

BACKEN WIE OMA

Omas leckerste Kuchenrezepte



Frieda Schubert

Kuchen zaubern: Omas leckerste Kuchenrezepte



Backen wie Oma

Frieda Schubert

editiert von Susanne Schubert

Impressum: Alle Rechte vorbehalten, wie Nachdruck oder Vervielfältigung, das Abdruckrecht für Zeitungen und Zeitschriften, das Recht zur Gestaltung und Verbreitung von gekürzten Ausgaben, Funk und Fernsehsendungen. Auch Nachdruck einzelner Teile nur mit schriftlicher Genehmigung des Verfassers. Zuwiderhandlungen werden straf- und zivilrechtlich verfolgt. 1. Auflage 7/2012. Copyright © 2012 – Grasping Opportunities. Coverfoto ©iStockphoto.com/Magdalena Kucova. Die in diesem Buch veröffentlichten Inhalte und Ratschläge wurden vom Verfasser sorgfältig und nach bestem Wissen und Gewissen erarbeitet. Eine Haftung des Verfassers oder des Verlages für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist dennoch ausgeschlossen. Ebenso ersetzen die im Buch genannten Ratschläge zur Ernährung und Verhalten keinen ärztlichen Rat. Der Autor distanziert sich ausdrücklich von Textpassagen die im Sinne des § 111 StGB interpretiert werden könnten. Die entsprechenden Informationen dienen dem Schutz des Lesers. Ein Aufruf zu unerlaubten Handlungen ist nicht beabsichtigt. Sämtliche Angaben, Quellen, Referenzen und Anschriften wurden sorgfältig recherchiert. Im Laufe der Zeit können sich jedoch unerwartete Änderungen ergeben so dass keinerlei Haftung oder Gewähr übernommen werden kann.

INHALTSVERZEICHNIS

KUCHEN ZAUBERN

APFELKUCHEN

[Apfelkuchen mit Butterstreusel](#)

[Apfelkuchen mit Schmandguss](#)

[Apfelkuchen mit Marzipanstreuseln](#)

[Apfel-Marzipankuchen](#)

[Apfelkuchen mit Mandelecke](#)

KÄSEKUCHEN

[Omas bester Käsekuchen](#)

[Blech-Käsekuchen](#)

[New York Cheesecake](#)

[geschichteter Käsekuchen](#)

SCHOKOLADENKUCHEN

[traditioneller Schokoladenkuchen](#)

[Bitterschokoladen-Kuchen](#)

[Mandel-Schokoladenkuchen](#)

[Schokokuchen](#)

[Schokoladíssimo](#)

MARMORKUCHEN

[Omas Marmorkuchen](#)

PFLAUMEN - UND ZWETSCHGENKUCHEN

[Mandel-Pflaumenkuchen](#)

[Friedas Pflaumenkuchen](#)

[Zwetschgendatschi mit Streuseln](#)

[Zwetschgenkuchen mit Schuss](#)

[**RHABARBERKUCHEN**](#)

[Rhabarber-Apfelkuchen](#)

[Rhabarber-Käsekuchen](#)

[Rhabarber-Streuselkuchen](#)

[**BIENENSTICH**](#)

[Heidelbeer-Bienenstich](#)

[Omas schneller Bienenstich](#)

[**ERDBEERKUCHEN**](#)

[Erdbeerkuchen](#)

[Erdbeer-Vanille-Kuchen](#)

[Erdbeerkuchen mit Streuseln](#)

[Erdbeer-Schokokuchen](#)

[**KIRSCHKUCHEN**](#)

[Kirschkuchen mit Eierlikör](#)

[Kirsch-Himbeer-Kokoskuchen](#)

[Quark-Kirschkuchen mit Streuseln](#)

[**ZITRONENKUCHEN**](#)

[Zitronenblechkuchen](#)

[Zitronenkuchen](#)

[**NUSSKUCHEN**](#)

[traditioneller Nusskuchen](#)

[Tiroler Nusskuchen](#)

APRIKOSENKUCHEN:

Aprikosenblechkuchen

DANKSAGUNG

Der Duft nach frischgebackenem Kuchen trägt mich immer zurück in meine liebsten Kindheitserinnerungen. Ich sehe meine Großmutter vor meinen Augen, mit ihrer alten, braunen Schürze, einer abgeschabten Schüssel und einem Rührbesen in der Hand. Und ich erinnere mich daran wie ich meine kleine Schwester und ich ihr immer bei der Zubereitung des Kuchenteigs geholfen haben - und dabei so viel Teig naschten dass fast nichts mehr für den Kuchen übrig war. Und ich erinnere mich an das bange Warten bis der Kuchen endlich fertig war...

Ich verbinde Kuchen automatisch mit gemütlichen Sonntagsnachmittagen mit der Familie und mit dem wohligen Gefühl zu Hause zu sein. Ein Stück leckerer Kuchen, eine Tasse duftender Kaffee - und schon ist die Welt in Ordnung. Aber dafür muss es schon ein selbstgebackener, frischer Kuchen sein.

Wahrscheinlich liegt es an diesen Kindheitserinnerungen, dass ich eine so große Freude am Backen empfinde und dass es für mich regelrecht eine Leidenschaft wurde. Inzwischen backe *ich* mit meinen Enkelkindern Kuchen, und wenn wir anfangen den Teig zuzubereiten ist alles sofort wieder ein bisschen wie früher. Kaum haben wir angefangen die ersten Zutaten zu vermischen und *Schwupps* ist der Finger des kleinsten auch schon in der Schüssel.

In diesem Backbuch möchte ich mit Ihnen meine Lieblingsrezepte zum "Kuchen zaubern" teilen. Dabei handelt es sich köstliche, traditionelle Rezepte ohne unnötigen Firlefanz, die selbst Backanfängern leicht gelingen. Versuchen Sie eines dieser köstlichen Backrezepte und schon bald wird der erlesene Duft selbstgebackenen Kuchens durch Ihr Haus ziehen und Sie werden es kaum erwarten können, das erste Kuchenstück zu probieren.

Ich wünsche Ihnen viel Backfreude und gutes Gelingen!

Ihre Oma Frieda



Apfelkuchen mit Butterstreusel

Zubereitungszeit: 45 Min.

Gesamtzeit: 1 ¼ Std.

Backblech mit hohem Rand

Zutaten:

Für den Teig:

5 Eier und ein Eiweiß (überher von den Streuseln)

1 ½ Tasse Zucker

2 Tasse Mehl

2 TL Backpulver

½ Tasse Öl

4 Pck. Vanillezucker

2 ½ kg Äpfel

n. B. Butter, zerlassene, zum Bestreichen

n. B. Zucker zum Bestreuen

n. B. Zimt für das Blech

Für die Streusel:

125 g Butter

125 g Zucker

½ Pck. Vanillezucker

½ Pck. Backpulver

1 Eigelb

250 g Mehl

½ Zitrone, der Saft davon (oder 2 TL Zitronensaft-Extrakt)

Zubereitung:

- 1.** Fünf Eier und das Eiweiß das von den Streuseln übrigbleibt mit dem Zucker schaumig schlagen.
- 2.** Mehl und Backpulver unterheben und dann das Öl dazugeben.
- 3.** Ein Backblech mit hohem Rand mit Zimt bestreuen und die Teigmischung darauf verteilen.
- 4.** Die Äpfel Schälen, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Den Teig damit dicht belegen.
- 5.** Den Vanillezucker über die Äpfel streuen.
- 6.** Butter, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und Eigelb verquirlen und nach und nach das Mehl hinzugeben bis sich Streusel bilden.

7. Die Streusel über den Kuchen geben und das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 45. Min backen.
8. Den fertigen Kuchen nach Belieben mit zerlassener Butter bestreichen und/oder mit Zucker bestreuen.

Tipp: Geht auch mit anderen Früchten.



Apfelkuchen mit Schmandguss

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Gesamtzeit: 90 Minuten

Backblech mit hohem Rand

Zutaten:

Für den Hefeteig:

½ Würfel Hefe (frisch)

150 Milliliter Milch (lauwarm)

375 Gramm Mehl

75 Gramm Zucker

1 Ei

50 Gramm Butter (weich)

1 Prise Salz

Für den Belag:

1 Kilogramm Äpfel

Zitronensaft

500 Milliliter Milch

50 Gramm Zucker

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

1 Ei

1 Eigelb

Für den Schmandguss:

250 Gramm Schmand (oder Creme fraîche)

50 Gramm Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

3 Eier

Zucker (brauner Zucker für einen karamellartigen Geschmack)

Zubereitung:

1. Die Hefe mit der Hälfte der Milch, etwas Mehl und 1 Prise Zucker verrühren. 20 Minuten gehen lassen.
2. Die restlichen Zutaten nacheinander zufügen und mit dem Knetbalken zu einem Teig verkneten. Ggf. mit den Händen nachhelfen bis ein homogener Teig entstanden ist. Zudecken und etwa 1 Stunde warmstellen. Der Teig sollte sich fast verdoppelt haben.
3. Die Äpfel schälen, halbieren und in schmale Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und beiseite stellen.
4. Vanillepudding nach Packungsanleitung kochen. Ei und Eigelb verquirlen und sofort

unter den noch warmen Pudding heben.

5. Den Teig erneut durchkneten und auf einem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals Löcher in den Teig stechen. Das Blech sollte einen relativ hohen Rand haben min. 3cm (Fettpfanne)
5. Den Pudding auf dem Teig verteilen (Das Blech sollte einen relativ hohen Rand haben min. 3cm -> Fettpfanne)
6. Die Apfelspalten überlappend auf die Puddingcreme legen
7. Die Zutaten für den Schmandguss verrühren und über den Äpfeln verteilen.
8. Im vorgeheizten Backofen auf unterer Schiene 40-45 Minuten backen. (E-Herd bei 180°C oder Umluft bei 160°C oder Gasherd bei Stufe 3)
9. Den heißen Kuchen sofort mit Zucker bestreuen

Tipp: Erst abkühlen lassen, dann in Stücke schneiden.



Apfelkuchen mit Marzipanstreuseln

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Gesamtzeit: 75 Minuten

Backblech mit hohem Rand

Zutaten:

Für den Teig:

200g Mehl

200g gemahlene Mandeln

100g Zucker

1 TL Backpulver

1 Ei

1 Prise Salz

200g geschmolzene Butter

geriebene Schale einer Bio-Zitrone

Für den Belag:

1,80 Kg Äpfel

½ Zitrone (Bio)

200 ml Apfelsaft

Für die Streusel:

150g Marzipan-Rohmasse

125g Butter

225g Mehl

150g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Äpfel schälen, entkernen und in schmale Spalten schneiden.
2. Eine Zitrone mit heißem Wasser waschen, die Hälfte der Schale mit einem Sparschäler abschälen. Die andere Hälfte mit einer feinen Reibe abhobeln für den Teig.
3. Äpfel, Zitronenschale und Apfelsaft in einen Topf geben und zugedeckt ca. 5-10 Minuten dünsten. Äpfel abtropfen. Der Sud kann entsorgt werden.
4. Alle Zutaten für den Teig mit einem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, ausrollen und auf einem gefetteten Backblech verteilen. Dabei sollte ein kleiner Rand entstehen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.
5. Das Marzipan mit einem Gemüsehobel raspeln.

6. Alle weiteren Streuselzutaten dazugeben und mit den Händen solange kneten, bis Streusel entstehen.
 7. Den Teig mit den Äpfeln belegen und die Streusel darüber streuen.
 8. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200°C, Umluft 180°C, Gas Stufe 3) etwa 15 Minuten backen.
- Tipp:** Kleinere Kuchenstücke schneiden und mit einem breiten Messer oder einem Tortenheber vom Blech lösen, da er leicht zerbricht.



Apfel-Marzipankuchen

Zubereitungszeit: 35 Min.

Gesamtzeit: 1 Std.

Tarteform oder Springform (26 cm Ø)

Zutaten:

500 g säuerliche Äpfel

3 EL Zitronensaft

Fett für die Form

100 g Marzipan-Rohmasse

125 g weiche Butter/Margarine

125 g + 1-2 EL Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

Salz

3-4 Tropfen Bittermandel-Aroma

3 Eier (Größe M)

150 g Mehl

1 gestrichener TL Backpulver

1 Msp. Zimt

evtl. Zimt und Puderzucker zum bestreuen

Zubereitung:

1. Die Äpfel schälen, in schmale Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
2. Eine Tarteform oder Springform (26 cm im Durchmesser) einfetten
3. Das Marzipan raspeln, Margarine, Zucker, Vanillezucker Salz und Aroma mischen und nach und nach die Eier unterrühren. Das Mehl einsieben und unterrühren. In die Form streichen.
4. Die Äpfel überlappend auf dem Teig verteilen und mit 1-2 EL Zimtzucker bestreuen.
5. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 35 Min. backen.
6. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker und Zimt bestreuen



Apfelkuchen mit Mandelecke

Zubereitungszeit: 50-60 Minuten

Gesamtzeit: 1 1/2 Stunden

Springform (28 cm Ø)

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mehl

125 g Butter

125 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

Etwas Abrieb einer Zitrone

1 TL Backpulver

Für den Belag:

4 Äpfel

100 g Butter

160 g Mandel(n), Blättchen

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 EL Mehl

3 EL Milch

1 TL Zimt

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig in einer Rührschüssel verkneten und min. eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Die Äpfel schälen, halbieren und die Kerne rausschneiden.
3. Den Teig ausrollen und damit eine 28cm große Springform bis zum Rand auslegen.
4. Die Äpfel fächerförmig einschneiden und auf dem Boden verteilen
5. Butter in einem Topf zerlassen, Mandeln Zucker und Vanillezucker dazugeben.
6. Mehl, Milch und Zimt einrühren und kurz aufkochen.
7. Über die Äpfel geben und bei ca. 200°C 50-60 Minuten backen. (Bei Umluft verringert sich die Backtemperatur auf 175°C)

Tipp: Noch warm mit Vanilleeis servieren!



Käsekuchen

Omas bester Käsekuchen

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Gesamtzeit: 1 Stunde 20 Minuten

Springform (26 cm Ø)

Zutaten:

Für den Teig:

200 g Mehl

75 g Zucker

75 g Margarine

1 Ei(er)

½ Pck. Backpulver

Für die Füllung:

125 g Margarine

225 g Zucker

1 Beutel Vanillezucker

1 Beutel Puddingpulver, Vanillegeschmack

3 Eier

500g Quark

200g saure Sahne

200g süße Sahne

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker, Margarine, Eier und Backpulver zu einem homogenen Teig verarbeiten und kaltstellen.
2. Die süße Sahne steif schlagen.
3. Zucker, Eier, Puddingpulver und Margarine zusammen cremig rühren. Die restlichen Zutaten dazugeben. Die geschlagene Sahne unterheben.
4. Eine Springform (26cm) mit dem Teig auslegen und einen Rand von etwa 2-3cm hochziehen.
5. Die Füllung in die Form geben und gleichmäßig verteilen.
6. In den vorgeheizten Backofen (E-Herd 180°C) 1 Stunde backen.

Tipp:

Variante 1. Vor dem backen Mandarinen aus der Dose auf der Füllung verteilen.
Macht den Kuchen saftiger!

Variante 2. erst eine Hälfte der Füllung auf den Teig, dann ein Glas abgetropfte

Kirschen aus dem Glas darauf verteilen dann die restliche Füllung.



Blech-Käsekuchen

Zubereitungszeit: 35-40 Minuten

Gesamtzeit: 1:15 Min

Backblech mit hohem Rand

Zutaten:

Für den Teig:

350 g Mehl
1 Pck. Backpulver
150 g Quark
1 Ei
6 EL Milch
6 EL Speiseöl
75 g Zucker
1 Prise Salz

Für die Füllung:

4 Eier
1 kg Quark
2 Pck. Vanillezucker
150 g Zucker
120 ml Speiseöl
2 Dosen Mandarinen à 310 g
1 Pck. klarer Tortenguss

Zubereitung:

1. Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben.
2. Die restlichen Zutaten zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten
3. Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen und den Backofen auf 180°C vorheizen
4. Eier trennen und Eigelb mit den restlichen Zutaten für die Füllung verrühren. Das Eiweiß steifschlagen und unterheben.
5. Die Mandarinen abtropfen und die Flüssigkeit aufheben.
6. Die Füllung auf dem Teig verteilen und mit Mandarinen belegen.
7. 35-40 Minuten backen. Abkühlen lassen.
8. Den Tortenguss mit dem Mandarinenensaft nach Packungsanleitung kochen und über den Kuchen geben. Kaltstellen

Tipp: Geht auch mit Kirschen oder anderem Dosenobst.



New York Cheesecake

Zubereitungszeit: 10 Min.

Gesamtzeit: 1.5 Stunden

Springform (26 cm Ø)

Zutaten:

200 g Kekse, (Butterkekse)

100 g Butter

Für den Belag:

200 g Zucker

3 EL Speisestärke

600 g Frischkäse

200 g Magerquark

150 g Sahne

1 Ei(er)

2 EL Zitronensaft

Für den Guss:

250 g Schmand

2 EL Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 TL Zitronensaft

Zubereitung:

1. Eine Springform mit 26 cm Durchmesser einfetten
2. Kekse in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz zerdrücken oder in einem Mixer zerkleinern. Mit zerlassener Butter vermischen und die Springform damit auslegen (inklusive Rand)
3. Den Backofen auf 180° vorheizen und den Teig ca. 5-10min backen
4. Zucker, Stärke, Frischkäse und Magerquark zu einer cremigen Masse verrühren. Ei, ungeschlagene Sahne und Zitronensaft dazugeben und alles mit einem Kochlöffel glatt rühren. (kein Rührgerät verwenden)
5. Die Masse auf dem Teig verteilen und ca. 45 Min. weiterbacken. Der Rand darf nur leicht braun werden.
6. Den Guss aus den restlichen Zutaten herstellen und auf dem Kuchen verteilen. Weitere 5 Minuten backen.
7. Über Nacht oder mindestens mehrere Stunden lang kaltstellen.

Tipp: Statt Butterkeksen kann man auch anderes Gebäck nehmen, z.B. Kokos-, Hafer-,
Spekulatius-Kekse)



geschichteter Käsekuchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Gesamtzeit: 1:15 Stunden

Springform (28 cm Ø)

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

65 g Butter

75 g Zucker

200 g Mehl

½ Pck. Backpulver

1 Ei

Für den Belag, erste Schicht:

500 g Quark

150 g Zucker

3 Eigelb

2 Becher Schmand à 200 ml

150 ml Öl

125 ml Milch

1 Pck. Puddingpulver (Vanille)

Für den Belag, zweite Schicht:

3 Eiweiß

1 Prise Salz

3 EL Zucker

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Mürbeteig zu einer festen Masse verkneten und kaltstellen
2. Zutaten für die Erste Schicht miteinander verquirlen und eine Tasse von der Masse beiseite stellen für die 2te Schicht.
3. Eine Springform (28cm) einfetten. Den Mürbeteig zwischen zwei Schichten Klarsichtfolie dünn ausrollen und die Springformboden und Rand damit auskleiden.
4. Die Masse für die erste Schicht einfüllen und bei 175°C 35 Minuten backen
5. Die Eiweiße, mit Salz und Zucker fest aufschlagen und unter die restliche Masse heben.
6. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit der Masse für die 2te Schicht bestreichen. Den Kuchen weitere 15-20 Minuten backen.
7. Bei geöffneter Ofenklappe auskühlen lassen. Dies verhindert, dass er in sich

zusammenfällt.

Hinweis: Das Puddingpulver nicht zu einem Pudding kochen sondern roh in die Teigmasse geben.



Schokokuchen

traditioneller Schokoladenkuchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Gesamtzeit: 60-90 Minuten

Gugelhupfform oder Springform mit Locheinsatz

Zutaten:

250 g Butter

2 Tassen Zucker

2 Tassen Mehl

4 Stück Eier

1 1/2 Tassen Wasser

1 Pkg. Vanillezucker

1 Pkg. Backpulver

3 EL Kakao

Für die Glasur:

1 Pkg. Schokoglasur (dunkel)

Zubereitung:

1. In einem großen Topf die Butter zerlassen.
2. Zucker, Vanillezucker, Kakao und Wasser hinzufügen und alles kurz aufkochen.
3. Eine Backform (Gugelhupf, Springform mit Locheinsatz, Motivform) fetten und den Ofen auf 180°C vorheizen.
4. Die Eier nacheinander in die etwas abgekühlte Masse rühren.
5. Das Mehl und das Backpulver in die Masse sieben und gut verrühren.
6. Den Teig in die Backform schütten und gleichmäßig verteilen.
7. Etwa 1 Stunde auf der mittleren Ebene backen, bis ein Holzstäbchen sauber herauskommt.
8. Den Kuchen abkühlen lassen und auf eine Platte oder ein Kuchengitter stürzen.
9. Die Glasur erhitzen und den Kuchen damit überziehen.

Tipp: Für den extra Schoko-Kick Zartbitter-Schokostreusel unter die Teigmasse heben und mitbacken.



Bitterschokoladen-Kuchen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Gesamtzeit: ca. 45 Minuten

Tarteform oder Springform (26 cm Ø)

Zutaten:

200 g Bitterschokolade (70 % Kakaomasse)

200 g Butter

250 g Zucker

5 Eier

2 gestrichene EL Mehl

Zubereitung:

1. Eine Backform (Tarteform 26cm oder Springform 26cm) einfetten. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Schokolade und Butter in einem heißen Wasserbad zum schmelzen bringen.
3. Zucker einrühren und abkühlen lassen.
4. Nach und nach die Eier einrühren.
5. Das Mehl einsieben und ebenfalls unterrühren.
6. Den Teig in die Form füllen und etwa 25 Minuten backen. Der Kuchen hat einen weichen Kern.
7. Den Kuchen vor dem Servieren abkühlen lassen.



Mandel-Schokoladenkuchen

Zubereitungszeit: 45-50 Minuten

Gesamtzeit: 1 Stunde

Springform (24 cm Ø)

Zutaten:

300 g Halbbitterkuvertüre

250 g weiche Butter

4 Eier

200 g Zucker

100 g gemahlene Mandeln

Butter und Puderzucker für die Form

zum bestreuen:

1 TL Kakaopulver

1 TL Puderzucker

Zubereitung:

1. Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen.
2. Eine Springform (24cm) einfetten und mit Puderzucker ausstreuen. Backofen auf 170°C Ober-Unterhitze vorheizen (Umluft trocknet den Kuchen aus, ist also nicht zu empfehlen)
3. Die Eigelbe und 100g Zucker schaumig aufschlagen und unter die Schokolade rühren.
4. Das Eiweiß steif schlagen. Nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen.
5. Die Hälfte des Eischnees unter die Masse heben. Mandeln dazugeben und unterheben.
6. Restlichen Eischnee unterheben.
7. Die Masse in die Form füllen und gleichmäßig verteilen.
8. Im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 45-50 Minuten backen.
9. Im ausgeschalteten Ofen weitere 20 Minuten stehen lassen und dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
10. Kakaopulver und Puderzucker mischen und über den Kuchen sieben. Mit Sahne

servieren.

Tipp: Mit Sahne servieren.



Schokokuchen

Zubereitungszeit: 50-60 Minuten

Gesamtzeit: 80 Minuten

Kastenform

Zutaten:

Für den Teig:

80 g Margarine

75 g Zucker

5 g Finesse Bourbon-Vanille-Aroma

6 Eigelb

50 g Kakaopulver

1 TL Zimt gemahlen

80 g Mandeln gemahlen

6 Eiweiß

75 g Zucker

100 g Mehl gesiebt

Für die Glasur:

100 g Zartbitterschokolade

15 g Palmin

1 Prise Zimt gemahlen

Zum bestreuen:

Pistazien

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Backform einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. (eine Kastenform oder andere kleine Kuchenform)
2. Die weiche Margarine mit dem Zucker und dem Vanillearoma schaumig aufschlagen.
3. Eier trennen. Eigelbe unter die Masse rühren.
4. Kakao, Zimt und Mandeln zu der Masse geben und unterrühren.
5. Eiweiße steif schlagen und dann Zucker einrieseln lassen. Noch etwas weiterschlagen und 1/3 davon mit einem Kochlöffel unter die Masse heben.
6. Restlichen Eischnee und Mehl abwechselnd vorsichtig unter die Schokomasse heben.
7. Den Kuchen ca. 50-60 Minuten backen bis ein Holzstäbchen sauber herauskommt.

8. Den Kuchen aus dem Ofen holen, abkühlen lassen, aus der Form heben und auf eine Platte stellen.
9. Für die Glasur das Palmin und die Schokolade in einem Topf zum schmelzen bringen. Zimt zugeben und den Kuchen mit Hilfe eines Backpinsels mit der Glasur überziehen.
10. Die Glasur kurz trocknen lassen und mit Pistazien bestreuen. Im Kühlschrank vollständig erkalten lassen.



Schokoladissimo

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Gesamtzeit: 1 Stunde

Springform (24 cm Ø)

Zutaten:

200 g Zartbitterschokolade (70% Kakaoanteil)

200 g Butter

5 Eigelb (Kl. M)

20 g Mehl

1 Prise Salz

5 Eiweiß (Kl. M)

200 g Zucker

Zum bestreuen:

2 TL Kakao

Zubereitung:

1. Zartbitterschokolade und Butter zerkleinern und im heißen Wasserbad gemeinsam schmelzen. 5 Eigelb mit einem Schneebesen gründlich unterziehen.
2. Mehl einsieben und unterheben.
3. Backofen auf 180°C vorheizen (Umluft 160°C). Eine Springform (24cm Durchmesser) einfetten oder mit Backpapier auslegen.
4. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und in Etappen den Zucker einrieseln lassen. Dabei weiterschlagen.
5. Den Eischnee unter die Masse heben und alles zusammen in die Springform geben.
6. Auf der mittleren Schiene 50 Min. backen und in der Form auskühlen lassen.
7. Auf einer Platte anrichten und mit Kakao bestreuen.

Tipps:

1-2 TL Rum in der Schokomasse machen den Kuchen zur Variante für Erwachsene.

1 Kugel Vanille- oder Nusseis passen sehr gut dazu.



Marmorkuchen

Omas Marmorkuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Gesamtzeit: 1,5 Stunden

Gugelhupfform oder Springform mit Locheinsatz

Zutaten:

200 g Butter, weiche

160 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker, (Bourbon)

1 Msp. Zitrone(n) - Schale, geriebene

2 EL Rum

6 Eigelb

6 Eiweiß

1 Msp. Salz

120 g Zucker

280 g Mehl, Weizenmehl 405er

½ Pck. Backpulver

100 ml Milch, lauwarme

20 g Kakaopulver, klassisches dunkles

Puderzucker oder Kakao-Fettglasur

Zubereitung:

1. Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Rum zu einer cremigen Masse verarbeiten.
2. Die Eiweiße mit einer Prise Salz halbfest aufschlagen und 120g Zucker beim weiterschlagen einrieseln lassen. Der Eischnee sollte danach fest sein.
3. Die Milch leicht erwärmen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Nun jeweils ca. 1/3 Mehl zu der Creme sieben, 1/3 Milch zugießen und 1/3 Eischnee zugeben. Mit einem Rührlöffel (Kochlöffel mit Loch) alles vorsichtig unterheben. Die Prozedur noch zwei Mal wiederholen. Nicht mit dem Rührgerät arbeiten.
4. Kuchenform einfetten. Die Hälfte des Teiges einfüllen.
5. Das Kakaopulver in den restlichen Teig sieben. (Am besten echtes Kakaopulver ohne Zucker) und in die Form gießen. Mit einer großen Gabel spiralförmig unter den anderen Teig ziehen um das klassische Muster zu erhalten.
6. Backofen vorheizen und bei 150-160°C Umluft ca. 60 Min. backen bis die Kruste hellbraun ist und an einem Holzstäbchen kein roher Teig mehr kleben bleibt.

7. Auskühlen lassen und auf eine Platte stürzen. Wie gewünscht mit Puderzucker oder Glasur überziehen und dekorieren.

Tipp: Geschlagene Sahne dazu servieren!



*Pflaumen- und
Zwetschkuchen*

Mandel-Pflaumenkuchen

Zubereitungszeit: 15

Gesamtzeit: 1 Std.

Tarteform oder Springform (28 cm Ø)

Zutaten:

Für den Teig:

300 g Mehl

200 g Butter

100 g Zucker

1 Ei

Prise Salz

Für die Füllung:

100 g weiche Butter

100 g Zucker

200 g gemahlene Mandeln

etwas Zimt

4 Eier

ca. 15-20 Pflaumen oder Zwetschgen, entsteint und halbiert

Zubereitung:

- 1.** Mehl, Butter, Zucker, Ei und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt 1 Stunde kaltstellen.
- 2.** Den Backofen auf 190°C vorheizen und eine Tarteform oder Springform (28cm) einfetten.
- 3.** Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Kuchenform damit auskleiden. (Bei einer Springform einen Rand hochziehen)
- 4.** Butter, Zucker und Zimt schaumig aufschlagen. Nach und nach die Eier zugeben. Zum Schluss die Mandeln unterheben.
- 5.** Die Füllung auf den Teig geben und verteilen.
- 6.** Die Füllung mit den Pflaumen belegen. Diese leicht in die Füllung drücken.
- 7.** Den Kuchen ca. 35-40 Minuten backen.



Friedas Pflaumenkuchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Gesamtzeit: 60 Minuten

Springform (26 cm Ø)

Zutaten:

150 g + 1-2 EL Zucker zum Bestreuen

115 g weiche Butter

140 g Mehl

1 TL Backpulver

2 Eier

Prise Salz

12 Pflaumen, entsteint und halbiert

1-2 TL Zimt nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform (26cm) einfetten.
2. Zucker und Butter schaumig aufschlagen.
3. Mehl und Backpulver mischen und einrieseln lassen.
4. Eier und Salz untermischen, den Teig in die Form füllen und gleichmäßig verteilen.
5. Die Pflaumen mit der Innenseite nach oben auf dem Teig verteilen und mit 1-2 EL Zucker und Zimt bestreuen.
6. Im Ofen 40-50 Minuten auf der unteren Schiene backen.
7. Mit einem Zahnstocher prüfen ob der Teig fertig ist.

Tipp: Den Kuchen warm mit Schlagsahne servieren!



Zwetschgendatschi mit Streuseln

Zubereitungszeit: 35-40 Minuten

Gesamtzeit: 65-70 Minuten

Backblech

Zutaten:

Für den Hefeteig:

350 g Weizenmehl, Type 550

60 g Zucker

1 Msp. Vanille - Mark, getrocknet, oder Vanillezucker

160-180 ml warme Milch, je nach Beschaffenheit des Mehls

1 Ei

30 g Hefe, frisch

1 Prise Salz

60 g geschmolzene Butter

Etwas Zitronenschalenabrieb

Für den Belag:

1500 g Zwetschgen, entsteint

etwas Zimt, zum Bestäuben

Für die Streusel:

2 Tasse/n Mehl, große Tassen

2 Tasse/n Zucker, große Tassen

1 EL Vanillezucker

1 TL Zimt

200 g Butter, kalt, in Stücken

Zubereitung:

1. 3 EL Mehl, 1 TL Zucker, Hefe und 90ml Milch zu einem Vorteig verkneten und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Die Zwetschgen putzen, entsteinen und in Hälften oder Viertel schneiden.
3. Die restlichen Zutaten für den Teig mit dem Vorteig vermischen und mit einem Knethaken luftig aufschlagen. An einem warmen Ort gehen lassen, bis er das Volumen verdoppelt hat.
4. Den Backofen auf 190°C vorheizen und ein Backblech einfetten.
5. Die Zutaten für die Streusel zuerst mit einem Knethaken und dann mit den Händen zu feinen Streuseln verarbeiten.
6. Das Backblech mit dem Teig auslegen, die Zwetschgen dicht an dicht darauf verteilen und mit Zimt bestreuen.

7. Die Streusel darüber geben und etwa 35-40 Minuten backen.

Tipp: mit Sahne servieren.



Zwetschkuchen mit Schuss

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Gesamtzeit: 20 Minuten

Springform (28 cm Ø)

Zutaten:

3 Eigelb

125 g weiche Butter

70 g Puderzucker

120 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

30 g Speisestärke

120 ml Eierlikör

3 Eiweiß

600 g Zwetschgen

Puderzucker zum bestreuen

Zubereitung:

1. Eigelb mit Butter und Puderzucker zu einer schaumigen Masse verarbeiten.
2. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und zusammen mit dem Eierlikör nach und nach unterrühren.
3. Die Zwetschgen waschen, halbieren und die Kerne entfernen.
4. Eine Springform (28cm Durchmesser) einfetten und den Backofen auf 180°C vorheizen (Umluft 160°)
5. Das Eiweiß steif schlagen und erst ¼ davon unter den Teig ziehen und dann vorsichtig den Rest unterheben.
6. Den Teig in die Springform füllen und glattstreichen.
7. Die Zwetschgen schräg in den Teig drücken und den Kuchen ca. 40 Minuten backen.
8. Den Kuchen auskühlen lassen und zum servieren mit Puderzucker bestreuen.



Rhabarberkuchen

Rhabarber-Apfelkuchen

Zubereitungszeit: 40-50 Minuten

Gesamtzeit: 60 Minuten

Springform (26 cm Ø)

Zutaten:

200 Gramm Mehl

180 Gramm Zucker

180 Gramm Butter

1 Päckchen Vanillezucker

½ Päckchen Backpulver

3 Eier

3 Stangen Rhabarber

1 Apfel

1 EL Zucker

2 cl Rum

Puderzucker zum bestreuen

Zubereitung:

1. Den Rhabarber und den Apfel waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit etwas Zucker und dem Rum übergießen und stehen lassen.
2. Den Backofen auf 170°C vorheizen. Eine Kuchenform einfetten und mit Semmelbrösel bestreuen.
3. Restlichen Zucker und Butter solange schlagen bis eine gleichmäßige helle Creme entsteht. Nach und nach die Eier zugeben und weiterschlagen.
4. Das Obst abgießen. Den Saft aufbehalten.
5. Mehl, Vanillezucker und Backpulver mischen und zusammen mit dem Saft nach und nach zu der Eiermasse geben.
6. Den Teig auf der Kuchenform verteilen und das Obst darüber geben.
7. Den Kuchen ca. 40-50 Minuten backen. Den Kuchen leicht abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Tipp: Schmeckt lauwarm am besten!



Rhabarber-Käsekuchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Gesamtzeit: 90 Minuten

Tarteform oder Springform (26 cm Ø)

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mehl

125 g weiche Butter

60 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Für den Belag:

100 g weiche Butter (oder Margarine)

150 g Zucker

2 Päckchen Vanillinzucker

2 Eier

250g Quark 20% Fett i. Tr.

250g Quark 40% Fett i. Tr.

80 g Speisestärke

2 TL Backpulver

½ Kg Rhabarber (gewaschen, geschält und in 2cm. Stücke geschnitten)

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig zu einer homogenen Masse verkneten und mindestens ½ Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Eine Backform (Springform oder Tarteform) fetten und den Backofen auf 180°C vorheizen.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Form damit auskleiden. (Bei einer Springform einen 3cm hohen Rand hochziehen)
4. Den Teig 10-15 Minuten blind backen. (d.h. ohne Füllung)
5. Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen, nach und nach die Eier zugeben und weiterschlagen. Den Quark unterziehen und Speisestärke und Backpulver einrieseln lassen. Zum Schluss den Rhabarber unterheben.
6. Die Masse auf dem vorgebackenen Mürbeteig verteilen und weitere 60 Minuten backen. (Sollte der Teig vor Ende der Backzeit zu dunkel werden, die Backform mit Alufolie belegen.)

Tipp: Statt Rhabarber kann man auch Sauerkirschen (1 Glas) oder 350 g rote Johannisbeeren oder 500 g säuerliche Äpfel, (in dünne Scheiben geschnitten, mit 50 g in Rum eingelegten Rosinen vermischt) verwenden.



Rhabarber-Streuselkuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Gesamtzeit: 55 Minuten

Quadratische Springform (22 cm) oder runde Springform (24 cm Ø)

Zutaten:

Für den Teig:

375 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

190 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

150 g Butter

1 Eigelb

Saft einer halben Orange

Für den Belag:

500 g Rhabarber

40 g gehackte Mandeln

Zubereitung:

- 1.** Eine quadratische Springform (22cm Kantenlänge) oder eine Springform (24cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen oder einfetten.
- 2.** Die Zutaten für den Teig zu Streuseln verarbeiten. Etwas mehr als die Hälfte der Streusel in der Kuchenform verteilen und andrücken.
- 3.** Den Backofen auf 180°C (160° Umluft, Gasherd Stufe 3) vorheizen und den Kuchenteig darin ca. 20 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen.
- 4.** Den Rhabarber schälen und auf die Länge der Backform zuschneiden.
- 5.** Den Kuchenboden mit dem Rhabarber dicht an dicht auslegen.
- 6.** Restliche Streusel und Mandeln miteinander vermischen und über den Rhabarber geben. Bei 200°C (Umluft 180°C, Gas Stufe 4) 25-30 Minuten weiterbacken.

Tipp: Geht auch z.B. mit frischen Aprikosen.





Heidelbeer-Bienenstich

Zubereitungszeit: 30 Min

Gesamtzeit: 45 Min.

Springform (24 cm Ø) oder quadratische Springform (22cmx22cm)

Zutaten:

Für den Teig:

400 g Mehl

100 g Zucker

280 ml fettarme Milch (lauwarm ~ 40°C)

20 g frische Hefe

1 Ei

30 g Halbfett-Butter

30 g Honig

80 g Mandelblättchen

Für die Füllung:

5 Blätter weiße Gelatine

50 g Zucker

180 g Heidelbeeren

2 EL Zitronensaft

350 ml Schlagsahne (gut gekühlt)

Zubereitung:

1. 20g Zucker, Hefe und Milch verrühren. Über das Mehl geben und verkneten. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen.
2. Ein Ei unter den Teig kneten und 1 weitere Stunde gehen lassen.
3. Teig durchkneten und auf 22x22cm ausrollen. Eine Quadratische Springform damit auslegen. (Geht auch mit einer runden Springform 24 cm Durchmesser)
4. 80g Zucker, Butter und Honig erhitzen, Mandeln unterziehen und auf dem Teig verteilen.
5. 15 Min. gehen lassen.
6. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Kuchen darin 15 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit einem langen Messer oder einem Bindfaden horizontal durchschneiden. Den Oberen Teil in Portionsstücke schneiden.
7. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
8. Beeren, Zitronensaft und 50g Zucker in einem Topf erwärmen und durchpürieren.

Gelatine im Püree auflösen und kaltstellen.

9. Sobald die Masse anzieht, die Sahne steif schlagen und unterheben.
10. Auf dem unteren Kuchenboden verteilen und den Deckel aufsetzen. Erneut mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Tipp: geht auch mit Himbeeren oder anderem Obst.



Omas schneller Bienenstich

Zubereitungszeit: 20-30 Minuten

Gesamtzeit: 45 Minuten

Springform (26 cm Ø)

Zutaten:

Für den Teig:

4 Eier

150 g Puderzucker

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

100 g Mehl

1 TL Backpulver

80 g Mandeln (Blättchen)

Für die Füllung:

400 g Sahne (gut gekühlt)

1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme (Vanillegeschmack)

Zubereitung:

1. Eier und Puderzucker schaumig aufschlagen und nach und nach Vanillepuddingpulver, Mehl und Backpulver einrieseln lassen und vorsichtig unterheben.
2. Backofen auf 180°C vorheizen
3. Eine Springform einfetten (26cm) und den Teig hineingeben.
4. Mit Mandelplättchen und etwas Zucker bestreuen. (leicht andrücken) und den Kuchen ca. 20-30 Minuten backen.
5. Abkühlen lassen und aus der Form lösen. Mit einem breiten Messer oder einem Bindfaden quer durchschneiden.
6. Die Sahne mit der Paradiescreme min. 3 Minuten zu einer steifen Masse schlagen. Auf dem unteren Tortenboden verteilen.
7. Den Deckel in Portionsstücke schneiden und auf die Creme setzen. Die Stücke leicht andrücken.
8. Den Kuchen ca. 2 Stunden kaltstellen oder gleich genießen.

Tipp: Den unteren Boden vorher mit Erdbeerhälften belegen und dann erst die Creme drauflegen, ergibt eine schöne Sommervariante.

Wer etwas mehr Zeit hat: 25g Butter, 50g Honig, 1EL Zucker aufkochen, mit 1EL Milch ablöschen und die Mandelplättchen einrühren. Vor dem Backen vorsichtig auf dem Teig verteilen.





Erdbeerkuchen

Zubereitungszeit: 35 Min

Gesamtzeit: 1 Stunde

Backform für Tortenboden oder Springform (26 cm Ø)

Zutaten:

Für den Teig:

120 g Butter

100 g Zucker

4 Eigelb

4 Eiweiß

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Zitronenaroma

150 g Mehl

0.5 Päckchen Backpulver

2 EL Milch

Für den Belag:

1 kg Erdbeeren frisch

100 g Erdbeermarmelade

1 Päckchen Tortenguss rot

100 g Honig flüssig

Zubereitung:

- 1.** Butter, Zucker, Vanillezucker, Backaroma und die Eigelbe schaumig aufschlagen.
- 2.** Das Mehl und das Backpulver mischen und über die Masse sieben zusammen mit der Milch unterheben.
- 3.** Die Eiweiße aufschlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
- 4.** Eine Kuchenform einfetten und mit Mehl oder Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig gleichmäßig darauf verteilen.
- 5.** Den Backofen auf 180°C vorheizen und den Kuchen darin 30-35 Min. backen. Nach dem erkalten auf eine Platte stürzen.
- 6.** In einem kleinen Topf den Honig und die Erdbeermarmelade erwärmen und auf dem Kuchenboden verteilen.
- 7.** Erdbeeren waschen, entstielen und halbieren. Den Kuchen damit dicht an dicht belegen.
- 8.** Tortenguss nach Packungsanweisung herstellen und über den Kuchen geben. Mindestens 1 Stunde kaltstellen.



Erdbeer-Vanille-Kuchen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Gesamtzeit: 1 Std.

Backblech

Zutaten:

Für den Teig:

4 Eier

250 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

125 ml Öl

150 ml Orangenlimonade (Fanta)

250 g Mehl

3 TL, gehäuft Backpulver

Für den Belag:

2 Pck. Paradiescreme Vanille

600 ml Sahne

2 Pck. Vanillinzucker

400 ml Schmand

1 ½ kg Erdbeeren

1-2 Pck. Tortenguss, rot

Zubereitung:

1. Eier, Zucker und 1 Pck. Vanillinzucker schaumig schlagen. Öl und Limonade hinzufügen.
2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und dazusieben.
3. Den Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen 25 Minuten bei 180°C backen. (Bei Umluft etwas weniger Temperatur)
4. Das Paradiescremepulver mit der Sahne und 2 Päckchen Vanillezucker einige Minuten zu einer festen Masse aufschlagen.
5. Den Schmand zu der Vanillecreme mischen und auf dem abgekühlten Teig streichen.
6. Die Erdbeeren putzen, entstielen und dicht an dicht auf der Creme verteilen
7. Den Tortenguss nach Packungsanleitung kochen und über die Erdbeeren geben.

8. Mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Tipp: Wenn die Erdbeeren noch sehr wenig Aroma haben, den Saft einer halben Zitrone über die geputzten Erdbeeren geben. Das verstärkt den Geschmack.



Erdbeerkuchen mit Streuseln

Zubereitungszeit: 70 Minuten

Gesamtzeit: 90 Minuten

Backblech

Zutaten:

Für den Rührteig:

250 g weiche Butter

250g Zucker

1 Pr. Salz

4 Eier (Größe M)

400 g Mehl

3 TL Backpulver

1,2 kg Erdbeeren

Für die Quarkcreme:

125g weiche Butter

150g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

4 Eier (Größe M)

750 g Magerquark

100 g Schlagsahne

1 Päckchen Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (zum Kochen)

Für die Streusel:

300g Mehl

150g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

1 Eigelb (Größe M)

Salz

175 g kalte Butter

Zubereitung:

1. Zutaten für die Streusel mit den Händen verkneten und in den Kühlschrank stellen.
2. Erdbeeren waschen, Strünke entfernen und auf Küchentuch abtrocknen lassen.
3. Zur Herstellung der Quarkcreme die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Sahne, Puddingpulver und Quark hinzugeben und gut verrühren.
4. Für den Teig, Butter, Zucker und Salz cremig aufschlagen, die Eier nacheinander einrühren. Mehl und Backpulver einsieben und unterrühren.
5. Ein Backblech mit hohem Rand ausfetten und mit Mehl ausstäuben.

6. Den Backofen auf 200°C vorheizen (Umluft 175°C, Gasherd Stufe 3)
7. Den Teig hinein geben und verteilen. Die Erdbeeren gleichmäßig auf dem ungebackenen Teig verteilen. Als nächstes die Quarkcreme darüber verteilen und zum Schluss die Streusel darüber bröseln.
8. Im vorgeheizten Backofen 40 Minuten auf der 2ten Schiene von unten und weitere 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.



Erdbeer-Schokokuchen

Zubereitungszeit: 1 ¼ Stunden

Gesamtzeit: 2 ¾ Stunden

Springform (26 cm Ø)

Zutaten:

Für den Teig:

50 g Edelbitter-Schokolade (70 % Kakaoanteil)

100 g Butter oder Margarine

3 Eier (Größe M)

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

1 EL Kakaopulver

150 g Mehl

Für den Belag:

6 Blatt Gelatine

ca. 1 kg Erdbeeren

50 g + 1 TL Zucker

500 g Magerquark

1 Päckchen Vanillin-Zucker

250 g Speisequark (20 % Fett i. Tr.)

200 g Schlagsahne

Zubereitung:

- 1.** Die Schokolade und die Butter zerkleinern und in einem heißen Wasserbad zum schmelzen bringen. Etwas abkühlen lassen.
- 2.** Backofen auf 175°C (Umluft 150°C oder Gas Stufe 2) vorheizen.
- 3.** Eine Springform (26 cm Durchmesser) einfetten oder mit Backpapier auslegen.
- 4.** Eier, 250g Zucker, 1Pk Vanillezucker und Salz zu einer cremigen Masse aufschlagen.
- 5.** Schokoladenmasse, Kakao und Mehl unterrühren. In die Backform geben und glattstreichen. 25-30 Minuten backen
- 6.** Kuchen leicht abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf einem Gitter vollständig erkalten lassen.
- 7.** Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

8. Erdbeeren putzen, entstielen und 3-4 schöne mit Stiel beiseitelegen.
9. 100g Erdbeeren mit 1TL Zucker pürieren. Die restlichen Erdbeeren mit der Spitze nach oben auf den Kuchenboden stellen. (notfalls Stielseite gerade abschneiden.)
10. 1 Blatt Gelatine ausdrücken, mit 2 EL Püree verrühren und zum auflösen kurz erwärmen. Mit dem restlichen Püree vermischen.
11. Den Quark mit dem restlichen Zucker (50g) und 1Pk Vanillezucker verrühren.
12. Die Sahne aufschlagen.
13. Die restliche Gelatine mit 4EL Quark verrühren und zum auflösen erwärmen. Unter die Quarkcreme rühren. Sahne unterheben.
14. Den Kuchen auf eine Platte stellen und einen Tortenring darum legen.
15. 2/3 der Quarkmasse auf den Erdbeeren verteilen
16. Erdbeerpüree und restliche Quarkcreme abwechselnd in Klecksen auf dem Kuchen verteilen und einen Löffelstiel spiralförmig durchziehen.
17. Den Kuchen min. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen und kurz vor dem Servieren mit Erdbeerhälften belegen.





Kirschkuchen mit Eierlikör

Zubereitungszeit: 40-50 Minuten

Gesamtzeit: 2 Stunden

Backblech

Zutaten:

Für den Teig:

350 g Margarine, weiche

350 g Zucker

1 Prise Salz

6 Ei(er)

300 g Mehl

½ Pck. Backpulver

250 ml Eierlikör

100 g Schokoblättchen

Fett für das Blech

Paniermehl für das Blech

Für den Belag:

2 Gläser Kirschen

800 ml Sahne

2 Pck. Sahnesteif

4 Pck. Vanillezucker

200 g Schmand

evtl. Schokodekor

n. B. Eierlikör zum Dekorieren

Zubereitung:

1. Backofen auf 175°C vorheizen und die Kirschen abtropfen.
2. Margarine, Zucker und Salz cremig aufschlagen. Nach und nach die Eier zugeben.
3. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd in Etappen Mehl und Eierlikör zu der Masse geben.
4. Ein Backblech einfetten und mit Paniermehl bestreuen
5. Die Schokostreusel unterheben und den Teig auf das Backblech geben.
6. Die Kirschen gleichmäßig darauf verteilen
7. Auf mittlerer Ebene 40-50 Minuten backen. Abkühlen lassen.
8. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Den Schmand vorsichtig

unterheben.

9. Die Sahnecreme gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen

10. mit Eierlikör und Schokodekor verzieren

Tipp: für eine alkoholfreie Variante kann man auch den Eierlikör mit Sahne oder Hälfte Sahne/Hälfte Milch ersetzen.



Kirsch-Himbeer-Kokoskuchen

Zubereitungszeit: 40

Gesamtzeit: 65 Minuten

Springform (26 cm Ø)

Zutaten:

Für den Teig:

225 g Weizenmehl, (Typ 405)

1 TL Backpulver

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

100 g Margarine /Butter

Für den Belag:

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

300 ml Kirschsaft, (oder Himbeersaft)

1 Glas Schattenmorellen, (720ml)

200 g Himbeeren, gefrorene oder frische

50 g Zucker

Für die Streusel:

150 g Weizenmehl, (Typ 405)

3 EL Kokosraspel

50 g Zucker

120 g Margarine /Butter

Puderzucker

Zubereitung:

1. Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben. Die Butter in Flöckchen dazugeben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Mit dem Teig eine gefettete Springform (26cm Durchmesser) auslegen und einen ca. 3cm hohen Rand hochziehen. Den Teig kaltstellen.
3. Kirschen abtropfen lassen. 300ml des Saftes aufheben und in einen Topf geben. 2 EL des Saftes aus dem Topf mit dem Puddingpulver und 50g Zucker verrühren. Den Saft aufkochen und das angerührte Puddingpulver hineingeben. Mit einem Schneebesen verrühren und einmal aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und Kirschen und Himbeeren (ruhig gefroren) zugeben und die Masse abkühlen lassen.
4. Backofen auf 200°C vorheizen. Kirsch-Himbeer-Masse auf dem Knetteig verteilen und ca. 20 Minuten backen.
5. Die Zutaten für die Streusel mit den Händen verkneten und über den heißen Kuchen

krümelig verteilen. Den Kuchen mit Puderzucker bestreuen und weitere 20 Minuten backen.

6. Die Form aus dem Backofen holen und etwas erkalten lassen. Von der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
7. Den abgekühlten Kuchen noch mal mit Puderzucker bestäuben und mit Schlagsahne servieren.

Tipp: Den Kuchen am besten zum Auskühlen über Nacht in den Kühlschrank, damit die Kirschfüllung richtig fest werden kann.



Quark-Kirschkuchen mit Streuseln

Zubereitungszeit: 30-35 Minuten

Gesamtzeit: 55 Minuten

Backblech

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Butter

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

1 Prise Salz

1 Päckchen Backpulver

500 g Mehl

Für den Belag:

1 kg Quark

1 Päckchen Puddingpulver, Vanille

200 g Zucker

1 Ei

Saft einer halben Zitrone

1 Glas Kirschen, abgetropft (oder jedes beliebige vorbereitete Obst)

Zubereitung:

1. Butter in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder einfetten. Den Backofen auf 175°C vorheizen. (165°C Umluft)
3. Die Butter und die restlichen Zutaten für den Teig zu Streuseln verkneten. $\frac{1}{4}$ des Teiges zur Seite stellen. Den restlichen Teig auf das Backblech geben, mit den Händen verteilen und andrücken.
4. Quark, Puddingpulver, Zucker, Ei und Zitronensaft zu einer glatten Masse verrühren und auf dem Teig verteilen.
5. Obst auflegen, den restlichen Teig zerkrümeln und über dem Obst verteilen.
6. Auf der mittleren Schiene etwa 30-35 Minuten backen. (Bei Umluft ca. 40-45 Minuten)

Tipp: Teilen Sie das Blech in 4 Quadranten ein und belegen es mit 4 verschiedenen Obstsorten. So erhalten Sie 4 verschiedene Kuchen auf einmal. Da ist für jeden was

dabei!



Zitronenkuchen

Zitronenblechkuchen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Gesamtzeit: 1 Stunde

Backblech mit hohem Rand

Zutaten:

Für den Teig:

400 g Butter oder Margarine

400 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

2 Päckchen (à 6 g) geriebene Zitronenschale

8 Eier (Größe M)

500 g Mehl

1 1/2 Päckchen Backpulver

Für den Belag:

375 g Puderzucker

Saft von 1 1/2 Zitronen

1 Zitrone

200 g Schlagsahne

Zubereitung:

- 1.** Butter, Zucker, Vanillinzucker Salz und Zitronenschale zu einer schaumigen Masse verrühren.
- 2.** Die Eier nach und nach unterrühren und weiterschlagen.
- 3.** Das Mehl mit dem Backpulver mischen und einrieseln lassen. Weiterrühren.
- 4.** Ein tiefes Backblech (Fettpfanne) einfetten und mit Mehl ausstäuben.
- 5.** Den Backofen auf 175°C vorheizen. (Umluft 150°C, Gasherd auf Stufe 3)
- 6.** Den Teig auf dem Blech verteilen und ca. 25 Minuten backen.
- 7.** Den Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einem glatten Guss verrühren und auf dem warmen Kuchen verteilen. Abkühlen lassen.
- 8.** Die Zitrone gründlich schälen -das Weiße der Zitrone muss auch weggeschnitten werden- und in dünne Scheiben schneiden.
- 9.** Den Kuchen in Stücke schneiden. Die Sahne schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben.

10. Den Kuchen mit Sahne und Zitronenscheiben garnieren.



Zitronenkuchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Gesamtzeit: 1,5 Stunden

Tarteform oder Springform (26 cm Ø)

Zutaten:

Für den Teig:

125 g Mehl

1 TL Backpulver

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 TL Finesse Zitronenschale

1 Prise Salz

1 Ei

50 g Margarine

Für den Belag:

2 Eigelb

60 g Puderzucker

75 ml Zitronensaft frisch gepresst

25 g Margarine

2 Eiweiß

1 Prise Salz

Zubereitung:

- 1.** Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Ei und Salz zu einer cremigen Masse verrühren. Mehl und Backpulver mischen und einrieseln lassen. Alles miteinander verkneten.
- 2.** Butter zufügen und mit einem Knethaken oder mit den Händen zu einem Knetteig verarbeiten. In Klarsichtfolie einwickeln und mindestens eine Stunde kaltstellen.
- 3.** Den Backofen vorheizen - 200°C bei Ober- und Unterhitze
- 4.** Eine Springform oder Tarteform einfetten (Durchmesser ca. 20cm) und mit Semmelbrösel austreuen.
- 5.** Den Teig ausrollen und in die Form geben. Bei der Springform auch den Rand auskleiden.
- 6.** Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und Pergamentpapier darauflegen. Um das Ganze zu beschweren, Erbsen oder andere trockene Hülsenfrüchte darauf verteilen und den Teig etwa 15 Minuten „blind“ backen. Das Backpapier und die

Erbsen entfernen und weitere 5 Minuten backen.

7. Den Backofen auf 175° runterschalten und den Kuchen aus dem Ofen nehmen.
 8. Für die Zitronencreme Eigelb und Puderzucker in einem Topf hell cremig aufschlagen. Den Zitronensaft zufügen und einrühren.
 9. Die Masse auf dem Herd vorsichtig erhitzen und unter ständigem Rühren die Margarine hinzufügen. Die Masse sollte cremig sein.
 10. Die Eiweiße mit Salz halbfest aufschlagen. Nach und nach Puderzucker einrieseln lassen und weiterschlagen.
 11. $\frac{1}{4}$ des Eischnees unter die Zitronencreme rühren und dann mit einem Rührlöffel vorsichtig den Rest unterheben.
 12. Die Creme auf dem Kuchenboden verteilen und ca. 15-20 Minuten backen.
 13. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und mindestens 1 Stunde abkühlen lassen.
- Tipp:** Geschlagene Sahne passt gut dazu.





traditioneller Nusskuchen

Zubereitungszeit: 30 Min.

Gesamtzeit: 1,5 Stunden

Kastenform

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1/2 Fläschchen Rum-Backaroma

4 Eier, Größe M

320 g Mehl

100 g Speisestärke

1 Pck. Backpulver

150 g gehackte Haselnüsse

100 g geraspelte Zartbitter-Schokolade

1/8 l Milch, 3,5 % Fett

Fett für die Form

Für die Glasur:

200 g Puderzucker

1 TL Kakaopulver

1/2 Fläschchen Rum-Backaroma

2 EL warmes Wasser

Zubereitung:

1. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren. Nach und nach die Eier und das Backaroma dazugeben. Schaumig aufschlagen.
2. Die restlichen Zutaten nach und nach unterrühren.
3. Eine Kastenform (oder eine Gugelhupfform) mit Butter oder Fett ausstreichen und den Teig einfüllen. Gleichmäßig verteilen.
4. Den Backofen vorheizen und den Kuchen bei 175°C (E-Herd) ca. 1 Stunde backen.
5. Leicht abkühlen lassen und auf eine Platte stürzen.
6. Die Zutaten für den Guss geschmeidig rühren und den warmen Kuchen damit bestreichen. Komplet abkühlen lassen.



Tiroler Nusskuchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Gesamtzeit: 90 Minuten

Gugelhupfform

Zutaten:

Für den Teig:

200 g Butter

250 g Zucker

6 Eiweiß

6 Eigelb

125g Mandeln gemahlen

125g Nüsse gehackt oder grob gemahlen

200 g Schokoladenraspel, dunkle

125 g Mehl

1 TL Backpulver

Zitrone(n) - Schale, abgeriebene

1 TL Zimt, gemahlene

Für die Glasur:

n. B. Aprikosenkonfitüre, zum Aprikotieren

Kuchenglasur, (Schokolade), dunkle

Zubereitung:

1. Backofen auf 180-200°C vorheizen. Eine Gugelhupfform oder andere beliebige Backform einfetten.
2. Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Eigelb dazugeben.
3. Backpulver, Zimt, Zitronenschale, Mehl, Schokoladenraspel und Nüsse mischen. Zu der Buttercreme geben und verrühren.
4. Eiweiß aufschlagen und mit einem Kochlöffel behutsam unterheben.
5. In die Backform gießen oder auf Muffinförmchen o.ä. verteilen.
6. Im Ofen ca. 1 Stunde backen (Bei kleinen Förmchen entsprechend weniger Backzeit → ca. 15-25 Minuten; Zahnstochertest machen)
7. Den heißen Kuchen nach Belieben mit Aprikosenmarmelade aprikotieren und anschließend mit Kakaohaltiger Fettglasur überziehen.

Tipps:

Statt Mandeln und Nüssen können auch nur Nüsse oder nur Mandeln verwendet werden. Die eine Hälfte sollte allerdings grob gemahlen und die andere Hälfte fein gemahlen sein, damit der Kuchen saftiger wird.

Wer möchte, kann in den Teig noch Früchte (Kirschen, Beeren) geben.



Aprikosenkuchen

Aprikosenblechkuchen

Zubereitungszeit: 1,5 Std.

Gesamtzeit: 1. Std.

Backblech

Zutaten:

Für den Teig:

175 g Butter

300 g Mehl

1/2 TL gemahlener Zimt

270 g Zucker

500 ml Milch

2 Pk. Vanille-Puddingpulver

500 g Schmand

500 g Magerquark

Für den Belag:

3 kleine Dosen Aprikosen á 425g

50 g Zucker

2 Pk. klarer Tortenguss

Zubereitung:

1. In einem Topf die Butter zum schmelzen bringen und vom Herd nehmen. Nach und nach Zimt, Mehl und 150g Zucker einrühren und verkneten bis ein streuseligter Teig entsteht.
2. Den Teig auf einem Backblech verteilen und festdrücken.
3. Die Aprikosen abtropfen. ½ l des Saftes aufheben
4. Den Pudding nach Packungsbeilage mit 120g Zucker und 500g Milch kochen.
5. Schmand und Magerquark mit dem Pudding verrühren.
6. Die Pudding-Masse auf das Blech streichen
7. Die Aprikosen darauf gleichmäßig verteilen (Aprikosensaft aufbewahren).
8. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen im unteren Drittel für 1 Stunde backen. (E-Herd 175°C, Umluft 150°C)
9. Den Aprikosensaft, 50g Zucker und den Tortenguss miteinander aufkochen und über den fertigen Kuchen geben. Erkalten lassen.



Danksagung
Danksagung

Ich danke Ihnen für den Erwerb dieses Backbuches. Ich hoffe, Sie finden unter den vorgestellten Rezepten Ihren Lieblingskuchen. Ich wünsche Ihnen viel Backspaß und viel Vergnügen beim Kuchen naschen.

Ich würde gerne von Ihnen hören. Wenn Ihnen dieses Buch und die darin enthaltenen Rezepte gefallen hat, dann würden ich mich über eine Rezension bei Amazon sehr freuen.



Frieda Schubert