglasur bestreichen und mit Nüssen oder Früchten verzieren. In einem luftdichten Behälter an einem kühlen, trockenen Ort zwei Wochen haltbar.

backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenen Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen. Kalt, mit Butter bestreichen servieren. Lässt sich bis zu zwei Tage in einem luftdicht schließenden Behälter an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Sirupstangen

Vorbereitungszeit:
15 Min.

Backzeit: 30 Min.
Ergibt zwei Kuchenstangen von 26 x 8 cm



190 g Mehl
1–2 TL Backpulver
30 g Vanillesaucenpulver
125 g Butter
95 g Goldsirup
95 g dunkler Sirup
60 g Zucker
2 Eier
85 ml Milch

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwei Kastenformen (26 x 8 x 4,5 cm) mit Butter oder Öl einfetten. Den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen. Mehl, Backpulver und Vanillesaucenpulver in eine große Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken.
2. Butter, Sirup und Zucker in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze rühren, bis alles geschmolzen und gut verrührt ist. Vom Herd nehmen. Eier und Milch in



Rum-Rosinen-Kuchen (oben) und Sirupstangen.

einer kleinen Schüssel verquirlen.
3. Die Butter- und Eiemischung zum Mehl geben und mit einem Holzlöffel verrühren, bis die Zutaten vermengt sind. Nicht zu lange rühren.
4. Den Teig in die vorbe-

reiteten Backformen geben und glattstreichen. 30 Min. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenen Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen. Warm oder kalt servieren.

Hinweis: Nach Wunsch mit Buttercremeglasur bestreichen und mit Zimt bestreuen. In einem luftdichten Behälter an einem kühlen, trockenen Ort bis zu zwei Tage haltbar.

Marmelade-Vanille-Törtchen

Vorbereitungszeit:

20 Min.

Backzeit: 15 Min.

Ergibt 30 Törtchen



250 g Mehl
2 TL Backpulver
170 g Zucker
2 Eier
125 ml Milch
10 ml Vanille-Extrakt
70 g Himbeermarmelade

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. 30 Papierörtchenformen in tiefe Metallförmchen oder auf ein Backblech setzen. Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken.

2. Butter und Zucker in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Feuer nehmen. Eier, Milch und Vanille-Extrakt in einer kleinen Schüssel verrühren. 3. Butter- und Eiermischung zum Mehl geben und mit einem Holzlöffel verrühren, bis die Zutaten vermengt sind. Nicht überrühren.

4. Einen gehäuften Teelöffel Teig in jedes Papierförmchen geben, einen halben Teelöffel Marmelade zufügen und mit einem weiteren gehäuften Teelöffel Teig bedecken. 15 Min. backen, bis die Törtchen goldbraun sind. Zum Abkühlen auf ein

Kuchengitter stürzen. Kalt servieren.

Hinweis: Nach Wunsch verzieren (s. S. 60–63). Die Törtchen können sehr unterschiedlich ausfallen, da die Marmelade beim Backen an die Oberfläche kochen kann. Die Törtchen lassen sich zwei Tage in einem luftdicht schließenden Behälter aufbewahren.

Kokosnuß-Streuselkuchen

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Backzeit: 40 Min. +

5 Min. Ruhen

Ergibt einen Ringkuchen von 20 cm Durchmesser



220 g Mehl
1–2 TL Backpulver
125 g Butter
170 g Zucker
2 Eier
70 g Orangenmarmelade
40 g Joghurt
Kokosnußstreusel
100 g brauner Zucker
60 g Mehl
50 g geraspelte Kokosnuß
90 g Butter

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Ringform (20 cm Durchmesser) mit Butter oder Öl einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben. In der Mitte

eine Mulde bilden.

2. Butter und Zucker in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen. Eier, Marmelade und Joghurt in einer kleinen Schüssel schlagen, bis die Zutaten vermengt sind.

3. Die Butter- und Eiermischung zum Mehl geben und mit einem Holzlöffel rühren, bis alles vermengt ist. Nicht überrühren. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen.

4. Zur Zubereitung der Kokosnußstreusel den Zucker, das Mehl und die Kokosnußraspeln in eine mittelgroße Schüssel geben. Die Butter hinzugeben und mit den Fingerspitzen in die Mischung reiben, bis alle Zutaten gut vermengt sind. Die Streusel auf den Teig geben. 5. 40 Min. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenem Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen 5 Min. in der Form stehenlassen, bevor er zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird. Warm oder kalt mit Schlagsahne oder Vanilleeis servieren.

Hinweis: In einem luftdichten Behälter bis zu drei Tage haltbar. Der Kuchen kann in der Mikrowelle aufgewärmt werden.

Kokosnuß-Streuselkuchen (oben) und Marmelade-Vanille-Törtchen.





Umgedrehter Birnenkuchen

Vorbereitungszeit:

15 Min.

Backzeit: 50 Min. +

15 Min. Ruhen

Ergibt einen Kuchen von
21 x 14 cm



2 EL brauner Zucker
425 g Birnen aus der Dose
250 g Mehl
2 TL Backpulver
125 g Butter
170 g Zucker
2 Eier

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Kastenform (21 x 14 x 7 cm) mit Butter oder Öl einfetten. Den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen. Den braunen Zucker gleichmäßig in die Form streuen. Die Birnen abtropfen lassen und den Saft aufbewahren. Birnen halbieren und in die Backform legen.

2. Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken.

3. Butter und Zucker in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen. Eier und Birnensaft verrühren.

4. Die Butter- und Eiermischungen zum Mehl geben und mit einem Holzlöffel rühren, bis die Zutaten vermengt sind. Nicht übertreiben.

5. Den Teig über die Birnen geben und glattstreichen. 50 Min. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenen Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen 15 Min. in der Form stehen lassen, bevor er zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird.

Hinweis: Die Wartezeit muß unbedingt eingehalten werden, weil die Birnen beim Stürzen sonst nicht am Kuchen haften bleiben können.

Umgedrehter Birnenkuchen.



1. Zucker gleichmäßig in der Form verteilen. Die Birnen halbieren und in die Form legen.



2. Butter und Zucker erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist und der Zucker sich aufgelöst hat.



3. Die geschmolzene Buttermasse und leicht geschlagene Eiermischung zum Mehl geben.



4. Den Kuchen 15 Min. in der Form stehen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen.

Aprikosennektarkuchen

Vorbereitungszeit:

15 Min.

Backzeit:

40 Min.

Ergibt einen Napfkuchen
von 23 cm Durchmesser



190 g Mehl
1–2 TL Backpulver
50 g geraspelte Kokosnuß
125 g Butter
220 g Zucker
2 Eier
250 ml Aprikosennektar
75 g saure Sahne

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Napfkuchenform (23 cm Durchmesser) mit Butter oder Öl einfetten und die Form innen gleichmäßig mit Mehl bestäuben. Überschüssiges Mehl ausschütten. Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben und geraspelte Kokosnuß zufügen. In die Mitte eine Mulde drücken.

2. Butter und Zucker in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Feuer nehmen. Eier, Aprikosennektar und saure Sahne in einer Schüssel verrühren.

3. Die Butter- und Eiermischungen zum Mehl geben und mit einem Holzlöffel rühren, bis alle Zutaten vermengt sind. Nicht übrerrühren.

4. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 40 Min.

backen, bis an einem in die Mitte hineingestoichenem Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen. Warm oder kalt servieren.

Hinweis: Nach Wunsch mit Orangen-, Zitronen- oder Passionsfruchtglasur bestreichen. In einem luftdichten Behälter an einem kühlen, trockenen Ort bis zu drei Tage haltbar.



Heiße Apfeltorte

Vorbereitungszeit:

20 Min.

Backzeit:

1 Std.

Ergibt eine Torte von 23 cm
Durchmesser



250 g Mehl
1–2 TL Backpulver
185 g Butter
150 g Zucker
3 Eier
85 ml Milch
180 g Apfelmus
2 EL Sirup
1 TL Zimt und Zucker nach
Wunsch

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (23 cm Durchmesser) mit Butter oder Öl einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde bilden.

2. Butter und Zucker in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Feuer nehmen.

Eier und Milch in einer kleinen Schüssel verrühren. 3. Die Butter- und Eiermischung zum Mehl geben und mit einem Holzlöffel umrühren, bis die Zutaten vermengt sind. Nicht übrerrühren.

4. Die Hälfte des Teigs in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. Darauf Apfelmus geben und mit Sirup beträufeln. Den restlichen Teig zugeben und glattstreichen. Nach Wunsch mit Zucker und Zimt bestreuen. 1 Std. backen, bis an einem in die Mitte hineingestoichenem Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen aus der Form nehmen, nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen und sofort mit Schlagsahne oder Eis servieren.

Hinweis: Der Apfelmus kann auch durch frisch gekochte Äpfel ersetzt werden. Zum Würzen eine Nelke und eine Prise Zimt hinzufügen.

Aprikosennektarkuchen (oben) und
Heiße Apfeltorte.



In der Küchenmaschine gerührt

Die Küchenmaschine hat die moderne Küche ziemlich verändert. Der leistungsstarke Motor ermöglicht es, die Kuchenzutaten in Sekundenschnelle zu verrühren, und darum ist es wichtig, den Teig nicht zu übertreiben, sondern nur so lange, bis die Zutaten vermengt sind und der Teig glatt ist. Unsere Großmütter hätten von solch einer Maschine, die ihnen hilft, diese lockeren und herrlichen Kuchen so schnell und einfach herzustellen, nur träumen können.



Schneller Butterkuchen

Vorbereitungszeit:

10 Min.

Backzeit:

45 Min. +

5 Min. Ruhen

*Ergibt einen Napfkuchen
von 23 cm Durchmesser*



190 g Mehl

1-2 TL Backpulver

150 g Butterflocken

170 g Zucker

2 Eier

125 ml Buttermilch

10 ml Vanille-Extrakt

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Napfkuchenform (23 cm Durchmesser) mit Butter oder Öl einfetten.

2. Mehl, Backpulver, Butterflocken und Zucker in

die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und 20 Sek. im Intervallgang rühren oder bis die Masse gut vermischt und krümelig ist. Verquirlte Eier, Buttermilch und Vanille-Extrakt zugeben und 10 Sek. rühren, bis die Masse glatt ist.

3. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 45 Min. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenen Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen 5 Min. in der Form stehenlassen, bevor er zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird.

Hinweis: Mit Puderzucker- oder Schokoladencreme glasur (s. S. 60 und 63) verzieren. In einem luftdicht schließenden Behälter bis zu drei Tage haltbar.

*Schneller Butterkuchen (oben) und
Apfel-Kardamom-Kuchen (s. S. 40).*



Apfel-Kardamom-Kuchen

Vorbereitungszeit:

8 Min.

Backzeit: 40 Min. +

5 Min. Ruhen

*Ergibt einen Kuchen von
20 cm Durchmesser*



185 g Butterflocken

5 ml Vanille-Extrakt

170 g Zucker

3 Eier

1 grüner, geschälter,
kleingeschnittener Apfel

60 g grobgebackte,
getrocknete Äpfel

30 g ganze Mandelkerne

1/4 TL gemahlener

Kardamom

250 g Mehl

2 TL Backpulver

80 ml Milch

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (20 cm) mit Butter oder Öl einfetten.

2. Butter, Vanille-Extrakt, Zucker und Eier in die Rührschüssel geben. Etwa 1 Min. im Intervallgang schlagen, bis die Masse locker und cremig ist. Äpfel, Mandeln und Kardamom zugeben und 15 Sek.

rühren. Mehl, Backpulver und Milch zufügen und 20 Sek. rühren oder bis die Äpfel und Mandeln fein zerkleinert sind und die Masse dick und fast glatt ist.

3. Den Teig gleichmäßig in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen. 40 Min. backen, bis an einem in die

Mitte hineingestochenem Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen 5 Min. in der Form stehen lassen, bevor er zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird. Mit Puderzucker- oder Schokoladenglasur bestreichen (s. S. 60).

Schokoladenkuchen mit saurer Sahne

Vorbereitungszeit:

10 Min.

Backzeit:

45 Min.

*Ergibt einen Napfkuchen
von 23 cm Durchmesser*



190 g Mehl

1–2 TL Backpulver

60 g Kakao

1 TL Natron

125 g Butterflocken

220 g Zucker

4 Eier

110 g saure Sahne

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Napfkuchenform (23 cm Durchmesser) mit Butter oder Öl einfetten.

2. Mehl, Backpulver, Kakao und Natron in die Rührschüssel geben. Butter und Zucker hinzufügen. Im Intervallgang 20 Sek. rühren oder bis die Masse gut vermischt und krümelig ist. Verrührte Eier und saure Sahne hinzufügen und etwa 10 Sek. rühren, bis die Masse glatt ist.

3. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 45 Min.

backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenem Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen. Mit Schokoladenglasur oder Schokoladencremeglasur (s. S. 62 und 63) verzieren.

Hinweis: Anstelle von saurer Sahne kann auch Buttermilch oder Vollmilch verwendet werden. Dieser Kuchen ist in einem luftdichten Behälter bis zu drei Tage haltbar.

Kokosnuß-Muskat-Kuchen

Vorbereitungszeit:

15 Min.

Backzeit:

1 Std.

*Ergibt einen Kuchen von
23 cm Durchmesser*



190 g Mehl

1–2 TL Backpulver

1 TL gemahlene Muskatnuß

125 g Butterflocken

220 g Zucker

4 Eier

250 ml Milch

2 TL abgeriebene

Zitronenschale

60 ml Zitronensaft

90 g geraspelte Kokosnuß

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Springform (23 cm Durchmesser) mit Butter oder Öl einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

2. Mehl, Backpulver,



Schokoladenkuchen mit saurer Sahne (oben) und Kokosnuß-Muskat-Kuchen.

Muskatnuß, Butter und Zucker in die Rührschüssel geben. Im Intervallgang etwa 20 Sek. rühren, bis die Masse gut verrührt und krümelig ist. Die mit Milch, Zitronenschale und Zitronensaft verrührten Eier hinzufügen und etwa 10 Sek. rühren, bis die

Masse glatt ist. Den Teig in eine große Schüssel geben und die Kokosnußraspeln unterheben. 3. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 1 Std. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenem Holzstäbchen keine Teig-

spuren mehr vorhanden sind. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen. Mit Buttercreme- oder Frischkäseglasur (s. S. 62 und 63) verzieren.



Kürbiskuchen mit Backpflaumen

Vorbereitungszeit:
20 Min.

Backzeit:
1 Std. +
5 Min. Ruhen

Ergibt einen Kuchen von
21 x 14 cm



250 g Mehl
2 TL Backpulver
1 TL gemahlener Zimt
125 g Butterflocken
200 g brauner Zucker
3 Eier
300 g kalter, pürrierter
Kürbis
50 g geraspelte Kokosnuß
90 g gebackte, entsteinte
Backpflaumen

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Kastenform (21 x 14 x 7 cm) mit Butter oder Öl einfetten. Den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen.
2. Mehl, Backpulver und Zimt in die Rührschüssel geben. Butter und Zucker hinzufügen. Im Intervallgang etwa 20 Sek. rühren, bis die Masse gut verrührt und krümelig ist. Die mit dem Kürbisbrei verrührten Eier hinzufügen und etwa 10 Sek. rühren, bis der Teig glatt ist.
3. Den Teig in eine große Schüssel geben und die geraspelte Kokosnuß und Backpflaumen unterheben.

Kürbiskuchen mit Backpflaumen (oben) und
Zimt-Nuß-Kuchen.

Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 1 Std. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenem Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen 5 Min. in der Form stehenlassen, bevor er zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird.

Hinweis: Nach Wunsch mit Buttercremeglasur (s. S. 62) verzieren.

Zimt-Nuß-Kuchen

Vorbereitungszeit:
20 Min.

Backzeit: 1 Std. +
5 Min. Ruhen

Ergibt einen viereckigen
Kuchen von 20 cm
Seitenlänge



160 g Mehl
1–2 TL Backpulver
220 g weißer Zucker
2 Eier
75 g saure Sahne
5 ml Vanille-Extrakt
60 g feingehackte
Haselnüsse
50 g brauner Zucker
1 1/2 TL gemahlener Zimt

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Viereckige Backform (20 cm) mit Butter oder Öl einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.
2. Mehl und Backpulver in



die Rührschüssel geben. Butter und weißen Zucker hinzugeben. Im Intervallgang etwa 20 Sek. rühren, bis die Masse gut vermischt und krümelig ist. Die mit saurer Sahne und Vanille-Extrakt verrührten Eier zufügen und etwa 10 Sek. rühren, bis der Teig glatt ist. 3. Haselnüsse, braunen Zucker und Zimt in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Hälfte des Kuchenteiges in die vorbereitete Backform geben, glattstreichen und die Hälfte der Haselnußmischung darüber streuen. Mit der anderen Hälfte des Kuchenteiges bedecken, glattstreichen und die restliche Haselnußmischung darüber streuen. 1 Std. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenem Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen 5 Min. in der Form stehenlassen, bevor er zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird. Warm oder kalt mit Schlagsahne servieren.

Hinweis: Dieser Kuchen ist in einem luftdicht schließenden Behälter bis zu vier Tage haltbar.



Zitronen-Limetten-Kokosnuß-Kuchen

Vorbereitungszeit:
8 Min.

Backzeit: 45 Min.

Ergibt einen viereckigen
Kuchen von 20 cm
Seitenlänge



125 g Butter

150 g Zucker

1/2 kleine ungeschälte,
unbehandelte, gewürfelte
Zitrone

1/2 ungeschälte, unbehan-
delte, gewürfelte Limette

1 Ei

100 g Kokosnußcreme

70 g Gries

60 g Mehl

60 g Vollkornmehl

1 TL Backpulver

1. Den Backofen auf 180 °C
vorheizen. Eine flache,
viereckige Backform
(20 cm) mit Butter oder Öl
einfetten und den Boden mit
Backpapier auslegen.

2. Butter, Zucker, gewür-
felte Zitrone und Limette
und die Eier in die Rühr-
schüssel geben. Im Inter-
vallgang 30 Sek. rühren.
Kokosnußcreme und Gries
zufügen und 15 Sek. rühren.
Mehl und Backpulver
zufügen und 15 Sek. rühren
oder bis alle Zutaten
vermengt sind und die
Masse glatt ist.

3. Den Teig in die vorbe-
reite Form geben und
glattstreichen. 45 Min.
backen, bis an einem in die
Mitte hineingestochenen
Holzstäbchen keine Teig-
spuren mehr vorhanden
sind. Den Kuchen zum
Abkühlen auf ein Kuchen-
gitter stürzen.

Hinweis: Den Kuchen nach
Wunsch mit Fruchtglasur
oder Frischkäseglasur
(s. S. 63) bestreichen und
mit fertig gekauften, gelierten
Zitronenfrüchten verzieren.
In einem luftdichten Behäl-
ter kann er an einem kühlen,
dunklen Ort bis zu zwei
Tage aufbewahrt werden.

Zitronen-Limetten-Kokosnuß-Kuchen.



1. Butter, Zucker, gewürfelte Limetten und Zitronen und Ei in die Rührschüssel geben.



2. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen.



3. Den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen. Das Papier vom Kuchen abziehen.



4. Den Kuchen mit warmer Aprikosenmarmeladeglasur (wahlweise, s. S. 63) bestreichen.

Aprikosenkuchen

Vorbereitungszeit:
20 Min.

Backzeit: 1 Std. +
5 Min. Ruhen

Ergibt einen Kuchen
von 20 cm Durchmesser



180 g feingebackte,
getrocknete Aprikosen
60 ml kochendes Wasser
250 g Mehl
2 TL Backpulver
125 g Butterflocken
170 g Zucker
2 Eier
125 ml Aprikosennektar

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (20 cm) mit Butter oder Öl einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.
2. Aprikosen und Wasser in eine große Schüssel geben und etwa 10 Min. quellen lassen, bis das Wasser von den Aprikosen aufgesogen ist.
3. Mehl, Backpulver, Butter und Zucker in die Rührschüssel geben und im Intervallgang etwa 20 Sek. rühren, bis die Masse gut vermischt und krümelig ist. Die mit dem Aprikosennektar verrührten Eier zufügen und etwa 10 Sek. rühren, bis die Masse glatt ist. Den Teig zu den Aprikosen geben und mit einem Metalllöffel verrühren, bis die Zutaten vermengt sind. Nicht überrühren.
4. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glatt-

streichen. 1 Std. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenem Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen 5 Min. in der Form stehenlassen, bevor er zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird.

Hinweis: Nach Wunsch mit Orangen- oder Zitronenglasur (s. S. 62) oder mit Puderzucker verzieren. In einem luftdichten Behälter bis zu drei Tage haltbar.



Schokoladen-Walnuß-Kuchen

Vorbereitungszeit:
15 Min.

Backzeit: 55 Min. +
5 Min. Ruhen

Ergibt einen Kuchen von
28 x 18 cm



200 g Butter
150 g gebackte
Bitterschokolade
190 g Mehl
1-2 TL Backpulver

170 g Zucker
2 Eier
190 ml Milch
60 g gebackte Walnüsse

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine flache Kuchenform (28 x 18 cm) mit Butter oder Öl einfetten. Den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen.
2. Butter und Schokolade in einen kleinen Topf geben und bei kleiner Hitze so lange rühren, bis die Masse geschmolzen und gut vermischt ist. Vom Herd nehmen.
3. Mehl, Backpulver, Buttermasse, Zucker, verquirlte Eier und Milch in die Rührschüssel geben und im Intervallgang etwa 20 Sek. rühren, bis die Masse glatt ist. In eine große Schüssel füllen und die Walnüsse unterheben.
4. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 55 Min. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenem Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen 5 Min. in der Form stehenlassen, bevor er zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird.

Hinweis: Nach Wunsch mit einer Glasur aus Buttercreme- oder Schokoladencremeglasur (s. S. 62 und 63) verzieren. In einem luftdicht schließenden Behälter ist dieser Kuchen an einem kühlen, trockenen Ort bis zu drei Tage haltbar.

*Aprikosentorte (oben) und
Schokoladen-Walnuß-Kuchen.*



Würziger Bananenkuchen

Vorbereitungszeit:

15 Min.

Backzeit: 1 Std. +

5 Min. Ruhen

Ergibt einen Kuchen von
21 x 14 cm



190 g Mehl
1–2 TL Backpulver
1 TL Gewürzmischung
125 Butterflocken
170 g Zucker
2 Eier
50 g Joghurt
150 g reife, zerdrückte
Banane

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Kastenform (21 x 14 x 7 cm) mit Butter oder Öl einfetten. Den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen.
2. Mehl, Backpulver, Gewürzmischung, Butter und Zucker in die Rührschüssel geben und im Intervallgang etwa 20 Sek. rühren, bis die Masse gut vermischt und krümelig ist. Verrührte Eier, Joghurt und Banane zugeben und etwa 10 Sek. rühren, bis die Zutaten vermengt sind. Nicht übertreiben.
3. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 1 Std. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenen Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen in der Form 5 Min. stehenlassen,

bevor er zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird. Mit Zitronenglasur oder Buttercreme (s. S. 62) verzieren.

Hinweis: Den Teig nicht übertreiben, sobald die Banane zugefügt ist, da der Kuchen sonst klumpig und matschig wird.

Kardamom-Honig-Ring

Zubereitungszeit:

10 Min.

Backzeit:

35 Min. +

5 Min. Ruhen

Ergibt einen Ringkuchen
von 20 cm Durchmesser



250 g Mehl
2 TL Backpulver
1 TL gemahlener Kardamom
1/2 TL gemahlener Zimt
125 g Butterflocken
140 g brauner Zucker
2 Eier
125 ml Milch
90 g Honig

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Ringform (20 cm) mit Butter oder Öl einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.
2. Mehl, Backpulver, Kardamom und Zimt in die Rührschüssel geben. Butter und Zucker zufügen. Im Intervallgang etwa 20 Sek. rühren, bis die Masse gut vermischt und krümelig ist. Die mit Milch und Honig verrührten Eier zufügen und

etwa 10 Sek. verarbeiten, bis die Masse glatt ist.

3. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 35 Min. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenen Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen 5 Min. in der Form stehenlassen, bevor er zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird.

Hinweis: Mit Honigbuttercreme (s. S. 62) bestreichen. In einem luftdichten Behälter bis zu drei Tage haltbar.

Schokoladen-Mandel-Törtchen

Vorbereitungszeit:

15 Min.

Backzeit:

15 Min.

Ergibt 24 Törtchen



160 g Mehl
1–2 TL Backpulver
2 EL Kakao
125 g Butterflocken
75 g Zucker
2 Eier
125 ml Buttermilch
1 EL Goldsirup
40 g gehobelte Mandeln
50 g geschmolzene
Bitterschokolade zum
Verzieren

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. 24 flache Törtchenformen aus Papier mit Butter oder Öl einfetten.
2. Mehl, Backpulver,



Im Uhrzeigersinn von oben: Kardamom-Honig-Ring, Würziger Bananenkuchen und Schokoladen-Mandel-Törtchen.

Kakao, Butter und Zucker in die Rührschüssel geben. Im Intervallgang etwa 20 Sek. rühren, bis die Masse gut vermischt und krümelig ist. Die mit Buttermilch und Sirup verrührten Eier hinzugeben und etwa 10 Sek. verar-

beiten, bis die Masse glatt ist.
3. Die gehobelten Mandeln gleichmäßig auf die Papierformen verteilen. Den Teig auf die Mandeln geben, bis die Formen zu zwei Drittel gefüllt sind. 15 Min. backen, bis der Teig fest ist.

Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen. Die Törtchen mit geschmolzener Schokolade spiralförmig verzieren und servieren.

Einfacher Orangenkuchen

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Backzeit: 50 Min. +

5 Min. Ruhen

Ergibt einen Kuchen von
21 x 14 cm



160 g Mehl
1–2 TL Backpulver
125 g Butterflocken
150 g Zucker
3 Eier
80 ml Buttermilch
2 TL abgeriebene
Orangenschale

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Kastenform (21 x 14 x 7 cm) mit Butter oder Öl einfetten. Den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen.

2. Mehl, Backpulver, Butter und Zucker in die Rührschüssel geben. Im Intervallgang etwa 20 Sek. rühren, bis die Masse gut vermischt und krümelig ist. Die mit Buttermilch und Orangenschale verquirlten Eier hinzufügen und etwa 10 Sek. rühren, bis die Masse glatt ist.

3. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 50 Min. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenen Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen 5 Min. in der Form stehenlassen, bevor er zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird.

Hinweis: Anstelle von Buttermilch können bei diesem Rezept auch Milch, saure Sahne oder Joghurt verwendet werden. Nach Wunsch den Kuchen mit Orangen- oder Zitronenbuttercreme bestreichen und mit kandierten Orangenfrüchten dekorieren. In einem luftdichten Behälter an einem kühlen, trockenen Ort bis zu drei Tage haltbar.



Mandelgrießtorte

Vorbereitungszeit:

15 Min.

Backzeit: 1 Std. +

5 Min. Ruhen

Ergibt eine Torte von 20 cm
Durchmesser



125 g Mehl
1 TL Backpulver
80 g gemahlene Mandeln
90 g Grieß
125 g Butterflocken
220 g Zucker
2 Eier
125 ml Milch
2 TL abgeriebene
Orangenschale
60 ml Orangensaft

1. Den Backofen auf 180 °C

vorheizen. Eine Springform (20 cm) mit Butter oder Öl einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

2. Mehl, Backpulver, Mandeln, Grieß, Butter und Zucker in die Rührschüssel geben. Im Intervallgang ungefähr 20 Sek. rühren, bis die Masse gut vermischt und krümelig ist. Die mit Milch, Orangenschale und Saft verquirlten Eier hinzufügen und etwa 10 Sek. rühren, bis die Zutaten vermengt sind.

3. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 1 Std. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenen Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen in der Form 5 Min. stehenlassen, bevor er zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird. Warm oder kalt servieren.

Hinweis: Durch die Mandeln und den Grieß erhält man bei diesem Kuchen einen grobkörnigen Teig, der durch das Backen leicht knusprig wird. Nach Wunsch den Kuchen mit Puderzuckerglasur, Buttercreme- oder Frischkäseglasur (s. S. 60 bis 63) bestreichen und mit Orangenschale oder gerösteten gehobelten Mandeln verzieren. In einem luftdichten Behälter an einem kühlen, trockenen Ort bis zu zwei Tage haltbar.

Mandelgrießtorte (oben) und
Einfacher Orangenkuchen.



Kuchen aus Fertigbackmischungen

Aus Fertigbackmischungen lassen sich köstliche, einfache Kuchen oder aufwendig verzierte Torten herstellen. Damit die Kuchen gut gelingen, sollte das Gewicht der Fertigbackmischungen nicht mehr als 30 oder 40 Gramm von der im Rezept angegebenen Menge abweichen.

Schokoladen-Erdbeer-Torte

Vorbereitungszeit:

9 Min.

Backzeit: 35 Min.

Ergibt eine gefüllte Torte
von 23 cm Durchmesser



510 g Backmischung für

Schokoladentorte

2 Eier

250 ml Wasser

125 ml Öl

170 ml Schlagsahne

2 EL. gesiebter Puderzucker

180 g in dünne Scheiben
geschnittene Erdbeeren

ganze Erdbeeren zum
Verzieren

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwei Springformen (23 cm) mit Butter oder Öl einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

2. Die Backmischung, Eier, Wasser und Öl in eine große Schüssel geben und mit dem

Handrührgerät auf mittlerer Stufe etwa 1 Min. schlagen, bis die Zutaten gerade vermengt sind. Weitere 2 Min. auf hoher Stufe schlagen, bis die Masse glatt ist.

3. Den Teig gleichmäßig auf die vorbereiteten Formen verteilen und glattstreichen. 35 Min. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenen Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Die Kuchen zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

4. Die Schlagsahne und den Puderzucker mit dem Handrührgerät in einer kleinen Schüssel steif schlagen. Wenn die Kuchen erkaltet sind, die Hälfte der Schlagsahne auf den einen Boden streichen. Darauf die in Scheiben geschnittenen Erdbeeren verteilen, den anderen Boden obenaufsetzen und mit der restlichen Schlagsahne bestreichen. Nach Wunsch mit ganzen Erdbeeren und Schokolade verzieren.

Schokoladen-Erdbeer-Torte (oben) und
Mokka-Ringkuchen (s. S. 54).



Mokka-Ringkuchen

Vorbereitungszeit:

10 Min.

Backzeit: 35 Min.

Ergibt einen Ringkuchen
von 20 cm Durchmesser



370 g Backmischung für
Schokoladentorte

2 Eier

60 ml starker schwarzer
Kaffee

125 ml Schlagsahne

60 g geraspelte weiße
Schokolade

1. Den Backofen auf 180 °C
vorheizen. Eine Ringform
(20 cm) mit Butter oder Öl
einfetten und den Boden mit
Backpapier auslegen.

2. Backmischung, verquirlte
Eier, Kaffee, Schlagsahne
und Schokolade in eine
kleine Schüssel geben. Mit
dem Handrührgerät auf
niedriger Stufe 1 Min.
schlagen, bis die Zutaten
gerade vermengt sind.
Weitere 2 Min. auf hoher
Stufe schlagen, bis die
Masse glatt ist.

3. Den Teig in die vorbe-
reitete Form geben und
glattstreichen. 35 Min.
backen, bis an einem in die
Mitte hineingestochenen
Holzstäbchen keine Teig-
spuren mehr vorhanden
sind. Zum Abkühlen auf ein
Kuchengitter stürzen. Mit
Kaffeeglasur bestreichen
und mit Kringeln aus weißer
und dunkler Schokolade
verziern.

Apfel-Teekuchen

Vorbereitungszeit:

15 Min.

Backzeit:

30 Min. +

5 Min. Ruhen

Ergibt einen runden Kuchen
von 20 cm Durchmesser



210 g Backmischung für
Sandkuchen

20 g weiche Butter

1 Ei

80 ml Apfelsaft mit
Kohlensäure

90 g geraspelter grüner
Apfel

1 TL gemahlener Zimt

1 EL geraspelte Kokosnuß

20 g zerlassene Butter

2 EL gehobelte Mandeln

1. Den Backofen auf 180 °C
vorheizen. Eine flache runde
Kuchenform (20 cm) mit
Butter oder Öl einfetten und
den Boden mit Backpapier
auslegen.

2. 1 1/2 EL von der
Backmischung beiseite
stellen. Die restliche
Backmischung mit der
weichen Butter, dem Ei, Saft
und Apfel in eine kleine
Schüssel geben und mit dem
Handrührgerät auf niedriger
Stufe etwa 2 Min. schlagen,
bis die Masse glatt ist. Den
Teig in die vorbereitete
Form geben und
glattstreichen.

3. Zimt, die restliche
Backmischung, Kokosnuß
und zerlassene Butter in eine
kleine Schüssel geben. Die
Butter mit den Fingerspitzen

etwa 1 Min. unter die
Zutaten reiben, bis die
Masse grobkörnig und
krümelig ist. Über den
Kuchenteig streuen und
etwa 30 Min. backen, bis an
einem in die Mitte hinein-
gestochenen Holzstäbchen
keine Teigspuren mehr
vorhanden sind. Den
Kuchen 5 Min. in der Form
stehenlassen, bevor er zum
Abkühlen auf ein Kuchen-
gitter gestürzt wird. Mit
Puderzucker bestreuen und
warm oder kalt mit
Vanillesauce oder
Schlagsahne servieren.

Pfirsich-Zucchini-Muffins

Vorbereitungszeit:

8 Min.

Backzeit: 18 Min. +

5 Min. Ruhen

Ergibt 15 Muffins



340 g Backmischung für
Rührkuchen-Grundteig

1 Ei

2 TL abgeriebene
Zitronenschale

120 g grobgeraspelte
Zucchini

1/2 Becher gut abgetropfte,
kleingehackte Pfirsiche
aus der Dose

60 g zerlassene Butter

1. Backofen auf 210 °C
(Gas 190 °C) vorheizen.
15 Muffin-Förmchen
(80 ml) mit Butter oder Öl
einfetten.

2. Backmischung, Ei,
Zitronenschale, Zucchini,



Apfel-Teekuchen (oben) und Pfirsich-Zucchini-Muffins.

Pfirsiche und Butter in eine
große Schüssel geben und
mit einem Holzlöffel
verrühren, bis die Zutaten
gerade vermengt sind. Nicht
überehren.
3. Die vorbereiteten Muffin-
Förmchen zu zwei Drittel
mit Teig füllen. Knapp

20 Min. backen, bis der
Teig aufgegangen und
goldbraun ist. 5 Min. in den
Förmchen stehenlassen,
bevor sie zum Abkühlen auf
ein Kuchengitter gestürzt
werden. Nach Wunsch mit
Buttercreme- oder
Frischkäseglassur

(s. S. 62–63) und frischen
Pfirsichscheiben verziern.

Honig-Dattel-Kuchen

Vorbereitungszeit:

10 Min.

Backzeit: 35 Min. +

10 Min. Ruhen

Ergibt einen Kuchen von
20 cm Durchmesser



340 g Backmischung für
Rührkuchen-Grundteig
120 g feingehackte, frische
Datteln

1 TL Gewürzmischung

1 Ei

125 ml Buttermilch

90 g Honig

20 g Butter

20 ml Wasser

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (20 cm) mit Butter oder Öl einfetten. Den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen.

2. Backmischung, Datteln, Gewürzmischung, Ei und Buttermilch in eine kleine

Schüssel geben. Mit dem Handrührgerät auf niedriger Stufe etwa 1 Min. rühren, bis die Zutaten gerade vermengt sind. Weitere 2 Min. auf mittlerer Stufe rühren bis die Masse glatt ist.

3. Den Teig in die vorbereitete Form geben. 35 Min. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenen Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Den Kuchen 10 Min. in der Form stehenlassen, bevor er vorsichtig auf ein Kuchengitter gehoben wird.

4. Honig, Butter und Wasser in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Hitze etwa 1 Min. verrühren, bis die Butter gerade geschmolzen ist. Die warme Honigmischung auf den warmen Kuchen streichen. Warm mit Vanillesauce oder Eis servieren.

Hinweis: Nach Wunsch den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Honig-Dattel-Kuchen.



1. Den Samen aus den frischen Datteln entfernen und die Datteln in kleine Stücke schneiden.



2. Backmischung, Datteln, Gewürzmischung, Eier und Buttermilch in eine Schüssel geben.



3. Die Masse mit einem Teigschaber gleichmäßig in die vorbereitete Form füllen.



4. Die warme Honigmischung mit dem Kuchenpinsel auf den Kuchen streichen.

Knuspriger Karamelkuchen

Vorbereitungszeit: 8 Min.
Backzeit: 35 Min.
Ergibt einen runden Kuchen von 20 cm Durchmesser



225 g Backmischung für
Rührkuchen-Grundteig
10 ml Vanille-Extrakt
2 leicht verquirlte Eier
60 ml Wasser
60 ml Öl
2 EL Butter
50 g brauner Zucker
320 g leicht zerdrückte
Cornflakes

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine flache, runde Backform (20 cm) mit Butter oder Öl einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.
2. Die Backmischung, Vanille-Extrakt, Eier, Wasser und Öl in eine kleine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe 3 Min. schlagen, bis die Masse glatt ist. Dabei die Zutaten gelegentlich mit einem Teigschaber vom Schüsselrand lösen. Den Teig in die vorbereitete Form geben.
3. Die Butter in einem kleinen Topf bei geringer Hitze zerlassen, dann vom Feuer nehmen. Zucker und Cornflakes hineinrühren.
4. Die Masse gleichmäßig auf dem Kuchenteig verteilen. 35 Min. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenen Holzstäbchen

keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.



Schoko-Nuß-Bananenstangen

Vorbereitungszeit:
8 Min.
Backzeit: 25 Min.
Ergibt zwei Kuchenstangen von 26 x 8 cm



310 g Backmischung für
Rührkuchen-Grundteig
10 ml Bananen-Aroma
(oder Vanille-Extrakt)
100 g zerdrückte Banane
2 leicht geschlagene Eier
1 EL grobe Erdnußbutter
30 g gehackte Nüsse
60 g Schokoladen-
Tröpfchen

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwei Kastenformen (26 x 8 x 4,5 cm) mit Butter oder Öl einfetten. Den Boden und zwei Seiten mit Backpapier auslegen.
2. Die Backmischung, Aroma, Banane, Eier, Erdnußbutter, Nüsse und Schokoladen-Tröpfchen in eine kleine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe 3 Min. rühren, bis die Masse glatt ist. Zwischendurch die Zutaten gelegentlich mit einem Teigschaber vom

Schüsselrand lösen.
3. Den Teig gleichmäßig auf die beiden vorbereiteten Formen verteilen und glattstreichen. 25 Min. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenen Holzstäbchen keine Teigspuren mehr vorhanden sind. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen. Nach Wunsch verziert oder mit Butter bestrichen servieren.

Orangenkuchen mit Pecannüssen

Vorbereitungszeit:
12 Min.
Backzeit: 35 Min. +
5 Min. Ruhen
Ergibt einen viereckigen Kuchen von 20 cm
Seitenlänge



350 g Backmischung für
Rührkuchen-Grundteig
10 ml Orange-Extrakt
2 TL abgeriebene
Orangenschale
40 g saure Sahne
125 ml Pflanzenöl
80 ml Wasser
40 g gemahlene Pecannüsse
40 g gehackte Pecannüsse

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine flache, viereckige Backform (20 cm) mit Butter oder Öl einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.
2. Die Backmischung, Orange-Extrakt, Orangenschale, saure Sahne, Öl, Wasser und gemahlene Pecannüsse in eine Schüssel



Im Uhrzeigersinn von links: Knuspriger Karamelkuchen, Schoko-Nuß-Bananenstangen und Orangenkuchen mit Pecannüssen.

geben. Mit dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe 3 Min. rühren, bis die Masse glatt ist. Zwischendurch die Zutaten gelegentlich mit einem Teigschaber vom Schüsselrand lösen.
3. Den Teig in die vorberei-

tete Form geben und glattstreichen. Die gehackten Nüsse auf dem Teig verteilen und leicht hineindrücken.
4. 35 Min. backen, bis an einem in die Mitte hineingestochenen Holzstäbchen keine Teigspuren mehr

vorhanden sind. Den Kuchen 5 Min. stehenlassen, bevor er zum Abkühlen auf ein Kuchengitter gestürzt wird. Warm oder kalt servieren.

Glasuren

Die Glasur auf dem Kuchen ist für manche Menschen genauso wichtig wie der Kuchen selbst! Der schlichteste Kuchen läßt sich durch einen Hauch Puderzucker oder eine phantasievolle Verzierung in ein Kunstwerk verwandeln. Hier sind ein paar Rezepte für schnelle, einfache und köstliche Glasuren und Vorschläge für fertigen Kuchendekor und andere Ideen, um einen Kuchen stilvoll – und schnell – zu verzieren.

Kuchenverzierungen auf die Schnelle:

- ✿ Schlagsahne steif schlagen und mit dem Messer auf den Kuchen streichen oder mit dem Spritzbeutel auftragen. Mit Schokoladenflocken bestreuen.
- ✿ Eine schlichte Biskuittorte in der Mitte mit frischen Beeren belegen und den Rand mit dem Spritzbeutel mit Schlagsahnetupfen verzieren.
- ✿ Beim Bestäuben mit Puderzucker lassen sich eindrucksvolle Muster erzielen, wenn man Papierstreifen oder verzierte Tortendecken auf den Kuchen legt. Der Puderzucker kann auch mit Kakao, Trinkschokolade oder Zimt gemischt werden. Um ihn hauchfein zu verteilen, den Puderzucker in ein kleines Metallsieb geben und mit einem Löffel rühren.
- ✿ Verziert man eine Scho-

koladenglasur zusätzlich mit gekauften Süßigkeiten wie Marzipanfrüchten, Schoko-Mint-Plätzchen, kleinen runden oder eckigen Schokoladestückchen oder Schokoladenmünzen (verpackt oder unverpackt), wird aus einem alltäglichen Kuchen ein Festtagskuchen.

- ✿ Glasierten oder unglasierten Kuchen mit geschmolzener Schokolade verzieren.
- ✿ Glasur mit gehackten und gerösteten Nüssen, Schokoladestreuseln oder bunten Streuseln bestreuen.
- ✿ Den Rand des glasierten Kuchens mit ganzen Nüssen oder kandierten Kirschen belegen.

Bei den nachfolgenden Rezepten handelt es sich um klassische Glasuren mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Sie können nach Wunsch verwendet werden.

Puderzuckerglasur

Das ist eine glänzende, glatte Glasur, die aus Puderzucker, etwas Butter und ein wenig Fruchtsaft oder anderen Geschmackzutaten wie Kaffee oder Schokolade hergestellt wird, so daß sie entweder säuerlich oder süß schmeckt. Die Zutaten werden im Wasserbad verrührt (nicht zu heiß werden lassen, sonst wird die Glasur matt, stumpf und körnig) und mit einem breiten Messer aufgetragen. Das Messer ab und zu in heißes Wasser tauchen, damit die Glasur glatt und glänzend wird. Die Glasur kann auch zu einem dekorativen Muster auf den Kuchen getropft werden. Die nachfolgenden Mengen reichen zum Verzieren eines runden oder viereckigen Kuchens von 20 cm Durchmesser.



1. Puderzucker, Butter und Zitronensaft verrühren.



2. Puderzuckerglasur mit einem flachen Messer auftragen.



Verzieren Sie Ihren Kuchen individuell: Hier ist eine Auswahl.

Zitronenglasur

180 g Puderzucker
1 TL abgeriebene Zitronenschale
10 g Butter
1–2 EL Zitronensaft

Orangenglasur

180 g Puderzucker
1 TL abgeriebene Orangenschale
10 g Butter
1–2 EL Orangensaft

Passionsfruchtglasur

180 g Puderzucker
10 g Butter
1–2 EL zerdrückte Passionsfrucht

Kaffeeglasur

180 g Puderzucker
1 TL Instantkaffee
10 g Butter
1–2 EL Wasser

Schokoladenglasur

180 g Puderzucker
1 EL Kakao
10 g Butter
1–2 EL heiße Milch

Glasur-Zubereitung: Gesiebten Puderzucker, Geschmackzutaten, Butter und ausreichend Flüssigkeit, um eine feste Paste herzustellen, in eine kleine hitzebeständige Schüssel geben. Die Schüssel in ein heißes Wasserbad geben und die Zutaten rühren, bis die Glasur glatt und glänzend ist. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die Glasur mit einem breiten Messer auf den Kuchen streichen.

Buttercreme

Die reichhaltige Creme besteht zum großen Teil aus Butter. Die Butter sollte Raumtemperatur haben, damit sie sich besser rühren läßt. Die Buttercreme läßt sich mit einem Messer glatt oder gewellt auftragen oder erst glattstreichen und dann mit einer Gabel verzieren. Die Glasur sollte großzügig aufgetragen werden, damit der Kuchen lecker schmeckt und gut aussieht. Die angegebenen Mengen reichen für einen runden oder viereckigen Kuchen von 20 cm Durchmesser bzw. Seitenlänge. Sollen auch die Seiten des Kuchens bestrichen oder der Kuchen mit einer Cremeschicht gefüllt werden, muß die Menge verdoppelt werden. Buttercremes passen gut zu Kuchen mit saurer Sahne oder Bananenkuchen.



1. Butter und Zucker verrühren. Kakao hinzufügen.



2. Buttercreme großzügig auf den Kuchen streichen.

**Honigbuttercreme**

60 g Butter
60 g Puderzucker
2–3 TL Honig

Schokoladenbuttercreme

60 g Butter
120 g Puderzucker
2 EL Kakao
2 TL Milch

Dunkle Schokoladenbuttercreme

60 g Butter
60 g Puderzucker
60 g geschmolzene Bitterschokolade

Zitronenbuttercreme

60 g Butter
60 g Puderzucker
2 TL abgeriebene Zitronenschale

Orangenbuttercreme

60 g Butter
60 g Puderzucker
2 TL abgeriebene Orangenschale

Buttercreme-Zubereitung: Die Butter und die gesiebten Puderzucker mit dem Handrührgerät schlagen, bis die Masse locker und cremig ist. Die restlichen Zutaten hinzufügen und ungefähr 2 Min. weiterschlagen, bis die Masse glatt und locker ist.

Frischkäseglassur

Das ist eine weiche, cremige Glasur, die gut zu dem sauren Geschmack von Zitronen- oder Orangenschalen paßt. Den Frischkäse bei Raumtemperatur verarbeiten.



Käse und Puderzucker verrühren, restliche Zutaten zufügen.

Zitronenfrischkäseglassur

100 g Frischkäse
140 g Puderzucker
1–2 TL abgeriebene Zitronenschale
2 TL Milch

Orangenfrischkäseglassur

100 g Frischkäse
140 g Puderzucker
1–2 TL abgeriebene Orangenschale
2 TL Milch

Honigfrischkäseglassur

100 g Frischkäse
140 g Puderzucker
1–2 TL warmer Honig
2 TL Milch

Passionsfruchtfrischkäseglassur

100 g Frischkäse
140 g Puderzucker
1 EL zerdrückte Passionsfrucht

Frischkäseglassur-Zubereitung:

Frischkäse und gesiebten Puderzucker mit dem Handrührgerät in einer kleinen Schüssel rühren, bis die Masse locker und cremig ist. Die restlichen Zutaten dazugeben. 2 Min. rühren, bis die Masse glatt und locker ist. Die Glasur mit einem breiten Messer auf den Kuchen streichen.

Fruchtglassuren

Fruchtglassuren geben Kuchen oder Fruchttörtchen einen köstlichen Glanz. Einfach Aprikosen-, Erdbeer- oder eine andere Marmelade (oder Fruchtgelee) mit Brandy erhitzen, durch ein Sieb gießen und auf den Kuchen streichen.



Marmelade und Brandy erhitzen, durch ein Sieb streichen.

Marmeladenglassur

100 g Marmelade
3 TL Brandy
Marmelade und Brandy in einen kleinen Topf geben. Bei kleiner Hitze 3 Min. rühren, bis die Marmelade sich aufgelöst hat und die Masse kocht. Vom Herd nehmen und in eine Schüssel sieben. Die warme Mischung auf den warmen Kuchen streichen.

Fruchtgeleeglasur

100 g Fruchtgelee
2 TL Brandy
Gelee und Brandy in einen kleinen Topf geben. Bei geringer Hitze rühren, bis sich der Gelee aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und den warmen Gelee auf den Kuchen streichen.

Schokoladencreme-glassur

60 g Butter
100 g geraspelte Bitterschokolade
1 EL Schlagsahne
Butter, Schokolade und Sahne in einer Schüssel im heißen Wasserbad verrühren, bis die Butter und die Schokolade geschmolzen sind und die Masse glatt ist. Leicht abkühlen oder bis die Masse streichfähig ist. Die Glasur mit einem breiten Messer auf den Kuchen streichen.



Schokolade, Butter und Schlagsahne langsam schmelzen.

Schokoladensauce

100 g geraspelte Bitterschokolade
80 ml Schlagsahne
Schokolade und Sahne in einen Topf geben. Bei kleiner Hitze rühren, bis die Schokolade geschmolzen und die Masse glatt ist. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und auf den Kuchen gießen.

Register

Die kursiven Zahlen beziehen sich auf die Abbildungen

Ananas-Streuselkuchen 20, 21
 Apfel-Kardamom-Kuchen 40, 39
 Apfel-Rosinen-Kuchen 17, 16
 Apfel-Teekuchen 54, 55
 Apfeltorte, Heiße 36, 37
 Aprikosenkuchen 46, 47
 Aprikosennektarkuchen 36, 37
 Bananen-Apfel-Muffins 11, 10
 Birnenkuchen, Umgedrehter 35, 34
 Blaubeer-Muffins 22, 21
 Butterkuchen, Schneller 38, 39
 Dattel- und Walnußschnitten 6, 7
 Espresso-Kaffee-Stangen 25, 24
 Früchtebrot 4, 3
 Fruchtestangen mit Brandy 29, 28
 Glasuren, Buttercreme
 Dunkle Schokolade 62
 Honig 62
 Orange 62
 Schokolade 62
 Zitrone 62
 Glasuren, Frischkäse
 Honig 63
 Orange 63
 Passionsfrucht 63
 Zitrone 63
 Glasuren, Frucht
 Fruchtgelee 63



Marmelade 63
 Glasuren, Puderzucker
 Kaffee 62
 Orange 62
 Passionsfrucht 62
 Schokolade 62
 Zitrone 62
 Glasuren, Schokolade
 Schokoladencreme 63
 Schokoladensauce 63
 Haselnußkuchen mit
 Goldsirup 18, 19
 Honig-Dattel-Kuchen 56, 57
 Kardamom-Honig-Ring 48, 49
 Knuspriger Karamelkuchen 58, 59
 Kokosnuß-Muskat-Kuchen 40, 41
 Kokosnuß-Streuselkuchen 32, 33
 Kürbiskuchen mit
 Backpflaumen 43, 42
 Mandelgrießtorte 50, 51
 Mandelkirschbrot 14, 15
 Marmelade-Vanille-Törtchen 32, 33
 Möhrenkuchen mit
 Pecannüssen 4, 5
 Mokka-Ringkuchen 54, 53
 Muffins mit Erdbeercreme 8, 9
 Muffins mit Früchten und
 Nüssen 26, 27
 Orangenkuchen, Einfacher 50, 51
 Orangenkuchen mit
 Pecannüssen 58, 59

Orange-Rosinen-Rock-Cakes 18, 19
 Passionskuchen 14, 15
 Pfirsich-Zucchini-Muffins 54, 55
 Rum-Rosinen-Kuchen 30, 31
 Schokocremekuchen 11, 10
 Schokoladen-Erdbeer-Torte 52, 53
 Schokoladenkuchen mit
 saurer Sahne 40, 41
 Schokoladen-Mandel-Törtchen 48, 49
 Schokoladen-Muffins 4, 5
 Schokoladen-Nuß-Kuchen 26, 27
 Schokoladentorte 29, 28
 Schokoladentorte, Einfache 17, 16
 Schokoladen-Walnuß-Kuchen 46, 47
 Schoko-Nuß-Bananenstangen 58, 59
 Sirupstangen 30, 31
 Sultaninenküchlein 12, 13
 Vanillebuttercreme-Kuchen 22, 23
 Viktoria Biskuitorte 2, 3
 Würziger Bananenkuchen 48, 49
 Zimt-Nuß-Kuchen 43, 42
 Zitronenbuttercremetorte 6, 7
 Zitronen-Ingwer-Torte 25, 24
 Zitronen-Joghurt-Kuchen 12, 13
 Zitronen-Limetten-Kokosnuß-Kuchen 45, 44



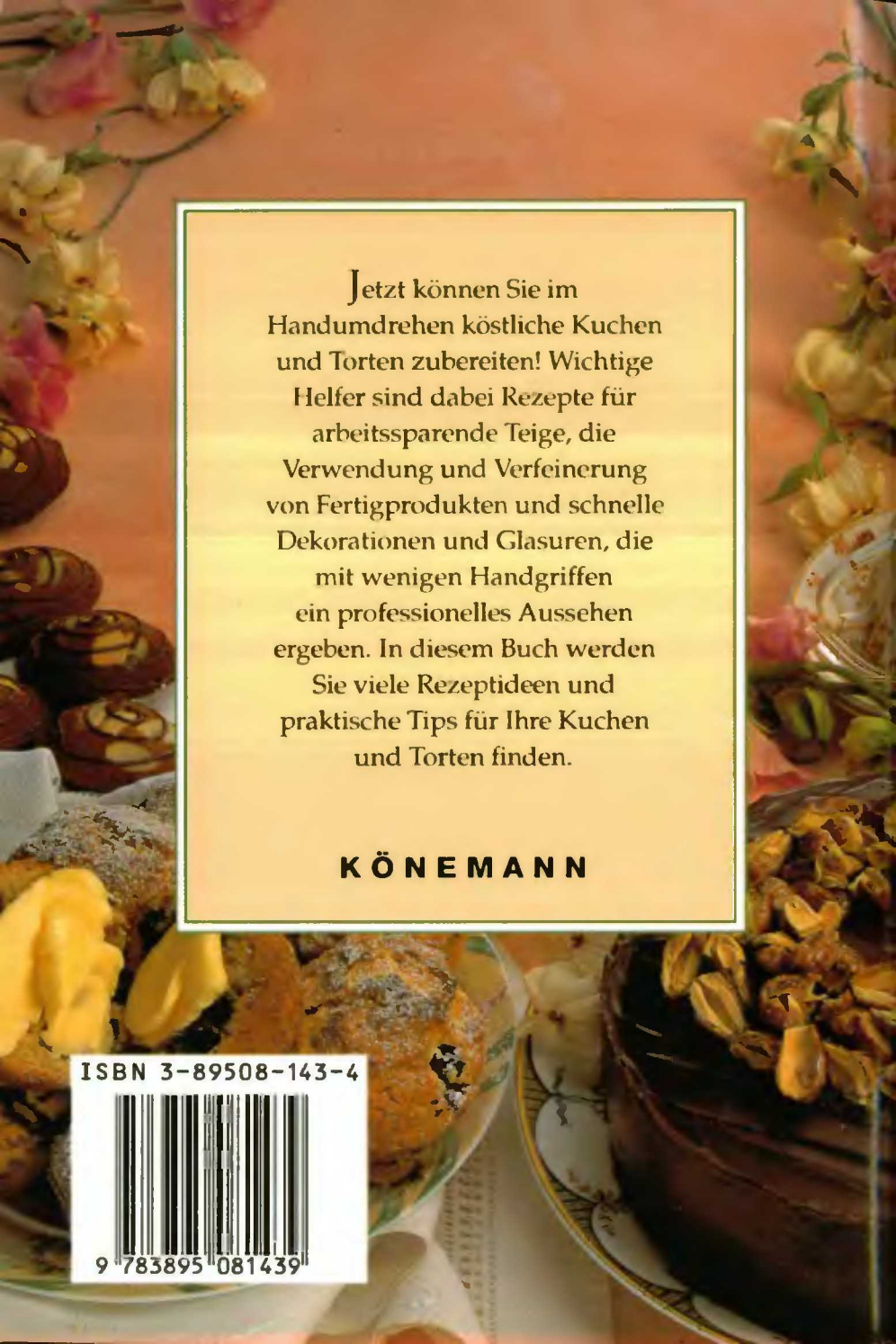
IN DIESER REIHE SIND ERSCHIENEN:

Ausgefallene Appetizer
 Ausgefallene Hühnchengerichte
 Beliebte Kartoffelgerichte
 Beliebte Pastagerichte
 Brote, Brötchen und Gebäck
 Brownies, Konfekt und Dessertsauces
 Cajun Küche
 Chinesische Küche
 Cocktails & Partydrinks
 Das neue Kinderkochbuch
 Die Welt der Burger
 Eis und Desserts
 Englische Dessertkuchen
 Englische Küche
 Fast Food für Kinder
 Feine Kräuterküche
 Festliche Kuchen & Torten
 Französische Küche
 Gemüse einmal anders
 Griechische Küche
 Grillen für Gourmets
 Hähnchen auf vielerlei Art
 Herzhafte Gerichte aus aller Welt
 Herzhafte Schmortöpfe
 Indische Küche
 Indonesische Küche
 Irische Küche
 Italienische Küche
 Japanisch & koreanisch kochen
 Käsekuchen & Baisertorten
 Klassische Braten
 Klassische Currygerichte
 Klassische Gemüsegerichte
 Kochen für Kleinkinder
 Köstliche Salate
 Köstliches Kleingebäck
 Kuchen – schnell und schmackhaft
 Leckere Gebäckspezialitäten
 Leckere Gerichte mit Hackfleisch
 Leckere Kartoffelgerichte
 Leckere Schokoladenkuchen
 Leckerer aus einem Topf
 Leichte Küche für Genießer
 Libanesishe Küche
 Lustige Kindertorten
 Marokkanische Küche
 Mediterran genießen
 Mexikanische Küche

Muffins & Teegebäck
 Omeletts, Pfannkuchen & Beignets
 Partyköstlichkeiten
 Partysnacks für Kinder
 Perfekte Pasta
 Pies & Puddings
 Pizzas & Überbackenes
 Plätzchen & Kekse
 Puddings & süße Aufläufe
 Raffinierte Geschenk- & Partyideen
 Raffiniertes mit Fisch und Meeresfrüchten
 Reisgerichte aus aller Welt
 Saucen und Dressings
 Schnelle Hühnchengerichte
 Schnelle Nudelrezepte
 Schnelle Rührkuchen
 Schnelle vegetarische Gerichte
 Schokoladenträume
 Schottische Küche
 Snacks für Kids
 Spanische Küche
 Suppen aus aller Welt
 Süße und pikante Pasteten
 Süße und pikante Quiches
 Tapas
 Tex-Mex
 Thai Küche
 Unwiderstehliche Snacks
 Verführerische Pralinen & Trüffel
 Weihnachten – Festessen & Geschenke
 Weihnachtsrezepte und Geschenkideen
 Wok- & Pfannengerichte
 Yum Cha: Asiatische Leckerbissen



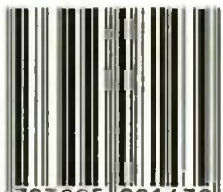
Im Katalog der Könnemann Verlagsgesellschaft mbH finden Sie weit über 1000 Titel aus dem internationalen Verlagsprogramm. Er ist überall im Buchhandel erhältlich. 568 S., ca. 1500 Ill.; HC, Leinen geb.; Schutzumschlag; 26,8 x 31,2 cm; 6-sprachig; 30 DM Schutzgebühr.



Jetzt können Sie im
Handumdrehen köstliche Kuchen
und Torten zubereiten! Wichtige
Helfer sind dabei Rezepte für
arbeitssparende Teige, die
Verwendung und Verfeinerung
von Fertigprodukten und schnelle
Dekorationen und Glasuren, die
mit wenigen Handgriffen
ein professionelles Aussehen
ergeben. In diesem Buch werden
Sie viele Rezeptideen und
praktische Tips für Ihre Kuchen
und Torten finden.

KÖNEMANN

ISBN 3-89508-143-4



9 783895 081439