

TASTE
explorer

AUSGABE 29/2023

Blechknuchen

FOOD AND COOK MAGAZINE



31 SCHNELLE &
LECKERE REZEPTE



Anzeigen- und Redaktionsschluss ist der 06. November 2023

der nächste ***TASTE EXPLORER***

erscheint am 11. November 2023

Impressum

Founder & Publisher: Markus Elsässer
Editor in Chief: Sabine Elsässer (V.I.S.D.P.)
Geschäftsführer: Sabine Elsässer
Redaktion: Christine Arnoldt

Verlag: FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt)
Blücherstr. 32 - DE-75177 Pforzheim
Registergericht: Amtsgericht Mannheim
Registernummer: HRB 726461
Ust-Ident-Nummer: DE309755082

Tel.: +49 (0)7231 - 6035228
E-Mail: contact@thepublishergang.com

Cover Image: ©

Anzeigenleitung

Edeltraud Richter +49 (0)7231 - 7760106
contact@thepublishergang.com

Die Inhalte des TASTE EXPLORER MAGAZINS sind urheberrechtlich geschützt, alle Rechte liegen beim Verlag FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt) Vervielfältigung oder Nachdruck bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Verlages.

Autoren und Interviewpartner sind im Sinne des Presserechts selbst für Ihre Aussagen und Empfehlungen verantwortlich. Die Aussagen von Autoren und Interviewpartnern spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion oder des Verlags wider.

Ausgabe 29/2023

FROM THE EDITOR

TASTE EXPLORER ist ein Food- und Genussmagazin für alle, die ihre Leidenschaft für Essen teilen. Es bietet eine Vielzahl von Rezepten, die von Experten zusammengestellt werden, um die Leser dazu zu inspirieren, ihre Köchenkünste zu verbessern und neue Trends auszuprobieren. Das Magazin enthält auch informative Artikel über Ernährung, Food-Trends, Produktreviews und Interviews mit Persönlichkeiten. Es richtet sich an alle, die essen lieben, gerne kochen und hungrig auf neue Ideen und kulinarische Trends sind.

Viel Spass beim Kochen und Genießen!

Markus Elsässer Founder & Publisher



The
ALL IN MEDIA & PUBLISHING
PUBLISHER
GANG

FOLLOW US /thepublishergang





Himbeer-Pistazien-Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 200 g Himbeeren
- 4 Eier
- 200 g Butter
- 100 g gehackte Pistazien

Zubereitung:

1. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und abkühlen lassen.
2. Den Ofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen und leicht einfetten.
3. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Füge die geschmolzene Butter und die Hälfte des Zuckers hinzu. Mische alles gut, bis du eine krümelige Masse erhältst.
4. Die Teigmischung gleichmäßig auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und leicht andrücken, um einen festen Boden zu bilden. Den Teig etwa 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis er leicht goldbraun ist.
5. Während der Teig backt, schlage die Eier mit dem restlichen Zucker in einer Schüssel schaumig.
6. Wenn der Teig aus dem Ofen kommt, verteile die Himbeeren gleichmäßig darüber.
7. Gieße die Ei-Zucker-Mischung über die Himbeeren und streue die gehackten Pistazien darüber.
8. Backe den Kuchen weitere 30-35 Minuten oder bis die Oberfläche goldbraun ist und die Füllung fest geworden ist.
9. Lasse den Blechkuchen vollständig abkühlen, bevor du ihn in Quadrate schneidest und servierst.

Guten Appetit!



Kaffee-Nuss-Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 100 g gemahlene Nüsse (z.B. Haselnüsse oder Walnüsse)
- 4 Eier
- 200 g Butter
- 2 EL löslicher Kaffee (in 2 EL heißem Wasser aufgelöst)

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen und leicht einfetten.
2. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und abkühlen lassen.
3. Das Mehl und die gemahlene Nüsse in einer Schüssel vermengen.
4. Die geschmolzene Butter, den Zucker und die aufgelöste Kaffee in die Mehlmischung geben und gut verrühren.
5. Die Eier einzeln hinzufügen und jeweils gut unterrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
6. Den Teig auf das vorbereitete Backblech gießen und gleichmäßig verteilen.
7. Den Kaffee-Nuss-Blechkuchen etwa 30-35 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis er goldbraun ist und ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sauber herauskommt.
8. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
9. Nach dem Abkühlen in Quadrate schneiden und servieren.

Guten Appetit!



Birnen-Walnuss Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 200 g Zucker
- 200 g gemahlene Walnüsse
- 4 Eier
- 250 g Butter
- 3 Birnen, in Scheiben

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. In einer Schüssel die Butter bei Raumtemperatur weich werden lassen. Fügen Sie den Zucker hinzu und rühren Sie, bis die Mischung cremig ist.
3. Fügen Sie nacheinander die Eier hinzu und rühren Sie gut nach jedem Ei.
4. Das Mehl hinzufügen und vorsichtig unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
5. Fügen Sie die gemahlene Walnüsse hinzu und mischen Sie sie gleichmäßig in den Teig.
6. Den Teig auf das vorbereitete Backblech gießen und glattstreichen.
7. Die Birnenscheiben gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
8. Den Blechkuchen in den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 30-35 Minuten backen, bis er goldbraun ist und die Birnen weich sind.
9. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
10. Optional können Sie den Kuchen mit Puderzucker bestäuben, bevor Sie ihn servieren.

Guten Appetit!



Kartoffel-Lauch-Speck-Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 400 g Blätterteig
- 500 g Kartoffeln, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Stangen Lauch, gewaschen und in Ringe geschnitten
- 200 g Speckwürfel
- 200 ml Schlagsahne
- 4 Eier
- 150 g geriebener Emmentaler-Käse
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Muskatnuss (optional)
- Frische Petersilie zum Garnieren (optional)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.
2. In einer Pfanne die Speckwürfel anbraten, bis sie knusprig sind. Dann auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Die Kartoffelscheiben in kochendem Salzwasser 5 Minuten vorkochen, abgießen und abtropfen lassen.
4. Den Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen und die Ränder leicht hochklappen.
5. In einer Schüssel die Eier, Schlagsahne und geriebenen Emmentaler-Käse vermengen. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben einer Prise Muskatnuss würzen.
6. Die Lauchringe, vorgekochten Kartoffelscheiben und Speckwürfel auf dem Blätterteig verteilen.
7. Die Eier-Schlagsahne-Mischung über die Kartoffel-Lauch-Speck-Füllung gießen.
8. Den Blechkuchen für etwa 25-30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und die Füllung gestockt ist.
9. Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und in Stücke schneiden.
10. Optional mit frischer Petersilie garnieren.
11. Serviere den Kartoffel-Lauch-Speck-Blechkuchen als herzhaftes Hauptgericht.

Guten Appetit!



Lavendel-Honig Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

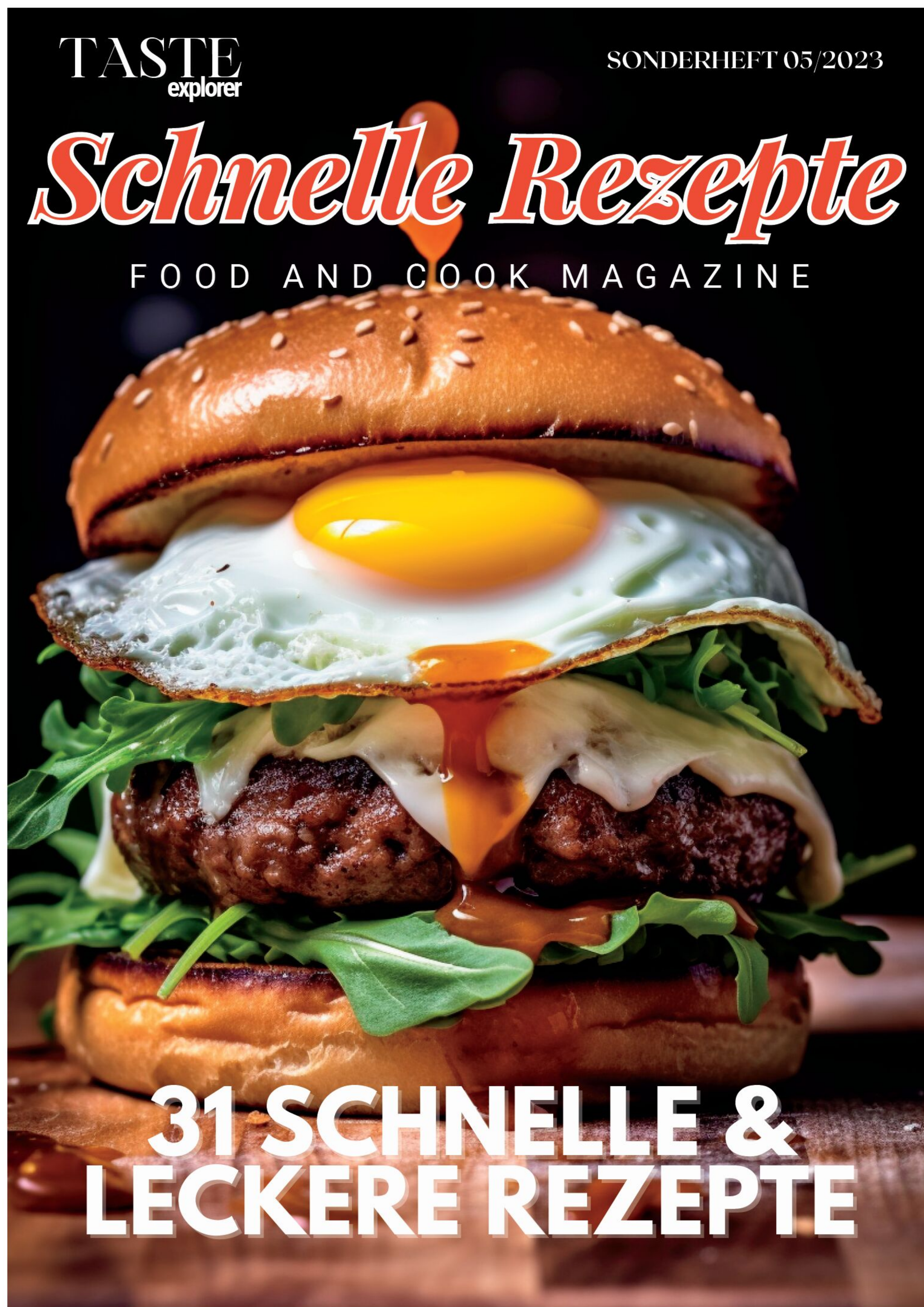
- 300 g Mehl
- 150 g Zucker
- 200 g weiche Butter
- 3 Eier
- 2 TL getrocknete Lavendelblüten
- 100 g flüssiger Honig
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. In einer Schüssel das Mehl, Backpulver und eine Prise Salz vermengen.
3. In einer anderen Schüssel die weiche Butter und Zucker cremig schlagen. Die Eier nacheinander hinzufügen und gut verrühren.
4. Den Lavendel und flüssigen Honig zur Butter-Ei-Mischung geben und gründlich vermengen.
5. Die trockenen Zutaten nach und nach zur Butter-Honig-Mischung hinzufügen und zu einem gleichmäßigen Teig verrühren.
6. Den Teig auf das vorbereitete Backblech geben und gleichmäßig verteilen.
7. Den Lavendel-Honig-Blechkuchen im vorgeheizten Ofen etwa 25-30 Minuten backen, bis er goldbraun ist und ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sauber herauskommt.
8. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in kleine Quadrate schneiden, während er noch warm ist.
9. Lassen Sie den Kuchen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn servieren.

Guten Appetit!

KENNEN SIE SCHON UNSERE
ANDEREN LECKEREN REZEPTE



Link readyly : <https://bit.ly/tasteexplorer>

ERE ZEPTIDEEN?



Link readyly : <https://bit.ly/tasteexplorer>



Kürbis-Salbei-Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 300 g Blätterteig
- 500 g Kürbis (z.B. Hokkaido oder Butternut), geschält und in Würfel geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL frischer Salbei, fein gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 150 g Ricotta-Käse
- 100 g geriebener Parmesan
- 2 Eier
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 100 g Baby-Spinat

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.
2. Die Kürbiswürfel auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit Olivenöl beträufeln, Salbei darüber streuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermengen und den Kürbis gleichmäßig ausbreiten.
3. Den Kürbis für etwa 20-25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis er weich und leicht gebräunt ist. Dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
4. In einer Schüssel den Ricotta-Käse, Parmesan, Eier und gehackten Knoblauch vermengen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
5. Den Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen und die Ränder leicht hochklappen.
6. Die Ricotta-Käse-Mischung auf den Blätterteig geben und gleichmäßig verstreichen.
7. Den gebackenen Kürbis und den Baby-Spinat gleichmäßig über die Käsemischung streuen.
8. Den Blechkuchen für etwa 20-25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis der Blätterteig goldbraun ist und die Füllung gestockt ist.
9. Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und in Stücke schneiden.
10. Serviere den Kürbis-Salbei-Blechkuchen als herzhaftes Hauptgericht oder als Beilage.

Guten Appetit!



Pflaumen-Zimt-Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 200 g Butter
- 1 TL Zimt
- 500 g Pflaumen, entkernt und geviertelt

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und abkühlen lassen.
3. In einer Schüssel das Mehl und den Zimt vermengen.
4. In einer separaten Schüssel die Eier und den Zucker schaumig schlagen.
5. Die geschmolzene, abgekühlte Butter zur Eier-Zucker-Mischung geben und gut vermengen.
6. Die trockenen Zutaten nach und nach in die Eier-Butter-Mischung einrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
7. Den Teig auf das vorbereitete Backblech gießen und gleichmäßig verteilen.
8. Die geviertelten Pflaumen gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
9. Den Pflaumen-Zimt-Blechkuchen im vorgeheizten Ofen etwa 25-30 Minuten backen, bis er goldbraun ist und ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sauber herauskommt.
10. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in Quadrate schneiden, während er noch warm ist.
11. Lassen Sie den Kuchen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn servieren.

Guten Appetit!



Pilz-Spinat-Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 300 g Blätterteig
- 200 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 200 g frischer Spinat
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 TL frischer Thymian
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen und die Ränder leicht hochklappen, um einen Rand zu formen.
2. Den Blätterteig mit einer Gabel mehrmals einstechen, um zu verhindern, dass er aufgeht, und beiseite stellen.
3. Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
4. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die gehackte Zwiebel darin glasig anbraten.
5. Die Pilze hinzufügen und bei mittlerer Hitze braten, bis sie goldbraun sind. Den gehackten Knoblauch und den frischen Thymian hinzufügen und weitere 2 Minuten braten.
6. Den frischen Spinat hinzufügen und unter Rühren braten, bis er zusammenfällt.
7. Die Pilz-Spinat-Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen.
8. Die Pilz-Spinat-Mischung gleichmäßig auf den vorbereiteten Blätterteig verteilen.
9. Den Blechkuchen für ca. 25-30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis der Teig goldbraun ist.
10. Aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen, bevor du den Blechkuchen in Stücke schneidest.
11. Serviere den Pilz-Spinat-Blechkuchen warm als Hauptgericht oder Snack.

Guten Appetit!



Kiwi-Kokos Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 200 g Butter
- 100 g Kokosraspeln
- 4-5 reife Kiwis, geschält und in Scheiben geschnitten

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und abkühlen lassen.
3. In einer Schüssel das Mehl und die Kokosraspeln vermengen.
4. In einer separaten Schüssel die Eier und den Zucker schaumig schlagen.
5. Die geschmolzene, abgekühlte Butter zur Eier-Zucker-Mischung geben und gut vermengen.
6. Die trockenen Zutaten nach und nach in die Eier-Butter-Mischung einrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
7. Den Teig auf das vorbereitete Backblech gießen und gleichmäßig verteilen.
8. Die Kiwischeiben gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
9. Den Kiwi-Kokos-Blechkuchen im vorgeheizten Ofen etwa 25-30 Minuten backen, bis er goldbraun ist und ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sauber herauskommt.
10. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in Quadrate schneiden, während er noch warm ist.
11. Lassen Sie den Kuchen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn servieren

Guten Appetit!



Feigen-Orangen-Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 200 g Butter
- 4-5 frische Feigen, geviertelt
- Saft und Schale von 2 Orangen
- 1 TL Backpulver
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und abkühlen lassen.
3. In einer Schüssel das Mehl und das Backpulver vermengen.
4. In einer separaten Schüssel die Eier und den Zucker schaumig schlagen.
5. Die geschmolzene, abgekühlte Butter zur Eier-Zucker-Mischung geben und gut vermengen.
6. Die trockenen Zutaten nach und nach in die Eier-Butter-Mischung einrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
7. Die Schale und den Saft der Orangen in den Teig geben und gut vermengen.
8. Den Teig auf das vorbereitete Backblech gießen und gleichmäßig verteilen.
9. Die geviertelten Feigen auf dem Teig verteilen.
10. Den Feigen-Orangen-Blechkuchen im vorgeheizten Ofen etwa 25-30 Minuten backen, bis er goldbraun ist und ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sauber herauskommt.
11. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
12. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!

MS UBL - 6
RG5 PX -03.06
Name: Müllerer
Date: 05.14

AC 380 V



THE TRAVELLER

Das Luxus Reise und Genuss Magazin

AB SOFORT ALLE 3 MONATE NEU
„THE TRAVELLER“ MAGAZIN!



Jeden Sonntag
im Newsletter:
Die neuesten Reise
und Lifestyle Trends



www.thetraveller.vip



Schoko-Bananen-Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 300 g reife Bananen (ca. 2-3 Bananen)
- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 100 g Butter
- 3 Eier
- 50 g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 TL Vanilleextrakt
- Eine Prise Salz
- 200 ml Buttermilch
- 100 g Schokoladenchips
- 100 g gehackte Walnüsse (optional)
- Puderzucker zum Bestäuben (optional)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech (ca. 30 x 40 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Die Bananen schälen und mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken. Stelle die Bananenpüree beiseite.
3. In einer separaten Schüssel das Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Natron und eine Prise Salz vermengen.
4. In einer großen Schüssel die weiche Butter und den Zucker mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine cremig schlagen.
5. Die Eier nacheinander zur Buttermischung hinzufügen und gut einrühren.
6. Das Bananenpüree und den Vanilleextrakt zur Eimischung geben und vermengen.
7. Abwechselnd die Mehlmischung und die Buttermilch zur Bananenmischung hinzufügen, beginnend und endend mit der Mehlmischung. Rühre gerade so lange, bis alles gut vermischt ist.
8. Schließlich die Schokoladenchips und gehackten Walnüsse (falls verwendet) vorsichtig unterheben.
9. Den Teig gleichmäßig auf das vorbereitete Backblech gießen und glattstreichen.
10. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen etwa 25-30 Minuten backen, bis er fest ist und ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sauber herauskommt.
11. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech abkühlen lassen.
12. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Granatapfel-Haselnuss-Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 4 Eier
- 200 g Butter
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Vanilleextrakt
- Eine Prise Salz
- Saft und Schale von 1 Zitrone
- 100 g Granatapfelkerne
- Puderzucker zum Bestäuben (optional)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech (ca. 30 x 40 cm) mit Backpapier auslegen.
2. In einer Schüssel das Mehl, die gemahlene Haselnüsse und das Backpulver vermengen.
3. In einer separaten Schüssel die weiche Butter und den Zucker mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine cremig schlagen.
4. Die Eier nacheinander zur Buttermischung hinzufügen und gut einrühren.
5. Vanilleextrakt, Zitronensaft und -schale sowie eine Prise Salz zur Eimischung geben und vermengen.
6. Die Mehlmischung nach und nach zur Eimischung hinzufügen und gut vermengen.
7. Die Granatapfelkerne unterheben.
8. Den Teig gleichmäßig auf das vorbereitete Backblech gießen und glattstreichen.
9. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen etwa 25-30 Minuten backen, bis er fest ist und ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sauber herauskommt.
10. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech abkühlen lassen.
11. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Rhabarber-Vanille-Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 400 g Rhabarber, gewaschen und in kleine Stücke geschnitten
- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 150 g Butter, kalt und in Würfeln
- 2 Eier
- 1 TL Backpulver
- 1 Vanilleschote oder 1 TL Vanilleextrakt
- 250 ml Milch
- Eine Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben (optional)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech (ca. 30 x 40 cm) mit Backpapier auslegen.
2. In einer großen Schüssel das Mehl und das Backpulver vermengen. Die kalte Butter hinzufügen und mit den Fingern oder einem Teigmischer zu bröseligen Streuseln verarbeiten.
3. In einer separaten Schüssel die Eier, Zucker, das Mark der Vanilleschote (oder Vanilleextrakt) und eine Prise Salz miteinander verquirlen.
4. Die Eiermischung zur Mehlmischung hinzufügen und gut verrühren.
5. Die Milch unter ständigem Rühren hinzufügen, bis ein glatter Teig entsteht.
6. Den Teig gleichmäßig auf das vorbereitete Backblech gießen.
7. Die gewaschenen und geschnittenen Rhabarberstücke auf dem Teig verteilen.
8. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen etwa 25-30 Minuten backen, bis er goldbraun ist und ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sauber herauskommt.
9. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech abkühlen lassen.
10. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Pfirsich-Ricotta-Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 250 g Ricotta-Käse
- 4 Eier
- 200 g Butter
- 4 reife Pfirsiche, entkernt und in dünne Scheiben geschnitten
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Backpulver
- Eine Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben (optional)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech (ca. 30 x 40 cm) mit Backpapier auslegen.
2. In einer Schüssel das Mehl, Backpulver und eine Prise Salz vermengen.
3. In einer separaten Schüssel die Butter und den Zucker schaumig schlagen.
4. Die Eier einzeln zur Butter-Zucker-Mischung hinzufügen und gut verquirlen.
5. Den Ricotta-Käse und Vanilleextrakt unter die Ei-Mischung rühren.
6. Nach und nach die trockenen Zutaten zur Ei-Ricotta-Mischung hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.
7. Den Teig gleichmäßig auf das vorbereitete Backblech gießen und glattstreichen.
8. Die Pfirsichscheiben gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
9. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen etwa 25-30 Minuten backen, bis er goldbraun ist und ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sauber herauskommt.
10. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech abkühlen lassen.
11. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Beeren-Minz Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- 4 Eier
- 200 g Butter
- 200 g gemischte Beeren (z.B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren)
- 2 EL frische Minzblätter, fein gehackt
- Puderzucker zum Bestäuben (optional)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech (ca. 30 x 40 cm) mit Backpapier auslegen.
2. In einer Schüssel das Mehl, Zucker und gemahlene Mandeln vermengen.
3. In einer anderen Schüssel die Eier und die Butter verrühren, bis sie gut kombiniert sind.
4. Die trockenen Zutaten zur Ei-Butter-Mischung geben und zu einem glatten Teig verrühren.
5. Die Beeren und die gehackte Minze vorsichtig unter den Teig heben.
6. Den Teig gleichmäßig auf das vorbereitete Backblech gießen und glattstreichen.
7. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen etwa 25-30 Minuten backen, bis er goldbraun ist und ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sauber herauskommt.
8. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech abkühlen lassen.
9. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Rote Bete-Schokoladen-Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 400 g rote Bete, gekocht und püriert
- 200 g Mehl
- 200 g Zucker
- 100 g dunkle Schokolade, geschmolzen
- 4 Eier
- 150 g Butter
- 3 EL Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben (optional)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech (ca. 30 x 40 cm) mit Backpapier auslegen.
2. In einer Schüssel das Mehl, Kakaopulver, Backpulver und eine Prise Salz vermengen.
3. In einer anderen Schüssel die geschmolzene Schokolade und die Butter verrühren, bis sie gut kombiniert sind.
4. Die Eier und den Zucker hinzufügen und gründlich vermengen.
5. Das pürierte Rote-Bete-Püree hinzufügen und erneut gut vermengen.
6. Die trockenen Zutaten zur Schokoladen-Rote-Bete-Mischung geben und zu einem glatten Teig verrühren.
7. Den Teig gleichmäßig auf das vorbereitete Backblech gießen.
8. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen etwa 25-30 Minuten backen, bis er fest ist und ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sauber herauskommt.
9. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech abkühlen lassen.
10. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Matcha-Geburtstagskuchen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Butter, weich
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 EL Matcha-Pulver
- 2 EL Milch
- 1 TL Vanilleextrakt
- Eine Prise Salz

Für die Matcha-Glasur:

- 200 g Puderzucker
- 1 EL Matcha-Pulver
- 2-3 EL Wasser

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine runde Backform (ca. 20 cm Durchmesser) einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. In einer Schüssel die weiche Butter und den Zucker cremig rühren.
3. Nach und nach die Eier hinzufügen und gut vermengen.
4. Das Mehl, Backpulver und Matcha-Pulver in einer separaten Schüssel vermengen.
5. Die Mehlmischung zur Butter-Ei-Mischung hinzufügen und vorsichtig verrühren.
6. Die Milch, Vanilleextrakt und eine Prise Salz hinzufügen und weiter rühren, bis ein glatter Teig entsteht.
7. Den Teig in die vorbereitete Backform gießen und gleichmäßig verteilen.
8. Den Kuchen im vorgeheizten

Ofen etwa 30-35 Minuten backen oder bis ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sauber herauskommt.

9. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form 10 Minuten abkühlen lassen, bevor er aus der Form genommen wird.

10. Während der Kuchen abkühlt, die Matcha-Glasur zubereiten: Puderzucker und Matcha-Pulver in einer Schüssel vermengen und nach und nach Wasser hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

11. Den abgekühlten Kuchen mit der Matcha-Glasur überziehen.

12. Den Kuchen vollständig abkühlen lassen und nach Belieben mit weiterer Matcha-Glasur oder Dekoration garnieren.

Guten Appetit!



Basilikum-Erdbeer-Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g frische Erdbeeren, halbiert
- 2 EL frische Basilikumblätter, gehackt
- 250 g Butter, weich
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Vanilleextrakt
- Eine Prise Salz

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
Eine rechteckige Backform (ca. 20x30 cm) einfetten und leicht mit Mehl bestäuben.

2. In einer Schüssel die weiche Butter und den Zucker cremig rühren.

3. Nach und nach die Eier hinzufügen und gut vermengen.

4. Das Mehl, Backpulver und eine Prise Salz in einer separaten Schüssel vermengen.

5. Die Mehlmischung zur Butter Zucker-Mischung hinzufügen und vorsichtig verrühren.

6. Den Vanilleextrakt hinzufügen und weiter rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

7. Die gehackten Basilikumblätter vorsichtig unter den Teig heben.

8. Den Teig gleichmäßig in der vorbereiteten Backform verteilen.

9. Die halbierten Erdbeeren gleichmäßig über den Teig streuen.

10. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen etwa 30-35 Minuten backen oder bis er goldbraun ist und ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sauber herauskommt.

11. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form 10 Minuten abkühlen lassen, bevor er aus der Form genommen wird.

12. Nach dem Abkühlen in Stücke schneiden und servieren.

Guten Appetit!



Kichererbsen-Kürbis-Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 400 g Kichererbsen (aus der Dose, abgetropft)
- 500 g Kürbis, geschält und in kleine Würfel geschnitten
- 200 g Cherrytomaten, halbiert
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 300 g Blätterteig
- 150 g Feta-Käse, zerbröckelt
- Frischer Koriander oder Petersilie zum Garnieren (optional)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.
2. Die Kürbiswürfel auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit 1 EL Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. 20-25 Minuten backen, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Herausnehmen und beiseite stellen.
3. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Die gewürfelte Zwiebel und gehackten Knoblauch darin anbraten, bis sie weich und duftend sind.
4. Die halbierten Cherrytomaten hinzufügen und kurz anbraten, bis sie leicht weich werden.
5. Die abgetropften Kichererbsen in die Pfanne geben. Kreuzkümmel und Paprikapulver hinzufügen. Alles gut vermengen und einige Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
6. Den Blätterteig auf einem Backblech ausrollen und die Ränder leicht hochklappen.
7. Die Kürbiswürfel auf dem Teig verteilen und dann die Kichererbsen-Tomaten-Mischung gleichmäßig darüber geben.
8. Den Feta-Käse über die Füllung bröckeln.
9. Den Blechkuchen für etwa 20-25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis der Blätterteig goldbraun ist und die Füllung heiß ist.
10. Mit frischem Koriander oder Petersilie garnieren, falls gewünscht.
11. Serviere den Kichererbsen-Kürbis-Blechkuchen als herzhaftes Hauptgericht.

Guten Appetit!



Pistazien-Kirsch-Bleckkuchen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 150 g gemahlene Pistazien
- 4 Eier
- 200 g Butter
- 200 g Kirschen (frisch oder abgetropft aus dem Glas)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und abkühlen lassen.
3. In einer Schüssel das Mehl und die gemahlene Pistazien vermengen.
4. In einer separaten Schüssel die Eier und den Zucker schaumig schlagen.
5. Die geschmolzene, abgekühlte Butter zur Eier-Zucker-Mischung geben und gut vermengen.
6. Die trockenen Zutaten nach und nach in die Eier-Butter-Mischung einrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
7. Die Kirschen in den Teig einarbeiten.
8. Den Teig auf das vorbereitete Backblech gießen und gleichmäßig verteilen.
9. Den Pistazien-Kirsch-Bleckkuchen im vorgeheizten Ofen etwa 25-30 Minuten backen, bis er goldbraun ist und ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sauber herauskommt.
10. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in kleine Quadrate schneiden, während er noch warm ist.
11. Lassen Sie den Kuchen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn servieren.

Guten Appetit!



Apfel-Rosmarin-Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 Äpfel, geschält, entkernt und gewürfelt
- 2 Zweige frischer Rosmarin, Nadeln gehackt
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 ml saure Sahne
- Puderzucker zum Bestäuben (optional)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine rechteckige Backform (ca. 30x20 cm) einfetten und leicht mit Mehl bestäuben.
2. Die weiche Butter und den Zucker in einer Schüssel cremig rühren.
3. Nach und nach die Eier hinzufügen und gut vermengen.
4. Das Mehl und Backpulver vermengen und in die Butter-Ei-Mischung einrühren.
5. Den Vanilleextrakt und die saure Sahne hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.
6. Die gehackten Rosmarinnadeln in den Teig einrühren.
7. Die gewürfelten Äpfel vorsichtig unter den Teig heben.
8. Den Teig in die vorbereitete Backform gießen und glatt streichen.
9. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen etwa 30-35 Minuten backen oder bis er goldbraun ist und ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sauber herauskommt.
10. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form 10 Minuten abkühlen lassen, bevor er aus der Form genommen wird.
11. Nach dem Abkühlen optional mit Puderzucker bestäuben.
12. In Stücke schneiden und servieren.

Guten Appetit!



Limetten-Baiser Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten für den Teig:

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- Saft und Schale von 3 Limetten

Zutaten für die Baiserschicht:

- 4 Eiweiß
- 200 g Zucker
- 1 TL Essig

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine rechteckige Backform (ca. 30x20 cm) mit Backpapier auslegen.

2. In einer Schüssel die weiche Butter und den Zucker cremig rühren.

3. Nach und nach die Eier hinzufügen und gut vermengen.

4. Das Mehl und Backpulver vermischen und in die Butter-Ei-Mischung einrühren.

5. Die Schale von 3 Limetten abreiben und den Saft auspressen. Limettenschale und -saft in den Teig geben und gut vermengen.

6. Den Teig in die vorbereitete Backform gießen und gleichmäßig verteilen.

7. Für die Baiserschicht: Die Eiweiße in einer sauberen Schüssel steif schlagen. Den Zucker nach und nach hinzufügen und

weitschlagen, bis die Masse glänzend und fest ist. Zum Schluss den Essig unterrühren.

8. Die Baisermasse auf den Teig in der Backform verteilen und mit einem Löffel oder einer Teigkarte Wellenmuster formen.

9. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen etwa 30-35 Minuten backen oder bis die Baiserhaube goldbraun ist.

10. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

11. Nach dem Abkühlen in Stücke schneiden und servieren.

Guten Appetit!



Quitten-Mandel-Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten für den Teig:

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Vanilleextrakt

Zutaten für die Quittenfüllung:

- 4 reife Quitten
- 100 g Zucker
- Saft einer Zitrone
- 1 TL Zimt

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine rechteckige Backform (ca. 30x20 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Die Quitten schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker, Zitronensaft und Zimt in einem Topf aufkochen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Quitten weich und leicht karamellisiert sind. Beiseite stellen.
3. In einer Schüssel die Butter und den Zucker cremig rühren.
4. Die Eier nacheinander hinzufügen und gut verrühren.
5. Das Mehl, die gemahlenden Mandeln, Backpulver und Vanilleextrakt

hinzufügen. Den Teig gut vermengen.

6. Den Teig gleichmäßig in der vorbereiteten Backform verteilen.
7. Die vorbereiteten Quittenstücke auf dem Teig verteilen.
8. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen etwa 35-40 Minuten backen, bis er goldbraun ist und die Quitten weich sind.
9. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
10. Nach dem Abkühlen in Stücke schneiden und servieren.

Guten Appetit!



Kirschtomaten-Rucola-Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten für den Teig:

- 250 g Mehl
- 150 g kalte Butter
- 1 Ei
- Salz
- 2 EL kaltes Wasser

Zutaten für den Belag:

- 400 g Kirschtomaten
- 100 g Rucola
- 200 g Ziegenkäse, in kleinen Stücken
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Basilikumblätter zur Dekoration

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Für den Teig das Mehl und eine Prise Salz in einer Schüssel vermengen. Die kalte Butter in kleinen Stücken hinzufügen und mit dem Mehl zu einer krümeligen Mischung verarbeiten.
3. Das Ei und kaltes Wasser hinzufügen. Den Teig rasch zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, sodass er auf das vorbereitete Backblech passt.
5. Die Kirschtomaten halbieren und auf dem Teig verteilen.
6. Den Ziegenkäse über die Tomaten streuen und mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen etwa 25-30 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist und die Tomaten weich sind.
8. Nach dem Backen den Rucola über den Kuchen streuen und mit frischen Basilikumblättern garnieren.
9. Den Kirschtomaten-Rucola-Blechkuchen in Stücke schneiden und servieren.

Guten Appetit!



Schwarzer Sesam Honig-Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten für den Teig:

- 250 g Mehl
- 100 g Schwarzer Sesam
- 150 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- Eine Prise Salz

Zutaten für den Belag:

- 150 g Honig
- 150 g Sahne
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 200 g Schwarzer Sesam

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Für den Teig das Mehl, Schwarzen Sesam, Zucker und eine Prise Salz in einer Schüssel vermengen. Die kalte Butter in kleinen Stücken hinzufügen und mit den trockenen Zutaten zu einer krümeligen Mischung verarbeiten.

3. Das Ei hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig auf das vorbereitete Backblech drücken und gleichmäßig verteilen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

4. Im vorgeheizten Ofen etwa 15-20 Minuten vorbacken, bis der Teig leicht goldbraun ist.

5. In der Zwischenzeit den Belag vorbereiten. In einem Topf den Honig, Zucker, Sahne und Butter erhitzen. Unter ständigem Rühren etwa 5-7 Minuten köcheln lassen, bis die Mischung dickflüssig wird.

6. Den Schwarzen Sesam gleichmäßig auf den vorgebackenen Teig streuen.

7. Die Honig-Sahne-Mischung über den Sesam gießen und gleichmäßig verteilen.

8. Den Kuchen für weitere 20-25 Minuten im Ofen backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und die Masse fest geworden ist.

9. Den Schwarzer Sesam-Honig-Blechkuchen abkühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren.

Guten Appetit!



Avocado-Schokolade-Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten für den Teig:

- 200 g Avocado (ca. 2 reife Avocados)
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 150 g Mehl
- 50 g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- Eine Prise Salz
- 100 ml Milch
- 1 TL Vanilleextrakt

Zutaten für das Topping:

- 100 g dunkle Schokolade (mindestens 70% Kakaoanteil)
- 50 g Butter
- 2 EL Puderzucker
- Frische Beeren oder Obststücke zur Dekoration (nach Belieben)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale löffeln. Mit einem Mixer pürieren, bis eine glatte Konsistenz erreicht ist.

3. In einer großen Schüssel das Avocadopüree mit dem Zucker und den Eiern vermengen.

4. In einer separaten Schüssel Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz vermischen.

5. Die Mehlmischung zur Avocado-Zucker-Ei-Mischung hinzufügen und gut verrühren.

6. Die Milch und den Vanilleextrakt einrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

7. Den Teig auf das vorbereitete Backblech

gießen und gleichmäßig verteilen.

8. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen etwa 20-25 Minuten backen, bis ein Zahnstocher, der in die Mitte des Kuchens gesteckt wird, sauber herauskommt.

9. Während der Kuchen abkühlt, die dunkle Schokolade und die Butter in einem Topf schmelzen und gut vermengen.

10. Die geschmolzene Schokoladenmischung über den Kuchen gießen und gleichmäßig verteilen.

11. Nach Belieben mit frischen Beeren oder Obststücken garnieren.

12. Den Avocado-Schokolade-Blechkuchen abkühlen lassen, in Stücke schneiden und servieren.

Guten Appetit!



Rindersalami Paprika-Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 400 g Blätterteig
- 150 g Rindersalami, dünn geschnitten
- 2 rote Paprikaschoten, in Streifen geschnitten
- 1 Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten
- 200 g Tomatensauce
- 2 TL getrockneter Thymian
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 150 g geriebener Mozzarella

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.
2. Den Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen und die Ränder leicht hochklappen, um einen Rand zu formen.
3. Die Tomatensauce gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen.
4. Die dünn geschnittene Rindersalami, Paprikastreifen und Zwiebelringe auf der Tomatensauce verteilen.
5. Den getrockneten Thymian über die Beläge streuen und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
6. Den geriebenen Mozzarella über die Füllung streuen.
7. Den Blechkuchen für etwa 20-25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis der Blätterteig goldbraun ist und der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.
8. Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und in Stücke schneiden.
9. Serviere den Rindersalami-Paprika-Blechkuchen als herzhaftes Hauptgericht oder Snack.

Guten Appetit!



Lachs-Spinat-Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 300 g Blätterteig
- 400 g frischer Lachs, in Würfel geschnitten
- 300 g frischer Spinat
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Crème fraîche
- 2 Eier
- 100 g geriebener Gouda-Käse
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Zitronenschalenabrieb (optional)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.
2. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die fein gehackte Zwiebel darin anbraten, bis sie glasig ist.
3. Den frischen Spinat hinzufügen und kurz anbraten, bis er zusammenfällt. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
4. Den Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen und die Ränder leicht hochklappen.
5. In einer Schüssel die Crème fraîche, Eier, geriebenen Gouda-Käse und Zitronenschalenabrieb (falls gewünscht) vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Crème fraîche-Mischung auf den Blätterteig geben und gleichmäßig verstreichen.
7. Die angebratenen Zwiebeln und den Spinat auf der Crème fraîche-Mischung verteilen.
8. Die Lachswürfel gleichmäßig über den Spinat legen.
9. Den Blechkuchen für etwa 20-25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis der Blätterteig goldbraun ist und die Füllung gestockt ist.
10. Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und in Stücke schneiden.
11. Serviere den Lachs-Spinat-Blechkuchen als herzhaftes Hauptgericht.

Guten Appetit!



Holunderbeere-Mohn-Blech Kuchen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 200 g gemahlener Mohn
- 4 Eier
- 200 g Butter
- ca. 250 g Holunderbeeren (frisch oder gefroren)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. In einer Schüssel die Butter bei Raumtemperatur weich werden lassen. Fügen Sie den Zucker hinzu und rühren Sie, bis die Mischung cremig ist.
3. Fügen Sie nacheinander die Eier hinzu und rühren Sie gut nach jedem Ei.
4. Das Mehl hinzufügen und vorsichtig unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
5. Fügen Sie den gemahlenden Mohn hinzu und mischen Sie ihn gleichmäßig in den Teig.
6. Verteilen Sie die Holunderbeeren gleichmäßig auf dem Teig.
7. Den Teig auf das vorbereitete Backblech gießen und glattstreichen.
8. Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 25-30 Minuten backen, bis er goldbraun ist und die Holunderbeeren leicht eingedrückt sind.
9. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
10. Optional können Sie den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Rum-Rosinen-Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 200 g Zucker
- 200 g Butter
- 4 Eier
- 50 ml Rum
- 150 g Rum-Rosinen
- 1 TL Backpulver

Zubereitung:

1. Die Rum-Rosinen vorbereiten, indem Sie die Rosinen in einer Schüssel mit 50 ml Rum übergießen. Lassen Sie sie mindestens 30 Minuten lang einweichen.
2. Den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. In einer großen Schüssel die Butter und den Zucker miteinander vermengen, bis die Mischung cremig ist.
4. Nach und nach die Eier hinzufügen und gut einrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
5. Das Mehl und das Backpulver in die Eirmischung sieben und vorsichtig unterheben, bis der Teig gleichmäßig ist.
6. Die eingeweichten Rum-Rosinen abtropfen lassen und zu dem Teig geben. Vermengen Sie die Rosinen gleichmäßig im Teig.
7. Den Teig auf das vorbereitete Backblech gießen und glattstreichen.
8. Den Blechkuchen in den vorgeheizten Ofen stellen und etwa 35-40 Minuten backen, bis er goldbraun ist und ein Zahnstocher, der in die Mitte gesteckt wird, sauber herauskommt.
9. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.
10. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, können Sie ihn in Stücke schneiden und servieren. Genießen Sie diesen köstlichen Rum-Rosinen-Blechkuchen!

Guten Appetit!



Pekannuss-Karamell Blechkuchen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

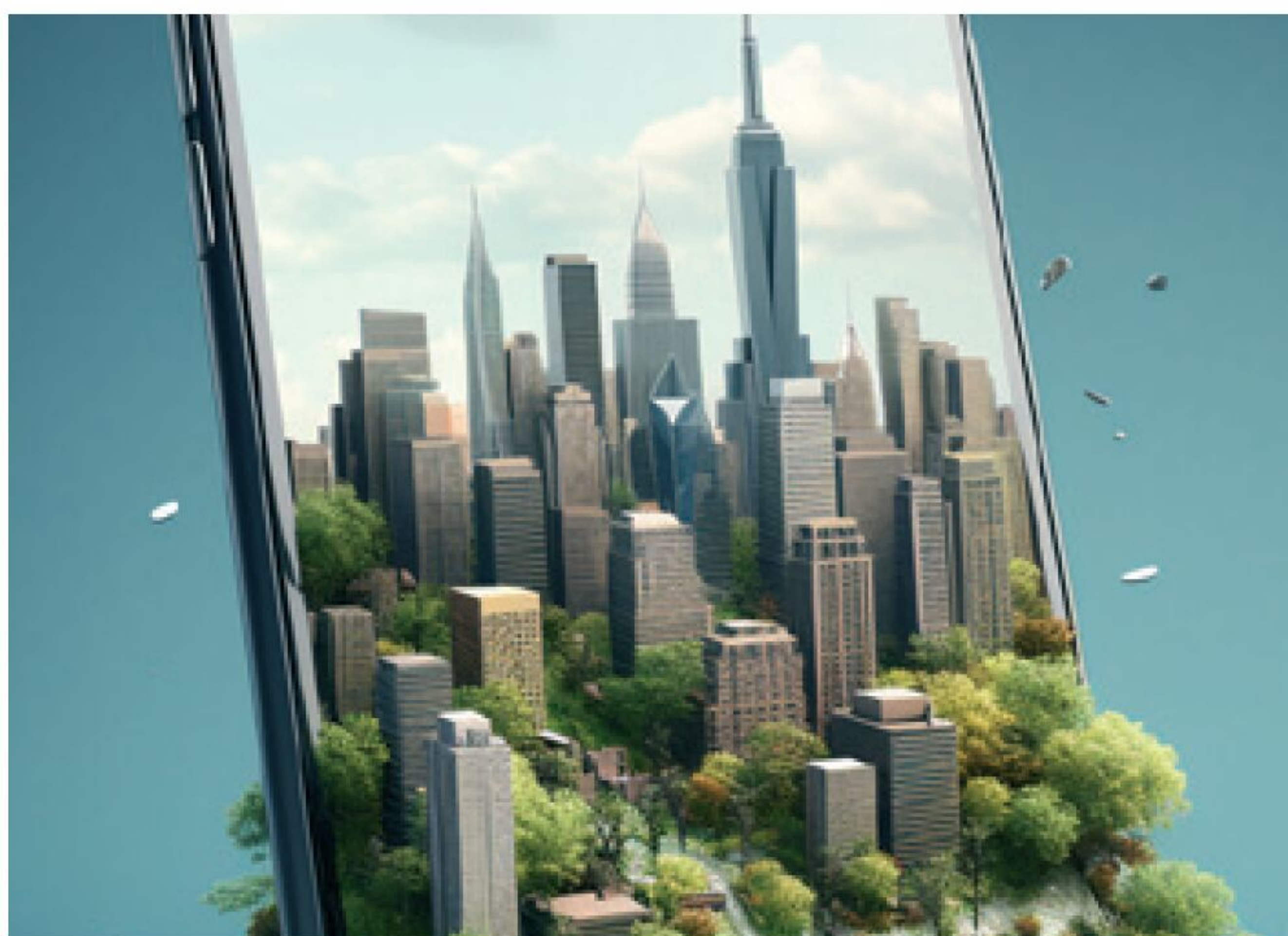
Zutaten:

- 300 g Mehl
- 200 g Zucker
- 200 g Butter
- 200 g Pekannüsse, gehackt
- 2 EL Maissirup
- 4 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech einfetten.
2. In einem kleinen Topf die Butter schmelzen und den Maissirup hinzufügen. Verrühren und beiseite stellen.
3. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver und Salz vermengen.
4. Die geschmolzene Butter-Maissirup-Mischung, Eier und Vanilleextrakt zur Mehlmischung hinzufügen und gut verrühren.
5. Die gehackten Pekannüsse in den Teig einarbeiten.
6. Den Teig auf das vorbereitete Backblech gießen und gleichmäßig verteilen.
7. Im vorgeheizten Ofen 30-35 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist und ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sauber herauskommt.
8. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.
9. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, in Quadrate schneiden und servieren.

Guten Appetit!



KI WORKSHOP

LERNE OHNE VORKENNTNISSE BEEINDRUCKENDE BILDER ZU
ERSCHAFFEN, TOOLS ZU NUTZEN, SICH MIT ANDEREN
AUSZUTAUSCHEN ETC.

https://bit.ly/ki_workshop