

1 Teig – 50 Kuchen

backen nach Lust und Laune



GINA GREIFENSTEIN



MIT DEN 10 GU-ERFOLGSTIPPS

> Der Wunderteig in 50 Variationen:
saftige Kuchen, tolle Torten

GU

1 Teig – 50 Kuchen

backen nach Lust und Laune

Bei dem Wunderteig ist Abwechslung Pflicht. Mit den gleichen Grundzutaten lassen sich die verschiedensten Kuchen zaubern, die garantiert gelingen. Für alle, die ihren Kuchen mal saftig, obstig, quarkig oder sahnig mögen, aber nicht immer lange nach neuen Rezepten suchen wollen.



- > **Grundrezept:** 6 Zutaten, 15 Minuten – fertig ist der Teig
- > **Backformen:** Darauf sollten Sie achten
- > **Zusatzrezepte:** Sahnevariationen von Mandel bis Orange

www.gu-online.de

GU

Inhalt

Die Theorie

► 4 Das Grundrezept für alle Kuchen

- 5 Das »Handwerkszeug« – Küchengeräte und Backformen



Die Rezepte

- 6 Mit Schoko, Nuss und Co. – Lieblingskuchen für groß und klein
- 14 Von Apfel bis Zwetschge – mal obendrauf, mal mittendrin
- 22 Blechkuchen-Variationen – für den großen Kuchenhunger
- 32 Kuchenböden mit Pfiff – und immer wieder anders belegt
- 44 Vom Rührkuchen zur Torte – fein gemacht nicht nur für Sonntags

Extra

- **58 Aber bitte mit Sahne!**
60 Register
62 Impressum
- **64 Die 10 GU-Erfolgstipps mit der Geling-Garantie für perfekte Kuchen**

► GU Serviceseiten



Vorwort

Mürbeteig, Rührteig, Hefeteig, Quark-Öl-Teig, Biskuitteig – für jeden Kuchen braucht man einen anderen Teig. Wie schön wäre es, wenn es für die verschiedenen Kuchen- und Tortenvariationen ein und denselben Grundteig gäbe, aus Zutaten, die man immer im Haus hat, der ruckzuck zubereitet ist, immer gelingt, und dessen Grundrezept man schon nach dem dritten Backen auswendig kann.

Diesen Teig gibt es!

Hier werden ganze 50 Kuchenvariationen damit vorgestellt – und schon nach kurzem werden Sie diese bestimmt durch eigene Kreationen mit unserem Grundteig ergänzen können.

Grundrezept

Die Zutaten

Als Öl eignen sich alle geschmacksneutralen Sorten. Wegen der hohen Backtemperaturen jedoch nur raffinierte Öle (keine kaltgepressten) verwenden. Als Flüssigkeit sind Säfte, Milch und Milchprodukte, Kaffee oder Wein möglich. Die Zugabe von Zutaten zur Geschmacksgebung und Verfeinerung, z. B. Gewürze, Kakaopulver, Schokolade und Nüsse, wird bei den einzelnen Rezepten beschrieben.

Grundteig

FÜR 1 SPRINGFORM VON 28 CM Ø, 1 KASTENFORM VON 30 CM LÄNGE ODER 1 OBSTKUCHENBLECH VON 39 X 27 CM

- 4 Eier (Größe M)
- 250 g Zucker
- 200 ml Öl
- 200 ml Flüssigkeit
- 300 g Mehl (Type 405)
- 1 Päckchen Backpulver

HINWEISE

Formen bzw. Bleche gut einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Bei Springformen nur den Boden fetten und bröseln, damit der Teig gut »klettern« kann.

Die Formen nie zu mehr als zwei Dritteln füllen, da sich der Teig beim Backen ausdehnt.

»Im Ofen unten« bedeutet bei Backöfen mit mehr als drei Einschubmöglichkeiten »zweite Schiene von unten«.



► 1 Den Backofen auf 200° vorheizen. Alle Zutaten genau nach den Rezeptangaben abmessen und griffbereit an den Arbeitsplatz stellen.

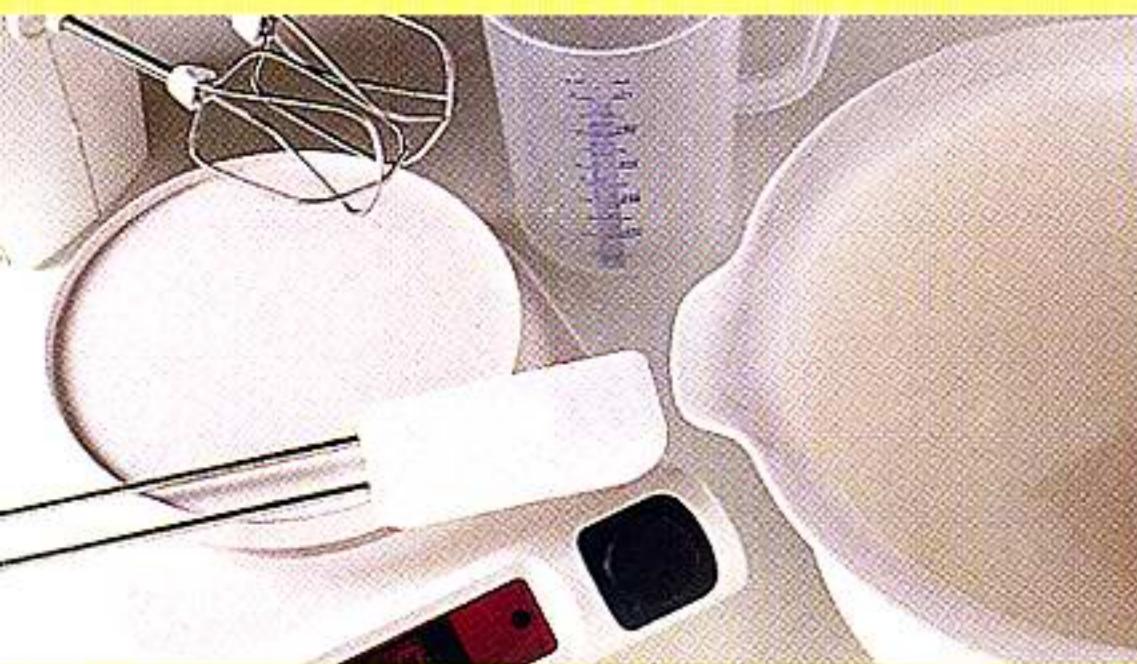


► 2 Die Eier mit dem Zucker in 2–3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen. Das Öl und die Flüssigkeit unter Rühren zur Eier-Zucker-Creme geben.



► 3 Mehl und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen (s. Tipps) und im Ofen (unten, Umluft 180°) 25 Min. auf dem Blech bzw. 45 Min. in tiefen Formen backen. Stäbchenprobe (S. 65) machen!

Das Handwerkszeug



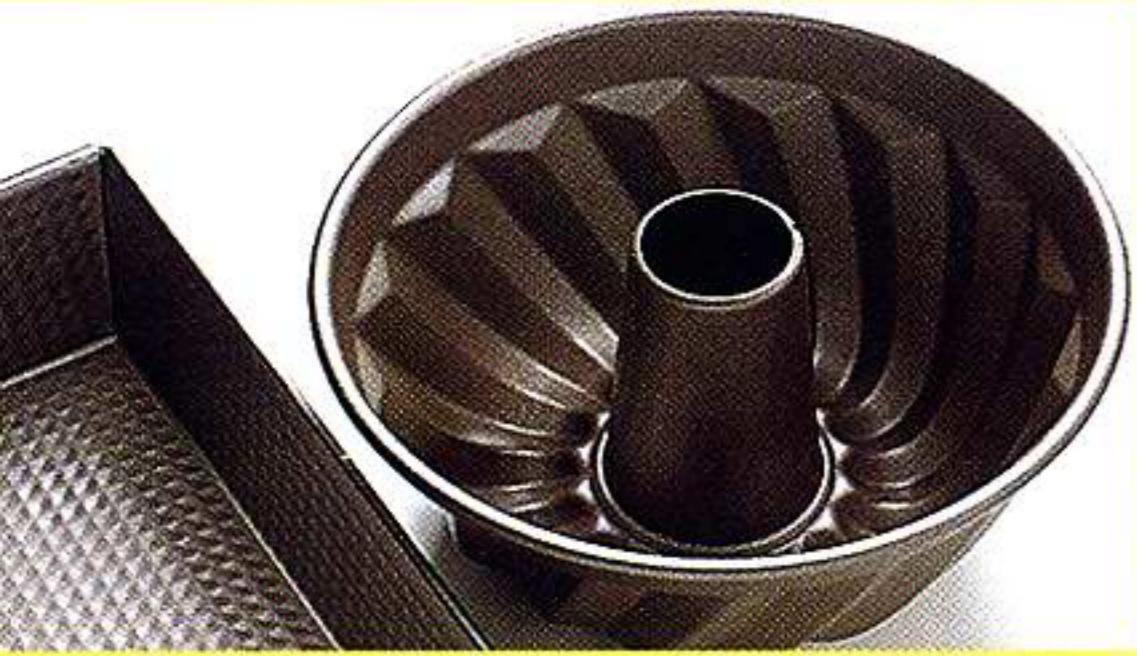
Für den Teig: Küchenwaage und Messbecher mit Milliliter-Einteilung braucht man zum genauen Abmessen der Zutaten. Mit dem elektrischen Handrührgerät kann der Teig mühelos gerührt werden. Und um den Teig möglichst restlos aus der Schüssel herauszubekommen, am besten einen Teigschaber nehmen.



Zum Backen: Schwarzblechformen eignen sich gut für Elektroherde, weil sie die Hitze gut an den Inhalt weitergeben und dadurch der Kuchen gut bräunt. In diesem Buch werden in dieser Ausführung eine Springform sowie eine Kranzform von jeweils 28 cm Ø verwendet.



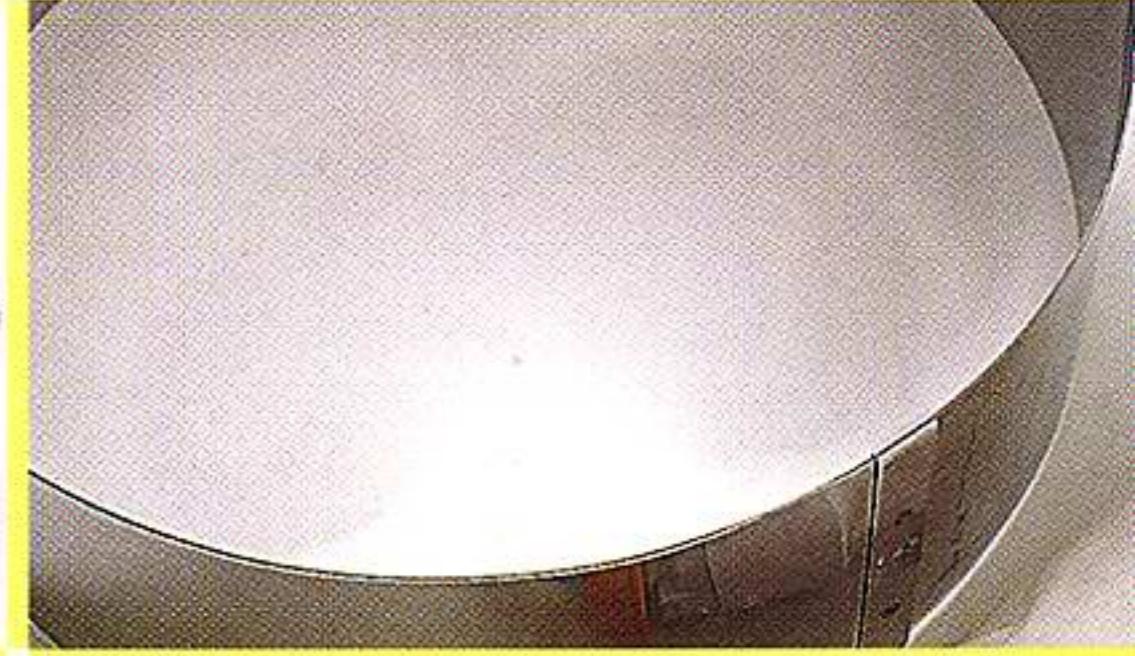
Zum Backen: Auch Weißblech- und Aluformen sind sehr gute Wärmeleiter. Sie brauchen aber mehr Hitze als Schwarzblechformen und sind deshalb besonders gut für Gasherde geeignet.



Zum Backen: Beschichtete Kuchenformen sind besonders praktisch, weil sich aus ihnen der fertige Kuchen sehr gut herauslösen lässt und sie zudem gut zu reinigen sind. In diesem Buch werden in dieser Ausführung eine Gugelhupf- bzw. Napfkuchenform von 23 cm Ø sowie eine Kastenform von 30 cm Länge verwendet.



Zum Backen: Obstkuchenbleche haben einen extra hohen Rand. Sie eignen sich gut für alle Arten von Blechkuchen. Alternativ kann man auch das tiefe Blech des Backofens verwenden. In diesem Buch werden ein Obstkuchenblech von 39 x 27 cm sowie ein tiefes Backblech von 42 x 36 cm verwendet.



Zum Fertigstellen: Den Tortenring, einen verstellbaren Ring aus Metall oder Kunststoff, der um Kuchenböden gestellt wird, benötigt man für alle Kuchen, die einen flüssigen Belag bekommen sollen. Spritzbeutel und Sterntülle sind ein Muss, wenn Torten und Kuchen verziert werden sollen. Mit etwas Übung sieht es dann wie vom Konditor aus!

Mit Schoko, Nuss und Co.

Damit kommen auch Backanfänger gut klar: Diese Kuchen sind kinderleicht und zudem superschnell gerührt! Ihren feinen Geschmack erhalten Sie unter anderem durch die Zugabe von Nüssen, Mandeln, Schokolade, Mohn, Zitrusaromen, Wein und Gewürzen.

- | | | | |
|----|----------------|----|-------------------|
| 7 | Nusskuchen | 11 | Marmorkuchen |
| 7 | Schokokuchen | 11 | Kaffeekranz |
| 8 | Trio | 12 | Rotweinkuchen |
| 8 | Möhrenkuchen | 12 | Spekulatiuskuchen |
| 11 | Zitronenkuchen | | |



Blitzrezepte

Nusskuchen

FÜR 1 KRANZFORM (20 STÜCK)

- 4 Eier | 250 g Zucker | 200 ml Öl
- 200 ml Milch | 200 g gem. Haselnüsse
- 300 g Mehl | 1 Päckchen Backpulver
- 200 g Nussguss | 20 Haselnusskerne

1 | Den Ofen auf 200° vorheizen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Milch zugeben. Gemahlene Nüsse und Mehl mit Backpulver rasch unterrühren.

2 | Teig in die vorbereitete Form füllen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 40–45 Min. backen. Den abgekühlten Kuchen mit dem geschmolzenen Nussguss bestreichen, mit den ganzen Haselnüssen verzieren.

Schokokuchen

FÜR 1 KASTENFORM (15 STÜCK)

- 4 Eier | 250 g Zucker | 200 ml Öl
- 200 ml Orangensaft | 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver | 3 EL Kakao-pulver | 200 g Zartbitterkuvertüre

1 | Den Ofen auf 200° vorheizen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft zugeben. Mehl mit Backpulver und Kakao rasch unterrühren.

2 | Teig in die vorbereitete Form füllen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 40–45 Min. backen und abkühlen lassen. Den Kuchen mit der geschmolzenen Zartbitterkuvertüre bestreichen.

Klassiker auf neue Art

Trio

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 200 ml Öl
- 200 ml Orangensaft
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 EL Kakaopulver
- 60 g gem. Haselnüsse
- Puderzucker zum Bestäuben

⌚ Zubereitung: 20 Min.

⌚ Backzeit: 60 Min.

- Bei 16 Stück pro Stück ca.: 240 kcal

1 | Den Backofen auf 200° vorheizen.

2 | Eier mit Zucker dickcremig schlagen. Öl und Saft zugeben. Mehl mit Backpulver rasch unterrühren. Ein Drittel des Teiges in die vorbereitete Form füllen.

3 | Den verbliebenen Teig halbieren. In die eine Hälfte Kakao einrühren und an der Außenseite der Backform einlaufen lassen.

4 | Unter das letzte Teigdrittel die gemahlenen Haselnüsse mischen. Diesen Teig vorsichtig rundum an der Innenseite der Gugelhupfform einlaufen lassen.

5 | Den Kuchen im heißen Ofen (unten, Umluft 180°) 50–60 Min. backen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

saftig | zum Mitnehmen

Möhrenkuchen

FÜR 1 KASTENFORM

- 125 g Möhren
- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 200 ml Öl
- 200 ml Möhrensaft
- 200 g gem. Haselnüsse
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- Für Guss und Garnitur:
100 g Puderzucker
Saft von 1/2 Zitrone
6 Marzipanmöhren

⌚ Zubereitung: 25 Min.

⌚ Backzeit: 50 Min.

- Bei 15 Stück pro Stück ca.: 340 kcal

1 | Den Ofen auf 200° vorheizen. Möhren putzen, schälen und fein raspeln.

2 | Eier mit Zucker dickcremig schlagen. Öl und Saft zugeben. Geraspelte Möhren und Nüsse sowie das Mehl mit dem Backpulver rasch unterrühren.

3 | Den Teig in die vorbereitete Form füllen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 50 Min. backen und abkühlen lassen.

4 | Den Puderzucker sieben, den Zitronensaft tropfenweise unterrühren, bis ein glatter, dicklicher Guss entstanden ist. Den Kuchen damit bestreichen, die Marzipanmöhren darauf verteilen und den Guss trocknen lassen.

TIPP

Dieser Kuchen bleibt in Folie verpackt lange frisch und saftig!





schnell | preiswert

Zitronenkuchen

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

- 2 unbeh. Zitronen | 4 Eier
- 250 g Zucker | 200 ml Öl
- 200 ml Orangensaft | 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g Puderzucker
- Saft von 1/2 Zitrone

⌚ Zubereitung: 25 Min.

⌚ Backzeit: 55 Min.

- Bei 16 Stück pro Stück ca.: 235 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen. Schale von einer Zitrone fein abreiben bzw. grob abraspeln, Zitronen auspressen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl, Zitronen- und Orangensaft zugeben. Abgeriebene Zitronenschale, Mehl und Backpulver rasch unterrühren. Teig in die vorbereitete Form füllen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 50–55 Min. backen.

2 | Puderzucker sieben, mit Zitronensaft zu einem glatten Guss rühren. Den Kuchen damit bestreichen, mit den Zitronenraspeln bestreuen.

Klassiker auf neue Art

Marmorkuchen

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

- 4 Eier | 250 g Zucker
- 200 ml Öl | 200 ml Orangensaft | 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g gem. Mohn | 50 g Rosinen | 1 TL Zimtpulver
- 150 g Puderzucker | 4 EL Rum (oder Orangensaft)

⌚ Zubereitung: 30 Min.

⌚ Backzeit: 60 Min.

- Bei 16 Stück pro Stück ca.: 290 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft, dann Mehl mit Backpulver unterrühren. Die Hälfte des Teiges in die vorbereitete Form füllen. Unter den übrigen Teig Mohn, Rosinen und 1/2 TL Zimt mischen, am Rand der Form einlaufen lassen. Den Kuchen im Ofen (unten, Umluft 180°) 50–60 Min. backen.

2 | Puderzucker und übrigen Zimt mit dem Rum zu einem Guss rühren. Den kalten Kuchen damit überziehen.

gelingt leicht | für Gäste

Kaffeekranz

FÜR 1 KRANZFORM

- 4 Eier | 250 g Zucker
- 200 ml Öl | 240 ml kalter Espresso | 100 g gehackte Mandeln | 50 g Schokoraspel | 1 Prise gem. Kardamom | abgeriebene Schale von 1 unbeh. Orange
- 300 g Mehl | 1 Päckchen Backpulver | 150 g Puderzucker | Schokobohnen

⌚ Zubereitung: 25 Min.

⌚ Backzeit: 50 Min.

- Bei 20 Stück pro Stück ca.: 245 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl, 200 ml Espresso und alle Zutaten bis auf Puderzucker und Schokobohnen unterrühren. Teig in die vorbereitete Form füllen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 50 Min. backen.

2 | Puderzucker sieben, mit übrigem Espresso zu einem glatten Guss rühren. Den Kuchen damit überziehen, mit Schokobohnen verzieren.

Klassiker | schnell

Rotweinkuchen

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 200 ml Öl
- 200 ml Rotwein
- 100 g gem. Haselnüsse
- 100 g Schokoraspel
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 EL Zimtpulver
- 200 g Zartbitterkuvertüre

⌚ Zubereitung: 20 Min.

⌚ Backzeit: 60 Min.

- Bei 16 Stück pro Stück
ca.: 355 kcal

1 | Den Ofen auf 200° vorheizen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Wein zugeben. Nüsse, Schokoraspel sowie Mehl mit Backpulver und Zimt rasch unterrühren.

2 | Den Teig in die vorbereitete Form füllen, im heißen Ofen (unten, Umluft 180°) 60 Min. backen.

3 | Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, den abgekühlten Kuchen damit überziehen.

aromatisch

Spekulatius-kuchen

FÜR 1 SPRINGFORM

- 100 g Walnusskerne
- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 200 ml Öl
- 200 ml Orangensaft
- 50 g gehacktes Orangeat
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 EL Kakaopulver
- 15 g Spekulatiusgewürz
- Für Guss und Verzierung:
150 g Puderzucker
1 Msp. Spekulatiusgewürz
2 EL Rum (ersatzweise
Orangensaft)
ca. 32 halbe Walnusskerne
2 EL gehacktes Orangeat

⌚ Zubereitung: 40 Min.

⌚ Backzeit: 45 Min.

- Bei 12 Stück pro Stück
ca.: 450 kcal

1 | Den Ofen auf 200° vorheizen. Die Walnüsse für den Teig hacken. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft zugeben, dann Walnüsse und Orangeat untermischen.

Mehl mit Backpulver, Kakao und Spekulatiusgewürz rasch unterrühren.

2 | Den Teig in die vorbereitete Form füllen, im heißen Ofen (unten, Umluft 180°) 40–45 Min. backen und abkühlen lassen.

3 | Den Puderzucker mit dem Spekulatiusgewürz sieben und tropfenweise den Rum unterrühren, bis ein glatter dicklicher Guss entstanden ist. Diesen auf dem Kuchen verteilen. Die Walnusshälften darauf setzen, den Kuchen mit Orangeat bestreuen und den Guss trocknen lassen.

TIPP

Sieht toll aus: Die Walnusshälften vor dem Verzieren teilweise in geschmolzene Kuvertüre tauchen.



Von Apfel bis Zwetschge

Ruckzuck gerührt und herrlich saftig, wahlweise mit frischen Früchten der Saison oder mit Früchten aus der Dose – diese Kuchen können sich nicht nur im Sommer sehen und schmecken lassen!

- | | | | |
|----|-----------------------|----|------------------------|
| 15 | Johannisbeerkuchen | 18 | Brombeertarte |
| 15 | Bananenkuchen | 18 | Zwetschgen-Nuss-Kuchen |
| 17 | Mandarinenkuchen | 21 | Apfelkuchen |
| 17 | Rhabarber-Mohn-Kuchen | 21 | Gedeckter Birnenkuchen |
| 18 | Aprikosenkuchen | | |



Blitzrezepte

Johannisbeerkuchen

FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK)

- 4 Eier | 250 g Zucker | 200 ml Öl
- 200 ml Orangensaft | 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver | 2 EL Kakao-pulver
- 400 g rote Johannisbeeren

1 | Den Ofen auf 200° vorheizen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft zugeben. Mehl mit Backpulver rasch unterrühren. Den Teig halbieren. In eine Hälfte den Kakao einrühren, diesen Teig in der vorbereiteten Form im Ofen (unten, Umluft 180°) 15 Min. vorbacken.

2 | Beeren unter den restlichen Teig heben, auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Den Kuchen in 25 Min. fertig backen.

Bananenkuchen

FÜR 1 KRANZFORM (20 STÜCK)

- 200 g Bananen | 2 TL Zitronensaft
- 4 Eier | 250 g Zucker | 200 ml Öl
- 200 ml Bananensaft | 100 g gem. Haselnüsse | 1/2 TL Ingwerpulver
- 300 g Mehl | 1 Päckchen Backpulver

1 | Den Ofen auf 200° vorheizen. Die Bananen schälen, zerdrücken und mit dem Zitronensaft vermischen.

2 | Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft zugeben. Bananenmus, Nüsse und Ingwer untermischen. Mehl mit Backpulver rasch unterrühren. Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 45–50 Min. backen.



schnell | saftig

Mandarinenkuchen

FÜR 1 KRANZFORM

- 1 Dose Mandarinen (175 g netto)
- 50 ml Orangensaft
- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 200 ml Öl
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- Für Guss und Verzierung:
 - 200 g Puderzucker
 - Saft von 1 Zitrone
 - 25 g gehackte Pistazien

⌚ Zubereitung: 20 Min.

⌚ Backzeit: 50 Min.

- Bei 20 Stück pro Stück ca.: 215 kcal

1 | Den Ofen auf 200° vorheizen. Mandarinen abtropfen lassen und den aufgefangenen Saft mit Orangensaft auf 200 ml auffüllen.

2 | Eier mit Zucker dickcremig schlagen. Öl und Saft zugeben. Mehl mit Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen (unten,

Umluft 180°) 5–10 Min. vorbacken. Die Mandarinen darauf verteilen, den Kuchen in 35–40 Min. fertig backen und abkühlen lassen.

3 | Den Puderzucker sieben, den Zitronensaft tropfenweise unterrühren, bis ein glatter, dicklicher Guss entstanden ist. Diesen auf dem Mandarinenkuchen verteilen und die gehackten Pistazien darüber streuen. Den Guss trocknen lassen.

für Gäste | fruchtig

Rhabarber-Mohn-Kuchen

FÜR 1 SPRINGFORM

- 400 g Rhabarber (4–5 Stangen)
- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 200 ml Öl
- 200 ml Orangensaft
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 50 g gemahlener Mohnsamen
- 50 g Mandelblättchen
- 1 Msp. gemahlener Koriander
- Puderzucker zum Bestäuben

⌚ Zubereitung: 30 Min.

⌚ Backzeit: 50 Min.

- Bei 12 Stück pro Stück ca.: 330 kcal

1 | Den Ofen auf 200° vorheizen. Den Rhabarber putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

2 | Eier mit Zucker dickcremig schlagen. Öl und Saft zugeben. Mehl mit Backpulver rasch unterrühren. Die Hälfte des Teiges in die vorbereitete Form geben und im Ofen (unten, Umluft 180°) 15 Min. vorbacken.

3 | Den restlichen Teig mit Mohn, Mandelblättchen, Koriander und Rhabarberstücken gut vermischen und auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Den Kuchen in 30–35 Min. fertig backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

TIPP

Dazu passt gut Mandelsahne (Rezept S. 59)!

frisch am besten

Aprikosenkuchen

FÜR 1 SPRINGFORM

- 1 Dose Aprikosen (480 g netto) | 4 Eier | 300 g Zucker | 200 ml Öl | 500 g Mehl | 1 Päckchen Backpulver | 3 EL Kakaopulver | 100 g Butter | 1 Päckchen Vanillezucker

⌚ Zubereitung: 35 Min.

⌚ Backzeit: 50 Min.

- Bei 12 Stück pro Stück ca.: 480 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen. Aprikosen abtropfen lassen, 200 ml Saft auffangen. Eier mit 250 g Zucker dick-cremig schlagen. Öl, Saft, 300 g Mehl, Backpulver und Kakao unterrühren. Die Hälfte des Teiges in der vorbereiteten Form im Ofen (unten, Umluft 180°) 15 Min. vorbacken.

2 | Butter zerlassen, mit Vanillezucker, übrigem Zucker und Mehl zu Streuseln verarbeiten. Erst die Aprikosen, dann den restlichen Teig auf den vorgebackenen Teig geben. Streusel darauf verteilen, den Kuchen in 30–35 Min. fertig backen.

macht was her | schnell

Brombeertarte

FÜR 1 SPRINGFORM

- 500 g Brombeeren | 4 Eier | 125 g Zucker | 100 ml Öl | 100 ml Buttermilch | 150 g Mehl | 1/2 Päckchen Backpulver | 100 g Marzipanrohmasse | 150 g saure Sahne

⌚ Zubereitung: 25 Min.

⌚ Backzeit: 35 Min.

- Bei 12 Stück pro Stück ca.: 225 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen. Beeren waschen und abtropfen lassen. 2 Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Buttermilch zugeben. Mehl mit Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 10 Min. vorbacken.

2 | 2 Eier mit zerkleinertem Marzipan schaumig schlagen, die saure Sahne untermischen. Die Brombeeren auf dem vorgebackenen Boden verteilen, die Eiermasse darüber gießen. Den Kuchen in 20–25 Min. fertig backen.

aromatisch | saftig

Zwetschgen-Nuss-Kuchen

FÜR 1 KASTENFORM

- 300 g Zwetschgen | 100 g Walnusskerne | 4 Eier | 250 g Zucker | 200 ml Öl | 200 ml Orangensaft | 100 g gem. Mandeln | gut 1 TL Zimtpulver | 300 g Mehl | 1 Päckchen Backpulver | 150 g Puderzucker | 2 EL Rum (oder Orangensaft)

⌚ Zubereitung: 35 Min.

⌚ Backzeit: 60 Min.

- Bei 15 Stück pro Stück ca.: 360 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen. Zwetschgen waschen, entsteinen, würfeln. Nüsse hacken. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl, Saft, alle Nüsse, 1 TL Zimt und Mehl mit Backpulver unterrühren. Zwetschgen unterheben. Teig in die vorbereitete Form füllen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 50–60 Min. backen.

2 | Puderzucker und 1 Msp. Zimt mit Rum zum Guss rühren; auf dem Kuchen verteilen.





gut vorzubereiten **Apfelkuchen**

FÜR 1 SPRINGFORM

- **4 Eier**
- 250 g Zucker
- 200 ml Öl
- 200 ml Apfelsaft
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g gehackte Mandeln
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL Lebkuchengewürz

► Für den Belag:

- 150 g Butter
- 45 g Zucker
- 1/2 TL Zimtpulver
- 200 g Mehl
- 3 große Äpfel
- Puderzucker zum Bestäuben

⌚ Zubereitung: 40 Min.

⌚ Backzeit: 60 Min.

- Bei 12 Stück pro Stück ca.: 575 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft zugeben. Nüsse und Mandeln sowie Mehl mit Backpulver und Lebkuchengewürz rasch untermischen. Teig in die vor-

bereitete Form füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 15 Min. vorbacken.

2 | Die Butter zerlassen, mit Zucker, Zimt und Mehl zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Äpfel schälen, vierteln, das Kernhaus entfernen und die Schnitze quer in feine Scheiben schneiden. Diese auf dem Kuchen verteilen, Streusel darüber geben, den Kuchen in 45 Min. fertig backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

für Gäste | aromatisch

Gedeckter Birnenkuchen

FÜR 1 SPRINGFORM

- **4 Eier**
- 250 g Zucker
- 200 ml Öl
- 200 ml Milch
- 300 g Mehl
- 4 EL zarte Haferflocken
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 EL Kakaopulver
- 1/2 TL Zimtpulver
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 2 Birnen
- Puderzucker zum Bestäuben

⌚ Zubereitung: 30 Min.

⌚ Backzeit: 50 Min.

- Bei 12 Stück pro Stück ca.: 315 kcal

1 | Den Ofen auf 200° vorheizen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Milch zugeben. Mehl mit Haferflocken, Backpulver, Kakao und Gewürzen rasch untermischen. Die Hälfte des Teiges in die vorbereitete Form füllen und im heißen Ofen (unten, Umluft 180°) 15 Min. vorbacken.

2 | Die Birnen schälen, vierteln und das Kernhaus entfernen. Die Schnitze in feine Scheiben schneiden, auf dem vorgebackenen Boden verteilen und mit dem restlichen Teig bedecken. Den Birnenkuchen in 30–35 Min. fertig backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

TIPP

Deko

Fein schmeckt dieser Kuchen auch mit Schokoladenguss überzogen und mit ganzen oder gehackten Pistazienkernen bestreut.

Blechkuchen-Variationen

Diese Kuchen sind schnell fertig und ergeben viele Portionen – ideal, wenn sich viele Kaffeegäste angesagt haben! Auch hier finden Sie neben vielen fruchtig-frischen Rezepten auch Nussiges und Kuchen mit aromatischen Gewürzen.

- 23 Heidelbeerkuchen
- 23 Glühweinkuchen
- 24 Kirschkuchen
- 24 Kleckselkuchen
- 27 Apfel-Zupfkuchen

- 27 Johannisbeer-Rahmkuchen
- 28 Rhabarberkuchen
- 28 Birnenkuchen mit Gitter
- 31 Adventskuchen
- 31 Walnuss-Schnitten



Blitzrezepte

Heidelbeerkuchen

FÜR 1 OBSTKUCHENBLECH
(15 STÜCK)

- 4 Eier | 250 g Zucker | 200 ml Öl | 200 ml Orangensaft | 300 g Mehl | 1 Päckchen Backpulver | 300 g Heidelbeeren | 200 g Puderzucker | Saft von 1 Zitrone

1 | Ofen auf 200° vorheizen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl, Saft und Mehl mit Backpulver einrühren. Teig auf das vorbereitete Blech streichen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 10 Min. vorbacken.

2 | Beeren auf dem Kuchen verteilen, diesen weitere 15–20 Min. backen. Puderzucker mit Zitronensaft zu einem glatten Guss verrühren. Auf den Kuchen geben.

Glühweinkuchen

FÜR 1 OBSTKUCHENBLECH
(15 STÜCK)

- 4 Eier | 250 g Zucker | 200 ml Öl | 200 ml Glühwein | gut 1 TL Zimtpulver | 100 g Schokoraspel | 300 g Mehl | 1 EL Kakaopulver | 1 Päckchen Backpulver | 200 g Puderzucker | 3 EL Rum

1 | Ofen auf 200° vorheizen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl, Glühwein, 1 TL Zimt, Schokoraspel und Mehl mit Kakao und Backpulver einrühren. Teig auf das vorbereitete Blech streichen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 20–25 Min. backen.

2 | Puderzucker, etwas Zimt und Rum zum Guss verrühren, auf den Kuchen geben.

gut vorzubereiten

Kirschkuchen

FÜR 1 BACKBLECH

► 4 Eier

250 g Zucker

200 ml Öl

200 ml Orangensaft

200 g Schokoraspel

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

► Für Belag und Streusel:

1 Glas Sauerkirschen
(360 g netto)

150 g Butter

45 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

200 g Mehl

⌚ Zubereitung: 35 Min.

⌚ Backzeit: 30 Min.

► Bei 25 Stück pro Stück
ca.: 275 kcal

1 | Den Ofen auf 200° vorheizen. Eier mit Zucker dickcremig schlagen. Öl, Orangensaft und Schokoraspel zugeben. Mehl mit Backpulver rasch unterrühren. Den Teig auf das vorbereitete Blech streichen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 12 Min. vorbacken.

2 | Inzwischen die Kirschen abtropfen lassen. Die Butter zerlassen, etwas abkühlen lassen, mit Zucker, Vanillezucker und Mehl zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Kirschen auf dem vorgebackenen Boden verteilen, Streusel darüber krümeln. Den Kuchen in 15–20 Min. fertig backen.

fruchtig | gelingt leicht

Kleckselkuchen

FÜR 1 OBSTKUCHENBLECH

► 1 Dose Aprikosen
(480 g netto)

4 Eier

250 g Zucker

200 ml Öl

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

4 EL gem. Mohn

50 g gem. Haselnüsse

⌚ Zubereitung: 30 Min.

⌚ Backzeit: 30 Min.

► Bei 15 Stück pro Stück
ca.: 285 kcal

1 | Den Ofen auf 200° vorheizen. Aprikosen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 200 ml abmessen.

2 | Eier mit Zucker dickcremig schlagen. Öl und Aprikosensaft zugeben. Mehl mit Backpulver rasch unterrühren. Die Hälfte des Teiges auf das vorbereitete Blech geben. Den restlichen Teig halbieren. Eine Hälfte mit dem Mohn mischen und mit einem Löffel Kleckse auf den hellen Teig geben.

3 | Unter den übrigen Teig die Nüsse mischen und diesen Teig als Kleckse in die Zwischenräume setzen. Den Kuchenboden im heißen Ofen (unten, Umluft 180°) 5–10 Min. vorbacken.

4 | Die Aprikosen auf dem vorgebackenen Boden verteilen und den Kuchen in 15–20 Min. fertig backen.

TIPP

Anstelle von Mohn kann man auch gut Kakaopulver verwenden.





Klassiker | saftig

Apfel-Zupfkuchen

FÜR 1 OBSTKUCHENBLECH

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 200 ml Öl
- 200 ml heller Traubensaft
- 300 g Mehl
- 1/2 TL Zimtpulver
- 1 Päckchen Backpulver
- Für den Belag:
- 150 g Butter
- 75 g Zucker
- 200 g Mehl
- 1 1/2 EL Kakaopulver
- 5 säuerliche Äpfel

⌚ Zubereitung: 30 Min.

⌚ Backzeit: 40 Min.

► Bei 15 Stück pro Stück ca.: 395 kcal

1 | Den Ofen auf 200° vorheizen. Die Butter für den Belag zerlassen und mit Zucker, Mehl sowie dem Kakao zu einem krümeligen Teig verarbeiten.

2 | Eier mit Zucker dickcremig schlagen. Öl und Traubensaft zugeben. Mehl

mit Zimt und Backpulver rasch unterrühren.

3 | Den Teig auf das vorbereitete Blech streichen und im heißen Ofen (unten, Umluft 180°) 12 Min. vorbacken.

4 | Inzwischen die Äpfel für den Belag schälen, grob raspeln und auf den vorgebackenen Boden geben. Vom Streuselteig Stücke abzupfen und auf den Äpfeln verteilen. Den Kuchen in 30 Min. fertig backen.

frisch am besten

Johannisbeer-Rahmkuchen

FÜR 1 OBSTKUCHENBLECH

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 200 ml Öl
- 200 ml Orangensaft
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- Für den Belag:
- 500 g rote Johannisbeeren
- 450 g saure Sahne
- 3 Eier
- 50 g Zucker

⌚ Zubereitung: 35 Min.

⌚ Backzeit: 45 Min.

► Bei 15 Stück pro Stück ca.: 310 kcal

1 | Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Johannisbeeren für den Belag waschen, von den Stielen streifen und abtropfen lassen.

2 | Eier mit Zucker dickcremig schlagen. Öl und Orangensaft zugeben. Das Mehl mit dem Backpulver rasch unterrühren.

3 | Den Teig auf das vorbereitete Blech streichen und im heißen Ofen (unten, Umluft 180°) 12–15 Min. vorbacken.

4 | Saure Sahne, Eier und Zucker verrühren und den Eierguss auf den vorgebackenen Boden gießen. Die Johannisbeeren darauf verteilen und den Kuchen in 25–30 Min. fertig backen.

gelingt leicht

Rhabarberkuchen

FÜR 1 OBSTKUCHENBLECH

- **4 Eier**
- 250 g Zucker
- 200 ml Öl
- 200 ml Orangenlimonade
- 300 g Mehl
- 3 EL Kakaopulver
- 1 Päckchen Backpulver
- Für den Belag:
 - 800 g Rhabarber
 - 450 g saure Sahne
 - 4 Eier
 - 75 g Zucker

⌚ Zubereitung: 40 Min.

⌚ Backzeit: 35 Min.

► Bei 15 Stück pro Stück ca.: 325 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen. Den Rhabarber für den Belag putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

2 | Die Eier mit dem Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Orangenlimonade zugeben. Das Mehl mit Kakaopulver und Backpulver gemischt rasch unterrühren.

3 | Den Teig auf das vorbereitete Blech streichen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 15 Min. vorbacken.

4 | Inzwischen für den Belag die saure Sahne mit den Eiern und dem Zucker gut verrühren. Die Rhabarberstücke unterheben.

5 | Den Rhabarberguss auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Den Kuchen weitere 15–20 Min. backen.

schnell | saftig Birnenkuchen mit Gitter

FÜR 1 OBSTKUCHENBLECH

- **5 Birnen**
- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 200 ml Öl
- 200 ml Birnensaft
- 100 g Mandelblättchen
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Msp. gehähte Nelken
- Für den Guss:
 - 100 g Zartbitterkuvertüre
 - 2 EL Mandelblättchen

⌚ Zubereitung: 30 Min.

⌚ Backzeit: 35 Min.

► Bei 15 Stück pro Stück ca.: 335 kcal

1 | Den Ofen auf 200° vorheizen. Birnen schälen, vierteln, das Kernhaus entfernen und die Schnitze quer in feine Scheiben schneiden.

2 | Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft zugeben und die Mandelblättchen untermischen. Mehl mit Backpulver und gemahlene Nelken rasch unterrühren. Die Birnscheiben unterheben.

3 | Den Teig auf das vorbereitete Blech streichen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 30–35 Min. backen und abkühlen lassen.

4 | Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Eine Ecke des Beutels abschneiden und den Guss gitterförmig auf den Kuchen laufen lassen. Die Mandelblättchen darüber streuen und den Guss trocknen lassen.





aromatisch

Adventskuchen

FÜR 1 OBSTKUCHENBLECH

- 100 g ganze Mandeln
- 75 g Nuss-Nougat-Creme
- 4 Eier
- 200 g brauner Zucker
- 200 ml Öl
- 200 ml Milchgetränk mit Orangengeschmack (z. B. Müllermilch Orange)
- 300 g Mehl
- 15 g Lebkuchengewürz
- 2 EL Kakaopulver
- 1 Päckchen Backpulver

⌚ Zubereitung: 35 Min.

⌚ Backzeit: 25 Min.

➤ Bei 15 Stück pro Stück ca.: 295 kcal

1 | Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. Den Ofen auf 200° vorheizen. Die Nuss-Nougat-Creme leicht erwärmen.

2 | Die Eier mit dem Zucker dick-cremig schlagen. Öl, das Milchgetränk sowie die Nuss-Nougat-Creme zugeben. Das Mehl mit Lebkuchengewürz, Kakao und Backpulver gemischt rasch unterrühren.

3 | Den Teig auf das vorbereitete Blech streichen und im heißen Ofen (unten, Umluft 180°) 10–12 Min. vorbacken.

4 | Die gehäuteten Mandeln auf dem vorgebackenen Boden verteilen und den Adventskuchen in 15 Min. fertig backen.

⌚ Zubereitung: 35 Min.

⌚ Backzeit: 25 Min.

➤ Bei 15 Stück pro Stück ca.: 220 kcal

1 | Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Walnüsse grob hacken.

2 | Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft zugeben. Gehackte Walnüsse sowie das Mehl mit Gewürzen und Backpulver rasch unterrühren.

3 | Den Teig auf das vorbereitete Blech streichen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 20–25 Min. backen und abkühlen lassen.

4 | Den Puderzucker sieben, den Zimt und dann tropfenweise den Rum unterrühren, bis ein glatter, dicklicher Guss entstanden ist. Diesen auf den Kuchen streichen und die Walnusshälften darauf setzen.

5 | Den Guss trocknen lassen und den Kuchen vor dem Servieren in Rechtecke schneiden.

für Gourmets

Walnuss-Schnitten

FÜR 1 OBSTKUCHENBLECH

- 200 g Walnusskerne
- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 200 ml Öl
- 200 ml Orangensaft
- 300 g Mehl
- 1/2 TL Zimtpulver
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 1 Päckchen Backpulver
- Für Guss und Verzierung:
- 200 g Puderzucker
- 1 Msp. Zimtpulver
- 4 EL Rum (ersatzweise Orangensaft)
- etwa 15 Walnuss-hälften

Kuchenböden mit Pfiff

Bringen Sie Abwechslung in das Thema »Kuchenboden«! Nicht nur die zahlreichen Ideen für fruchtige Beläge werden Ihre Backfantasie beflügeln, auch das »Unten-Drunter« muss durchaus nicht immer das Gleiche sein – überzeugen Sie sich selbst!

- | | | | |
|----|-----------------------|----|---------------------------|
| 33 | Butterkuchen | 39 | Beerenkuchen |
| 33 | Stracciatellakuchen | 39 | Pflaumenkuchen |
| 35 | Kiwikuchen | 40 | Himbeerkuchen |
| 35 | Erdbeer-Birnen-Kuchen | 40 | Mohnkuchen mit Pfirsichen |
| 36 | Blutorangenkuchen | 43 | Nusskuchen mit Mandarinen |



Blitzrezepte

Butterkuchen

FÜR 1 OBSTKUCHENBLECH (15 STÜCK)

- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 200 g Sahne | 4 Eier | 400 g Zucker
- 200 ml Öl | 300 g Mehl | 1 Päckchen Backpulver
- Backpulver | 250 g Butter | 300 g Mandelblättchen

1 | Ofen auf 200° vorheizen. Puddingpulver mit Sahne anrühren. Eier mit 150 g Zucker dick-cremig schlagen. Öl, Puddingsahne, Mehl und Backpulver unterrühren. Teig auf das vorbereitete Blech streichen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 15 Min. vorbacken.

2 | Butter zerlassen, Mandeln und übrigen Zucker untermischen, gleichmäßig auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Den Kuchen in 15 Min. fertig backen.

Stracciatellakuchen

FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK)

- 2 Eier | 150 g Zucker | 100 ml Öl
- 100 ml Saft | 50 g Schokoraspel
- 150 g Mehl | 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Dose Birnen (460 g netto)
- 1 Glas Heidelbeeren (200 g netto)
- 1 Päckchen Tortenguss klar

1 | Ofen auf 200° vorheizen. Eier mit 125 g Zucker dick-cremig schlagen. Alle Zutaten bis auf Obst und Tortenguss unterrühren. Teig in der vorbereiteten Form im Ofen (unten, Umluft 180°) 20–25 Min. backen.

2 | Birnen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Birnen in Spalten schneiden, mit abgetropften Beeren auf den Kuchen geben. Guss mit Saft und übrigem Zucker zubereiten, auf dem Obst verteilen.



schnell | fruchtig **Kiwikuchen**

FÜR 1 SPRINGFORM

- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 100 ml Öl
- 100 ml Multivitaminsaft
- 150 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- Für Belag und Guss:
- 8 reife Kiwis
- Saft von 1/2 Zitrone
- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Tortenguss klar

⌚ Zubereitung: 20 Min.

⌚ Backzeit: 25 Min.

- Bei 12 Stück pro Stück ca.: 165 kcal

1 | Den Ofen auf 200° vorheizen. Eier mit Zucker dickcremig schlagen. Öl und Saft zugeben. Mehl mit Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 20–25 Min. backen und abkühlen lassen.

2 | Einen Tortenring um den Kuchenboden stellen. Kiwis schälen, in Scheiben schneiden und den Boden damit

belegen. Zitronensaft mit Wasser auf 250 ml auffüllen, damit und mit dem Zucker den Guss nach Packungsanweisung zubereiten, auf dem Kuchen verteilen.

TIPP

Lecker schmeckt dazu Stracciatellasahne (Rezept S. 58).

saftig | gelingt leicht

Erdbeer-Birnen-Kuchen

FÜR 1 SPRINGFORM

- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 100 ml Öl
- 150 g Mehl
- 2 EL Kakaopulver
- 1/2 Päckchen Backpulver
- Für Belag und Guss:
- 1 große Dose Birnen (460 g netto)
- 500 g Erdbeeren
- 1 Päckchen Tortenguss klar
- 2 EL Zucker

⌚ Zubereitung: 25 Min.

⌚ Backzeit: 25 Min.

- Bei 12 Stück pro Stück ca.: 200 kcal

1 | Den Ofen auf 200° vorheizen. Die Birnen für den Belag abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 100 ml abmessen (den Rest aufbewahren).

2 | Eier mit Zucker dickcremig schlagen. Das Öl und den abgemessenen Birnensaft zugeben. Mehl mit Kakao und Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 20–25 Min. backen und abkühlen lassen.

3 | Inzwischen die Erdbeeren waschen, entstielen und abtropfen lassen. Die Birnen in Spalten schneiden. Einen Tortenring um den abgekühlten Kuchenboden legen. Die Birnen am Rand verteilen. Die Erdbeeren innerhalb dieses Ringes dicht aneinander setzen und zur Mitte hin etwas anhäufen.

4 | Den übrigen Birnensaft mit Wasser auf 250 ml auffüllen. Den Tortenguss damit und mit dem Zucker nach Packungsanweisung zubereiten, auf dem Obst verteilen.

macht was her | fruchtig

Blutorangenkuchen

FÜR 1 SPRINGFORM

► 2 Eier

125 g Zucker

100 ml Öl

100 ml Orangensaft

125 g gem. Mohn

150 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

► Für Belag und Guss:

7 Blutorangen

1 Päckchen Tortenguss klar

2 EL Zucker

200 g Sahne

1 Päckchen Vanillezucker

⌚ Zubereitung: 40 Min.

⌚ Backzeit: 25 Min.

► Bei 12 Stück pro Stück ca.: 275 kcal

1 | Den Ofen auf 200° vorheizen. Eier mit Zucker dickcremig schlagen. Öl und Saft zugeben. Den gemahlenen Mohn sowie das Mehl mit dem Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 25 Min. backen und abkühlen lassen.

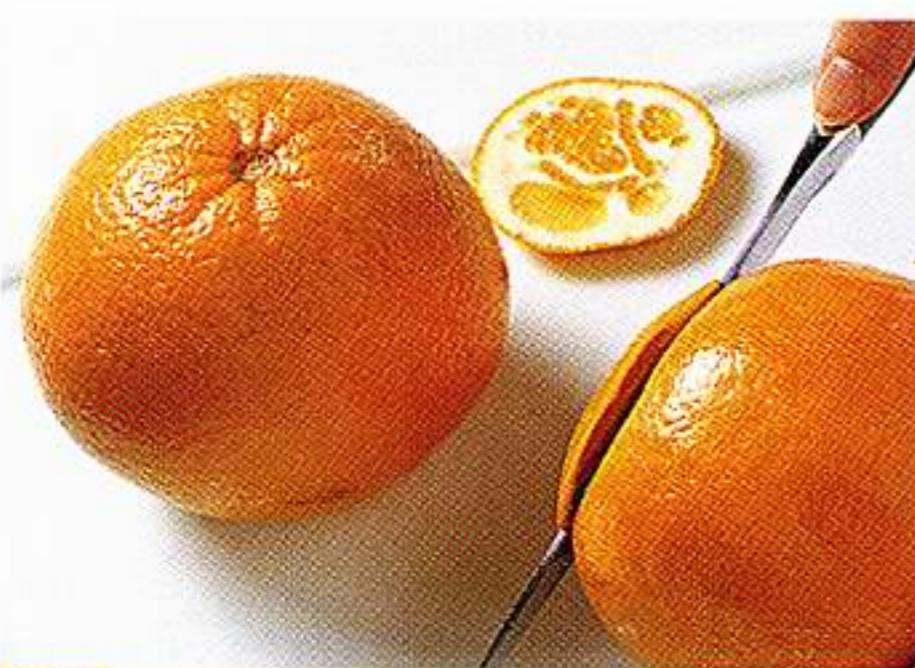
2 | Einen Tortenring um den abgekühlten Kuchen legen. 5 Orangen mit einem scharfen Messer bis ins Fruchtfleisch schälen, in 4–5 mm dicke Scheiben schneiden und diese auf dem Kuchen verteilen. Die restlichen Orangen auspressen und den Saft durchsieben (wenn nötig

mit Wasser auf 250 ml auffüllen). Den Tortenguss damit und mit dem Zucker nach Packungsanweisung zubereiten, auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.

3 | Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und am Rand des Kuchens Sahnetupfer aufspritzen.

TIPP

Statt der Blutorangen können natürlich auch genauso gut helle Orangen verwendet werden!



► 1 Die Schale der Orange unten waagerecht abschneiden.



► 2 Die Orange streifenweise von oben nach unten dick schälen.



► 3 Die Frucht waagerecht in 4–5 mm dicke Scheiben schneiden.





frisch am besten

Beerenkuchen

FÜR 1 SPRINGFORM

► 2 Eier

125 g Zucker

100 ml Öl

100 ml Orangensaft

150 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

► Für Belag und Guss:

1 Glas Heidelbeeren
(200 g netto)

2 Gläser Himbeeren
(à 120 g netto)

2 Päckchen Tortenguss klar

2 EL Zucker

2 EL Mandelblättchen

Schlagsahne zum Verzieren (nach Belieben)

⌚ Zubereitung: 30 Min.

⌚ Backzeit: 25 Min.

► Bei 12 Stück pro Stück
ca.: 180 kcal

1 | Den Ofen auf 200° vorheizen. Eier mit Zucker dickcremig schlagen. Öl und Saft zugeben. Mehl mit Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 20–25 Min. backen und abkühlen lassen.

2 | Die Beeren abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Einen Tortenring um den Kuchenboden stellen. Beeren auf dem Kuchen verteilen.

3 | Tortenguss mit 500 ml Beerensaft und dem Zucker nach Packungsanweisung zubereiten, über die Beeren gießen und fest werden lassen. Den Kuchen am Rand mit Mandelblättchen und nach Belieben jedes Stück mit einem Tupfer Schlagsahne verzieren.

⌚ Zubereitung: 35 Min.

⌚ Backzeit: 25 Min.

► Bei 12 Stück pro Stück
ca.: 235 kcal

1 | Den Ofen auf 200° vorheizen. Die Walnüsse mahlen.

2 | Eier mit Zucker dickcremig schlagen. Öl und Saft zugeben. Nüsse und das Mehl mit dem Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 20–25 Min. backen und abkühlen lassen.

saftig | fürs Büfett

Pflaumenkuchen

FÜR 1 SPRINGFORM

► 100 g Walnusskerne

2 Eier

125 g Zucker

100 ml Öl

100 ml Apfelsaft

150 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

► Für Belag und Guss:

1 großes Glas Pflaumen
(395 g netto)

2 Päckchen Tortenguss klar

2 EL Zucker

3 | Einen Tortenring um den Kuchenboden stellen. Die Pflaumen abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen.

Die Pflaumen klein würfeln und auf dem Kuchen verteilen. Den Tortenguss mit 1/2 l Pflaumensaft (eventuell mit Wasser aufgefüllt) und dem Zucker nach Packungsanweisung zubereiten, über die Pflaumen gießen und fest werden lassen.

TIPP

Mit Zimtsahne (Rezept S. 58) kann man ein dekoratives Gitter auf den Kuchen spritzen.

fruchtig | schnell

Himbeerkuchen

FÜR 1 SPRINGFORM

- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 100 ml Öl
- 100 ml Orangensaft
- 150 g Mehl
- 2 EL Kakaopulver
- 1/2 Päckchen Backpulver
- Für den Belag:
 - 2 Gläser Himbeeren (à 120 g netto)
 - 2 Päckchen Tortenguss rot
 - 4 EL Zucker

⌚ Zubereitung: 25 Min.

⌚ Backzeit: 20 Min.

➤ Bei 12 Stück pro Stück ca.: 170 kcal

1 | Den Ofen auf 200° vorheizen. Eier mit Zucker dickcremig schlagen. Öl und Saft zugeben. Mehl mit Kakao und Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 20 Min. backen.

2 | Für den Belag die Himbeeren abgießen und den Saft auffangen. Einen Tortenring

um den abgekühlten Boden stellen. Tortenguss mit dem Zucker und 1/2 l Himbeersaft (mit Wasser aufgegossen) nach Packungsanweisung zubereiten. Himbeeren unterheben und die Mischung auf dem Kuchenboden verteilen. Den Belag im Kühlschrank fest werden lassen.

gelingt leicht | für Gäste

Mohnkuchen mit Pfirsichen

FÜR 1 SPRINGFORM

- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 100 ml Öl
- 100 ml Pfirsichsaft
- 100 g gem. Mohn
- 150 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- Für Belag und Garnitur:
 - 1 große Dose Pfirsiche (470 g netto)
 - 400 g Sahne
 - 2 Päckchen Vanillezucker
 - 2 EL Schokoraspel

⌚ Zubereitung: 30 Min.

⌚ Backzeit: 30 Min.

➤ Bei 12 Stück pro Stück ca.: 320 kcal

1 | Den Ofen auf 200° vorheizen. Die Pfirsiche für den Belag abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und 100 ml abmessen.

2 | Eier mit Zucker dickcremig schlagen. Öl und Pfirsichsaft zugeben, dann den Mohn untermischen. Mehl mit Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 25–30 Min. backen und abkühlen lassen.

3 | 3 Pfirsichhälften in dünne Scheiben, den Rest in kleine Würfel schneiden. Einen Tortenring um den abgekühlten Kuchen stellen.

4 | Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, Pfirsichwürfel unterheben und die Masse auf dem Boden verteilen. Die Pfirsichscheiben darauf verteilen und die Schokoraspel darauf streuen. Den Kuchen bis zum Servieren kühl aufbewahren.





gut vorzubereiten | macht was her

Nusskuchen mit Mandarinen

FÜR 1 SPRINGFORM

- **4 Eier**
- **250 g Zucker**
- 200 ml Öl**
- 200 ml Milch**
- 100 g Schokoraspel**
- 100 g gemahlene Haselnüsse**
- 300 g Mehl**
- 1 Päckchen Backpulver**

► Für Füllung und Verzierung:

- 2 Dosen Mandarinen (175 g netto)**
- 400 g Sahne**
- 2 Päckchen Vanillezucker**

⌚ Zubereitung: 35 Min.

⌚ Backzeit: 50 Min.

► Bei 12 Stück pro Stück ca.: 500 kcal

1 Den Ofen auf 200° vorheizen. Eier mit Zucker dickcremig schlagen. Öl und Milch zugeben. Schokoraspel und Nüsse sowie das Mehl mit dem Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 45–50 Min. backen und abkühlen lassen.

2 Inzwischen die Mandarinen für den Belag abtropfen lassen. Einige Scheibchen für die Dekoration abnehmen. Den Kuchen mit einem Löffel so aushöhlen, dass ein 2 cm dicker Rand stehen bleibt. Die ausgehöhlte Kuchenmasse zerbröseln und beiseite stellen.

3 Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Kuchenbrösel und Mandarinen unterheben und in den Boden füllen.

4 Den Kuchen mit den zurückbehaltenen Mandarinen verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.

TIPPS

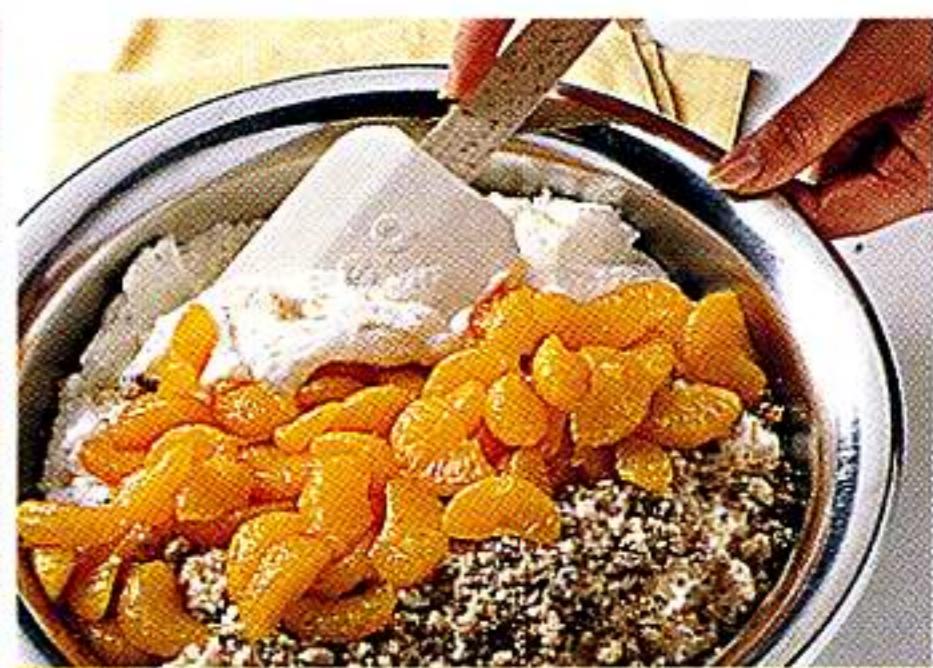
- Der Kuchen lässt sich am besten aushöhlen, wenn er am Tag zuvor gebacken wurde!
- Sieht lecker aus: Kuchen mit 1–2 EL Schokoraspel bestreuen.



► **1** Den abgekühlten Kuchen mit einem Löffel aushöhlen.



► **2** Die ausgehöhlte Kuchenmasse gleichmäßig zerbröseln.



► **3** Kuchenbrösel und Mandarinen unter die Sahne heben.

Vom Rührkuchen zur Torte

Torten dürfen natürlich in keinem Backbuch fehlen – aber keine Angst, die hier vorgestellten sind ganz und gar unkompliziert! Lediglich etwas Zeit und ein klein wenig Geduld müssen Sie für so eine leckere Torte aufbringen ...

- | | | | |
|----|----------------------|----|----------------------|
| 45 | Schokosahnetorte | 50 | Bananen-Sahnetorte |
| 45 | Eierlikörtorte | 53 | Schwarzwälder Kirsch |
| 46 | Haselnuss-Sahnetorte | 55 | Tiramisu-Torte |
| 46 | Zitronen-Sahnetorte | 55 | Nougat-Torte |
| 49 | Erdbeer-Knispeltorte | 56 | Marzipantorte |
| 50 | Preiselbeertorte | 56 | Frankfurter Kranz |



Blitzrezepte

Schokosahnetorte

FÜR 1 SPRINGFORM (14 STÜCK)

- 2 Eier | 125 g Zucker | 100 ml Öl | 100 ml Instant-Cappuccino | 2 EL Kakaopulver 150 g Mehl | 1/2 Päckchen Backpulver 400 g Sahne | 5 EL Kakaogetränkepulver 2 Dosen Mandarinen (175 g netto)

1 | Aus Eiern, Zucker, Öl, Cappuccino, Kakao, Mehl, Backpulver nach Grundrezept (S. 4) in 25 Min. einen Kuchen backen, abkühlen lassen und durchschneiden.

2 | Sahne steif schlagen, 5 EL beiseite stellen, den Kakao unterheben und den Kuchenboden damit bestreichen. Abgetropfte Mandarinen darauf verteilen, den Deckel auflegen. Die Torte mit Schoko-sahne bestreichen, Sahnetuffs aufspritzen.

Eierlikörtorte

FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK)

- 100 g Mandeln | 2 Eier | 140 g Zucker 100 ml Öl | 100 ml Orangensaft 50 g Schokoraspeln | 150 g Mehl 1 EL Kakaopulver | 1/2 Päckchen Backpulver | 400 g Sahne | 4 EL Eierlikör

1 | Mandeln je zur Hälfte mahlen und hacken. Aus Eiern, 125 g Zucker, Öl, Saft, Schokoraspeln, Mandeln, Mehl, Kakao und Backpulver nach Grundrezept (S. 4) einen Kuchen backen (25–30 Min.) abkühlen lassen und durchschneiden.

2 | Die Sahne mit übrigem Zucker steif schlagen. 5 EL beiseite stellen, den Boden bestreichen. Oben rundum Sahnetupfer aufspritzen. In die Mitte Eierlikör träufeln.

für Festtage

Haselnuss-Sahnetorte

FÜR 1 SPRINGFORM

- **4 Eier**
- 250 g Zucker**
- 200 ml Öl**
- 200 ml Milch**
- 300 g gem. Haselnüsse**
- 300 g Mehl**
- 1 Päckchen Backpulver**
- 5 EL Brombeermarmelade**
- 600 g Sahne**
- 3 Päckchen Vanillezucker**
- 14 Haselnusskerne**

⌚ Zubereitung: 30 Min.

⌚ Backzeit: 50 Min.

- Bei 14 Stück pro Stück ca.: 550 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Milch zugeben. 200 g Nüsse und Mehl mit Backpulver untermischen. Teig in die vorbereitete Form füllen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 45–50 Min. backen.

2 | Den Kuchen zweimal quer durchschneiden. Den unteren Boden mit Marmelade bestreichen, den zweiten Boden

auflegen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, 5 EL davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben.

3 | 100 g Nüsse unter die Sahne mischen. Ein Drittel auf den zweiten Boden streichen, Deckel aufsetzen, die Torte mit Nuss-Sahne bestreichen. Rundum Sahnetuffs aufspritzen, auf jeden 1 Nuss setzen.

gut vorzubereiten

Zitronen-Sahnetorte

FÜR 1 SPRINGFORM

- **4 Eier**
- 275 g Zucker**
- 200 ml Öl**
- 200 ml Orangensaft**
- Saft von 1 Zitrone**
- 300 g Mehl**
- 1 Päckchen Backpulver**
- 3 Zitronen**
(davon 1 unbehandelt)
- 600 g Sahne**
- 3 Päckchen Vanillezucker**
- 3 EL Johannisbeergelee**

⌚ Zubereitung: 40 Min.

⌚ Backzeit: 50 Min.

- Bei 14 Stück pro Stück ca.: 385 kcal

1 | Den Ofen auf 200° vorheizen. Eier mit 250 g Zucker dick-cremig schlagen. Öl, Orangen- und Zitronensaft zugeben. Mehl mit Backpulver rasch untermischen. Den Teig in die vorbereitete Form füllen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 45–50 Min. backen.

2 | Die unbehandelte Zitrone heiß waschen und trocknen. Eine Hälfte davon sowie die übrigen 2 Zitronen auspressen, die halbe Zitrone in Scheiben schneiden. Die Sahne mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker steif schlagen, den Zitronensaft untermischen.

3 | Den Kuchen zweimal quer durchschneiden. Das Gelee auf den unteren Boden streichen, den zweiten Boden auflegen. Ein Drittel der Zitronensahne darauf streichen, den Deckel auflegen.

4 | 4 EL Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Mit der restlichen Sahne die Torte bestreichen. Sahnetuffs aufspritzen, die Zitronenscheiben in Stücke schneiden und auf die Tuffs legen.





für Gourmets | macht was her

Erdbeer-Knispeltorte

FÜR 1 SPRINGFORM

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 200 ml Öl
- 200 ml Orangensaft
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver

➤ Für Füllung und Garnitur:

- 300 g Zartbitterkuvertüre
- 800 g Erdbeeren
- 800 g Sahne
- 4 Päckchen Vanillezucker
- Schokoraspel zum Bestreuen (nach Belieben)

⌚ Zubereitung: 60 Min.

⌚ Backzeit: 40 Min.

➤ Bei 14 Stück pro Stück ca.: 550 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft zufügen. Mehl mit Backpulver unterrühren. Teig in die vorbereitete Form füllen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 35–40 Min. backen und abkühlen lassen.

2 | Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Erdbeeren waschen und abtropfen lassen. Für die Garnitur 10 schöne Beeren mit Grün halbieren und jede Hälfte teilweise in die gelöste Kuvertüre tauchen. Auf einem Stück Alufolie trocknen lassen. Von den restlichen Erdbeeren das Grün entfernen, die Hälfte der Beeren pürieren, die übrigen klein schneiden.

3 | Den Kuchen zweimal quer durchschneiden. Den unteren und mittleren Boden mit Kuvertüre bestreichen und diese trocknen lassen.

4 | Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Die Hälfte mit dem Erdbeerpüree mischen. Einen Teil davon auf den unteren Boden streichen. Den mittleren Boden auflegen, die restliche Erdbeersahne darauf verteilen. Die Erdbeerstücke darüber streuen, den Deckel aufsetzen.

5 | Die Torte rundherum mit der zurückbehaltenen Sahne bestreichen, mit den Schoko-Erdbeeren und nach Belieben mit Schokoraspeln verzieren.



1 Die Kuvertüre im mäßig heißen Wasserbad schmelzen.



2 Die Erdbeerhälften ein Stück weit in die Schokolade tauchen.



3 Die Beeren auf Alufolie legen und die Schokolade trocknen lassen.

gut vorzubereiten

Preiselbeertorte

FÜR 1 SPRINGFORM

- 2 Eier | 175 g Zucker
- 100 ml Öl | 100 ml Orangensaft | 100 g gem. Haselnüsse | 50 g Schokoraspel
- 150 g Mehl | 1/2 Päckchen Backpulver | 12 Blatt weiße Gelatine | 900 g Vollmilchjoghurt | 200 g Preiselbeeren aus dem Glas | 400 g Sahne | Kakaopulver zum Bestäuben

⌚ Zubereitung: 40 Min.

⌚ Backzeit: 30 Min.

⌚ Kühlzeit: 5 Std.

► Bei 12 Stück pro Stück ca.: 405 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen. Eier mit 125 g Zucker dickcremig schlagen. Öl und Saft zugeben. Nüsse, Schokoraspel und Mehl mit Backpulver rasch unterrühren.

2 | Teig in die vorbereitete Form füllen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 25–30 Min. backen und abkühlen lassen.

3 | Gelatine einweichen. Um den Kuchen einen Tortenring stellen. Joghurt mit Preiselbeeren glatt rühren. Die Gelatine tropfnass bei kleiner Hitze auflösen. 1–2 EL Joghurtmasse untermischen, alles in den Joghurt rühren. Im Kühlschrank stocken lassen.

4 | Die Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Joghurtcreme heben. Die Masse auf den Kuchenboden streichen und in 5 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Die Torte zum Servieren mit Kakao-pulver bestäuben.

preiswert

Bananen-Sahnetorte

FÜR 1 SPRINGFORM

- 2 Eier | 125 g Zucker
- 100 ml Öl | 100 ml Kirschsaft | 150 g Mehl | 2 EL Kakaopulver | 1/2 Päckchen Backpulver | 600 g Sahne | 5 EL Kakaogetränkepulver | 3 Bananen
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Schokoraspel
- 3 EL Zitronensaft

⌚ Zubereitung: 40 Min.

⌚ Backzeit: 25 Min.

► Bei 12 Stück pro Stück ca.: 340 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft zugeben. Mehl mit Kakao und Backpulver rasch unterrühren. Teig in die vorbereitete Form füllen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 20–25 Min. backen und abkühlen lassen.

2 | Einen Tortenring um den Kuchen stellen. 400 g Sahne steif schlagen, das Kakaogetränkepulver unterrühren. 2 Bananen schälen, in Scheiben schneiden und untermischen. Die Bananen-Kakao-Sahne auf dem Boden verteilen.

3 | Restliche Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und auf der Kakaosahne verteilen. Die Schokoraspel darüber streuen. Die übrige Banane schälen, in Scheiben schneiden, diese mit Zitronensaft beträufeln und auf der Torte verteilen. Die Torte bis zum Servieren kühl stellen.





Klassiker | saftig

Schwarzwälder Kirsch

FÜR 1 SPRINGFORM

- **4 Eier**
- 250 g Zucker**
- 200 ml Öl**
- 200 ml Orangensaft**
- 300 g Mehl**
- 3 EL Kakaopulver**
- 1 Päckchen Backpulver**
- 9 EL Kirschwasser (ersatzweise Kirschsaft) zum Beträufeln**
- **Für die Kirschfüllung:**
 - 1 großes Glas Sauerkirschen (360 g netto)**
 - 1 Päckchen Tortenguss rot**
 - 2 EL Zucker**
 - 2 EL Kirschwasser (nach Belieben)**
- **Für Sahnefüllung und Garnitur:**
 - 600 g Sahne**
 - 3 Päckchen Vanillezucker**
 - zartbittere Schokoraspel zum Bestreuen**
- ⌚ Zubereitung: 50 Min.
- ⌚ Backzeit: 45 Min.
- ⌚ Ruhezeit: 12 Std.
- Bei 14 Stück pro Stück ca.: 430 kcal

1 | Den Ofen auf 200° vorheizen. Die Eier mit dem Zucker dick-cremig schlagen.

Öl und Orangensaft zugeben. Das Mehl mit Kakao und Backpulver gemischt rasch unterrühren.

2 | Den Teig in die vorbereitete Form füllen, im heißen Ofen (unten, Umluft 180°) 40–45 Min. backen und abkühlen lassen.

3 | Den Kuchen zweimal quer durchschneiden. Einen Tortenring um den untersten Boden stellen und diesen mit 3 EL Kirschwasser beträufeln.

4 | Für die Kirschfüllung die Sauerkirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 14 Kirschen zum Verzieren beiseite stellen.

5 | Den Tortenguss mit 250 ml aufgefangenem Kirschsaft und dem Zucker nach Packungsanweisung zubereiten, die Kirschen und das Kirschwasser untermischen. Diese Masse auf dem unteren Boden verteilen. Den mittleren Boden auflegen und ebenfalls mit 3 EL Kirschwasser tränken.

6 | 200 g Sahne mit 1 Päckchen Vanillezucker steif schlagen und auf den mittleren Boden streichen. Den Deckel auflegen, mehrmals einstechen und mit 3 EL Kirschwasser beträufeln. Die Torte einige Stunden – am besten über Nacht – im Kühlschrank ruhen lassen.

7 | Den Tortenring vorsichtig entfernen. Die restlichen 400 g Sahne mit dem übrigen Vanillezucker steif schlagen. Mit zwei Dritteln der Sahne die Torte rundum bestreichen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

8 | Den äußeren Rand der Torte mit Schokoraspeln bestreuen. Oben am Rand Sahnetuffs aufspritzen und auf jeden 1 Kirsche setzen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.



für Gourmets

Tiramisu-Torte

FÜR 1 SPRINGFORM

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 200 ml Öl
- 200 ml Orangensaft
- 3 EL Kakaopulver
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 750 g Mascarpone
- 3 Eigelbe
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 100 ml Espresso
(ersatzweise starker kalter Kaffee)
- 50 ml Amaretto
- Kakaopulver zum Bestäuben

⌚ Zubereitung: 45 Min.

⌚ Backzeit: 45 Min.

- Bei 14 Stück pro Stück ca.: 550 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft zugeben. Mehl mit Kakao und Backpulver rasch untermischen. Den Teig in die vorbereitete Form füllen, im heißen Ofen (unten, Umluft 180°) 40–45 Min. backen.

2 | Den Kuchen zweimal quer durchschneiden. Mascarpone, Eigelbe und Vanillezucker verrühren. Den untersten Boden mit 5 EL Kaffee-Amaretto-Gemisch tränken, dünn mit Mascarponecreme bestreichen, den zweiten Boden darauf legen. Auch diesen tränken und dünn mit Creme bestreichen. Den Deckel auflegen, mehrmals einstechen und ebenfalls tränken.

3 | Die Torte mit der übrigen Mascarponocreme rundum bestreichen und kühl stellen. Zum Servieren mit Kakao bestäuben.

⌚ Zubereitung: 40 Min.

⌚ Backzeit: 35 Min.

- Bei 14 Stück pro Stück ca.: 510 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Milch zugeben. Nüsse sowie das Mehl mit dem Backpulver rasch untermischen. Teig in die vorbereitete Form füllen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 30–35 Min. backen.

2 | Den Kuchen zweimal quer durchschneiden. Die Nougatcreme erwärmen und den unteren Boden mit einem Drittel davon bestreichen, den mittleren Boden auflegen.

3 | Die Sahne steif schlagen und 5 EL davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. In die restliche Sahne das Kakaogetränkepulver einrühren. Den mittleren Boden mit einem Teil der Schokosahne bestreichen. Den Deckel aufsetzen und mit einem weiteren Drittel der Nougatcreme bestreichen. Die Torte mit Schokosahne bestreichen, mit Sahnetuffs und mit Nougatcreme verzieren.

gelingt leicht

Nougat-Torte

FÜR 1 SPRINGFORM

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 200 ml Öl
- 200 ml Milch
- 200 g gem. Haselnüsse
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 200 g Nuss-Nougat-Creme
- 600 g Sahne
- 4 EL Kakaogetränkepulver

aromatisch | fürs Büfett

Marzipantorte

FÜR 1 SPRINGFORM

- 200 g Walnüsse | 4 Eier
- 100 g Zucker | 200 ml Öl
- 200 ml Orangensaft
- 300 g Mehl | 1 Päckchen Backpulver | 4 EL Holundergelee | 600 g Sahne
- 2 Msp. Zimtpulver
- 400 g Marzipanrohmasse
- 100 g Puderzucker
- 1 TL Rum (nach Belieben)
- Zimt-, Kakaopulver, Puderzucker zum Bestäuben

⌚ Zubereitung: 60 Min.

⌚ Backzeit: 50 Min.

► Bei 14 Stück pro Stück ca.: 595 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen. Walnüsse mahlen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl, Saft, Nüsse und Mehl mit Backpulver untermischen. Teig in die vorbereitete Form füllen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 45–50 Min. backen.

2 | Den abgekühlten Kuchen zweimal quer durchschneiden. Unterer Boden mit Gelee bestreichen, mittleren

Boden auflegen. Sahne mit Zimt steif schlagen, auf den Boden streichen.

3 | Marzipan mit Puderzucker und Rum verkneten, jeweils die Hälfte zwischen Frischhaltefolie in Springformgröße ausrollen. Eine Platte auf die Sahneschicht setzen. Den Deckel auflegen, mit Sahne bestreichen, die zweite Marzipanplatte auflegen. Tortenrand mit Zimtsahne bestreichen. Mit der restlichen Sahne rundum kleine Tuffs aufspritzen. Mit Zimt, Kakao und Puderzucker besieben.

Klassiker | für Festtage

Frankfurter Kranz

FÜR 1 KRANZFORM

- 4 Eier | 250 g Zucker
- 200 ml Öl | 200 ml Orangensaft | 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Packung Vanillepuddingpulver | 1/2 l Milch
- 250 g zimmerwarme Butter
- 100 g Puderzucker
- 5 EL Erdbeermarmelade
- 150 g Haselnusskrokant

⌚ Zubereitung: 60 Min.

⌚ Backzeit: 45 Min.

► Bei 15 Stück pro Stück ca.: 545 kcal

1 | Ofen auf 200° vorheizen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl, Saft und Mehl mit Backpulver untermischen. Teig in die vorbereitete Form füllen, im Ofen (unten, Umluft 180°) 40–45 Min. backen.

2 | Aus Puddingpulver und Milch einen Pudding kochen, abkühlen lassen. Butter mit Puderzucker cremig schlagen. Pudding löffelweise unterschlagen. 4 EL Buttercreme in einen Spritzbeutel geben.

3 | Kuchen zweimal durchschneiden. Untersten Boden mit Marmelade bestreichen, zweiten Boden auflegen, darauf ein Drittel der Buttercreme streichen. Deckel auflegen, den Kranz rundum mit Creme bestreichen. Krokant darauf verteilen und Buttercreme-Tuffs aufspritzen.

TIPP

Die Cremetuffs nach Belieben mit geviertelten Cocktaalkirschen garnieren.



Aber bitte mit Sahne!

Thema mit Variationen

Schlagsahne ist das i-Tüpfelchen auf vielen Kuchen! Doch wer hätte gedacht, dass die weiße, luftig-süße Masse so verwandlungsfähig ist? Hier stellen wir eine ganze Palette an Möglichkeiten vor, wie man Schlagsahne verfeinern, ihr ein köstliches Aroma und eine attraktive Farbe verleihen kann.

So gelingt's

Nur frische, gut gekühlte Sahne verwenden! Ist die Umgebung zu warm, wird die Sahne nicht steif. Deshalb an heißen oder schwülen Tagen vor dem Schlagen auch die Rührschüssel und die Rührbesen kalt stellen.

Schlagsahne bleibt besonders lange »ständhaft«, wenn pro 200 g Sahne 1 Päckchen Sahne-steif untergeschlagen wird – das empfiehlt sich vor allem für Füllungen von Sahnetorten.

Im Rezeptteil vorgestellt

Die folgenden Schlagsahnevarianten sind im Rezeptteil beschrieben. Die in der jeweiligen Zutatenliste angegebenen Mengen können nach Bedarf anteilig verändert werden:

- Pfirsichsahne, S. 40
- Mandarinensahne, S. 43
- Zitronensahne, S. 46
- Nusssahne, S. 46
- Schokosahne, S. 45
- Erdbeersahne, S. 49

Schmandsahne

passt gut zu belegten Obstböden

200 g Sahne

1 Päckchen Vanillezucker

200 g Schmand

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und den Schmand unterheben.

Stracciatellasahne

schmeckt zu fruchtigen Kuchen

200 g Sahne

1 Päckchen Vanillezucker

3 EL Schokoraspel

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und die Schokoraspel unterheben.

Zimtsahne

lecker zu Apfel- und Zwetschgenkuchen

200 g Sahne

1 Päckchen Vanillezucker

1–2 Msp. Zimtpulver

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, den Zimt dabei einrieseln lassen.

Nougatsahne

ein cremiger Genuss

200 g Sahne

2 EL weiche Nuss-Nougat-Creme

Sahne steif schlagen und die Nuss-Nougat-Creme unterrühren.

Mokkasahne

für alle, die es herbsüß mögen

200 g Sahne

1 Päckchen Vanillezucker

3 EL starker kalter Kaffee

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und den abgekühlten Kaffee löffelweise unterrühren.

Mandelsahne

Sahne, die »knuspert«

200 g Sahne

1 Päckchen Vanillezucker

2–3 EL Mandelblättchen

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und die Mandelblättchen unterheben.

Bananensahne

ideal zu einfachen Rührkuchen

1 Banane

1 EL Zitronensaft

200 g Sahne

3 EL Kakaogetränkepulver

Banane schälen, in Scheibchen schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Sahne steif schlagen, Kakao unterrühren, Bananen unterheben.

Orangensahne

fein zu Nuss- und Schokokuchen

200 g Sahne

1 Päckchen Vanillezucker

Saft von 1/4–1/2 Orange

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und den Orangensaft löffelweise unterrühren.

Himbeersahne

gelingt gut mit aufgetauten TK-Himbeeren

200 g Sahne

1 Päckchen Vanillezucker

3 EL passiertes Himbeerpuree

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und das Himbeerpuree unterheben.

A							
Adventskuchen	31	F	Formen vorbereiten (Theorie)	4	Johannisbeer-		
Äpfel			Frankfurter Kranz	56	Rahmkuchen	27	
Apfelkuchen	21	G	Garprobe (Theorie)	65	K	Kaffeekranz	11
Apfel-Zupfkuchen	27		Gedeckter Birnenkuchen	21	Kirschen		
Aprikosen			Glühweinkuchen	23	Kirschkuchen	24	
Aprikosenkuchen	18		Grundrezept (Theorie)	4	Schwarzwälder Kirsch	53	
Kleckselkuchen	24		Grundzutaten (Theorie)	4, 64	Kiwikuchen	35	
B		H	Haselnüsse		Kleckselkuchen	24	
Backen (Theorie)	65		Apfelkuchen	21	Krokant: Frankfurter Kranz	56	
Backformen (Theorie)	5		Bananenkuchen	15	Kuchen aufbewahren		
Backofentemperatur		I	Haselnuss-Sahnetorte	46	(Theorie)	65	
(Theorie)	64		Kleckselkuchen	24	Küchengeräte (Theorie)	5	
Bananen			Möhrenkuchen	8	M	Mandarinen	
Bananenkuchen	15		Nougat-Torte	55	Mandarinenkuchen	17	
Bananensahne (Extra)	59		Nusskuchen	7	Nusskuchen mit		
Bananen-Sahnetorte	50		Nusskuchen mit		Mandarinen	43	
Beerenkuchen	39		Mandarinen	43	Schokosahnetorte	45	
Birnen			Preiselbeertorte	50	M	Mandeln	
Birnenkuchen mit Gitter	28		Rotweinkuchen	12	Adventskuchen	31	
Erdbeer-Birnen-Kuchen	35		Trio	8	Apfelkuchen	21	
Gedeckter Birnenkuchen	21	H	Heidelbeeren		Birnenkuchen mit Gitter	28	
Stracciatellakuchen	33		Beerenkuchen	39	Butterkuchen	33	
Bleche vorbereiten (Theorie)	4		Heidelbeerkuchen	23	Eierlikörtorte	45	
Blutorangenkuchen	36	I	Stracciatellakuchen	33	Kaffeekranz	11	
Brombeertarte	18		H		Mandelsahne (Extra)	59	
Buttercreme zubereiten			Himbeeren		Rhabarber-Mohn-Kuchen	17	
(Theorie)	64		Beerenkuchen	39	Zwetschgen-Nuss-Kuchen	18	
Butterkuchen	33		Himbeerkuchen	40	Marmorkuchen	11	
E		J	Himbeersahne (Extra)	59	M	Marzipan	
Eierlikörtorte	45		Joghurt: Preiselbeer-		Brombeertarte	18	
Erdbeeren			torte		Marzipantorte	56	
Erdbeer-Birnen-Kuchen	35				Mascarpone: Tiramisu-Torte	55	
Erdbeer-Knispeltorte	49		Johannisbeeren		Mengenangaben (Theorie)	65	
			Johannisbeerkuchen	15	M	Mohn	
					Blutorangenkuchen	36	

Kleckselkuchen	24	S	Sahne schlagen (Extra)	58
Marmorkuchen	11		Sahnefüllungen (Extra)	58
Mohnkuchen mit Pfirsichen	40		Schmandsahne (Extra)	58
Rhabarber-Mohn-Kuchen	17		Schokolade	
Möhrenkuchen	8		Birnenkuchen mit Gitter	28
Mokkasahne (Extra)	59		Erdbeer-Knispeltorte	49
 			Glühweinkuchen	23
N Nougatsahne (Extra)	59		Kaffeekranz	11
Nougat-Torte	55		Kirschkuchen	24
Nusskuchen	7		Nusskuchen mit Mandarinen	43
Nusskuchen mit Mandarinen	43		Rotweinkuchen	12
 			Schokokuchen	7
O Obst (Theorie)	65		Schokosahnetorte	45
Orangeat: Spekulatius-			Stracciatellakuchen	33
kuchen	12		Schwarzwalder Kirsch	53
O rangen			Spekulatiuskuchen	12
Blutorangenkuchen	36		Stracciatellakuchen	33
Orangensahne (Extra)	59		Stracciatellasahne (Extra)	58
P Pfirsiche: Mohnkuchen mit Pfirsichen	40	T	Tiramisu-Torte	55
Pflaumenkuchen	39		Trio	8
Pistazien: Mandarinen-			 	
kuchen	17	W	Walnüsse	
Preiselbeertorte	50		Marzipantorte	56
 			Pflaumenkuchen	39
R Rationelles Arbeiten (Theorie)	64		Spekulatiuskuchen	12
R habarber			Walnuss-Schnitten	31
Rhabarberkuchen	28		Zwetschgen-Nuss-Kuchen	18
Rhabarber-Mohn-Kuchen	17	Z	Zimtsahne (Extra)	58
Rosinen: Marmorkuchen	11		Zitronen	
Rotweinkuchen	12		Zitronenkuchen	11
			Zitronen-Sahnetorte	46
			Zwetschgen-Nuss-Kuchen	18

Hinweis

Die Temperaturstufen bei Gasherden variieren von Hersteller zu Hersteller. Welche Stufe Ihres Herdes der jeweils angegebenen Temperatur entspricht, entnehmen Sie bitte der Gebrauchsanweisung.

Abkürzungen

cm	= Zentimeter
EL	= Esslöffel
g	= Gramm
gem.	= gemahlene(r)
kcal	= Kilokalorien
Min.	= Minuten
ml	= Milliliter
Msp.	= Messerspitze
TL	= Teelöffel
TK	= Tiefkühl
unbeh.	= unbehandelten
°	= Grad Celsius

Zeitangaben

Die bei den Rezepten angegebene Zubereitungszeit ist die reine Arbeitszeit und setzt sich zusammen aus der benötigten Zeit für das Bereitstellen der Zutaten und Geräte, für das Erstellen des Teiges und die Fertigstellung des Kuchens. Die Back- und eventuellen Wartezeiten wurden nicht berücksichtigt!

Die Autorin

Gina Greifenstein lebt mit ihrer Familie in der Südpfalz. Sie ist mit der Welt der Bücher wohlvertraut, denn neben ihrer Tätigkeit im Buchhandel hat sie auch das Bücherschreiben zu ihrem Beruf gemacht – sie ist Autorin von Kurzkrimis, Kinderbüchern und Kochbüchern. Mit ihrer Ausbildung zur staatlich geprüften Hauswirtschafterin lernte sie das Koch- und Küchenhandwerk von der Pike auf – neben einer guten Portion Kreativität Basis für ihre Rezepte. Die Idee für das vorliegende Buch entstand nach der Entwicklung eines einfachen und locker-leichten Marmorkuchen-Rezepts, nach dem Motto: „Mit diesem Teig ist bestimmt noch vieles mehr möglich“ – Ist es auch!

Der Fotograf

Michael Brauner arbeitete nach Abschluss der Fotoschule in Berlin als Fotoassistent bei namhaften Fotografen in Frankreich und Deutschland, bevor er sich 1984 selbstständig machte. Sein individueller, atmosphärreicher Stil wird überall geschätzt: in der Werbung ebenso wie bei vielen bekannten Verlagen. In seinem Studio in Karlsruhe setzt er die Rezepte zahlreicher GU-Titel stimmungsvoll ins Bild.

Bildnachweis

FoodPhotografie Eising,
Martina Gorlach: Titelfoto
Alle anderen: Michael
Brauner, Karlsruhe

© 2002 Gräfe und Unzer
Verlag GmbH, München

Alle Rechte vorbehalten.
Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung
durch Film, Funk, Fernsehen
und Internet durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeglicher Art
nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Redaktionsleitung:
Birgit Rademacker
Redaktion:
Stefanie Poziombka
Lektorat: Claudia Schmidt
Korrektorat:
Susanne Elbert
Satz und Herstellung:
Verlagssatz Lingner
Layout, Typografie und
Umschlaggestaltung:
Independent Medien Design,
München
Herstellung:
Helmut Giersberg
Reproduktion:
Repro Schmidt, Dornbirn
Druck und Bindung:
Appl, Wemding

ISBN 3-7742-4880-X

Auflage 5. 4.
Jahr 2006 05 04 03



Das Original mit Garantie

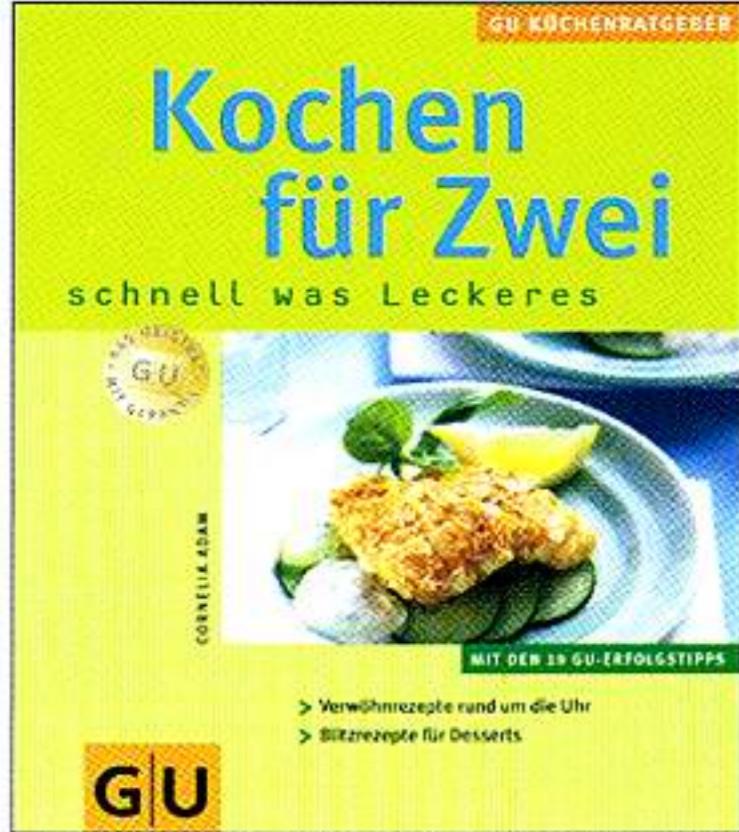
Ihre Meinung ist uns wichtig. Deshalb möchten wir Ihre Kritik, gerne aber auch Ihr Lob erfahren. Um als führender Ratgeberverlag für Sie noch besser zu werden. Darum: Schreiben Sie uns! Wir freuen uns auf Ihre Post und wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem GU-Ratgeber.

Unsere Garantie: Sollte ein GU-Ratgeber einmal einen Fehler enthalten, schicken Sie uns das Buch mit einem kleinen Hinweis und der Quittung innerhalb von sechs Monaten nach dem Kauf zurück. Wir tauschen Ihnen den GU-Ratgeber gegen einen anderen zum gleichen oder ähnlichen Thema um.

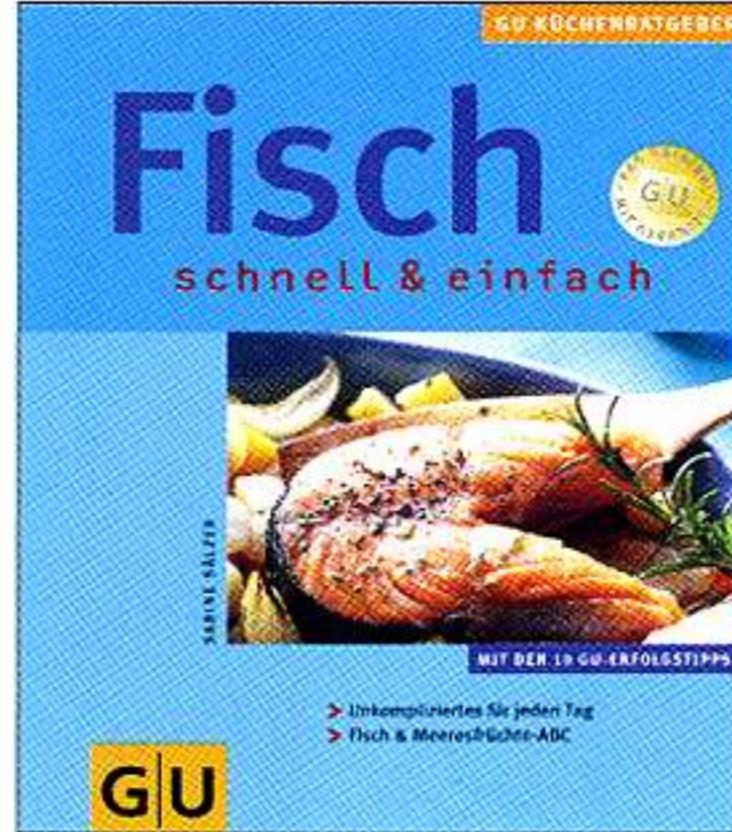
Ihr Gräfe und Unzer Verlag
Redaktion Kochen
Postfach 86 03 25
81630 München
Fax: 089/41981-113
e-mail: leserservice@graefe-und-unzer.de

GU KÜCHENRATGEBER

Neue Rezepte für den großen Kochspaß



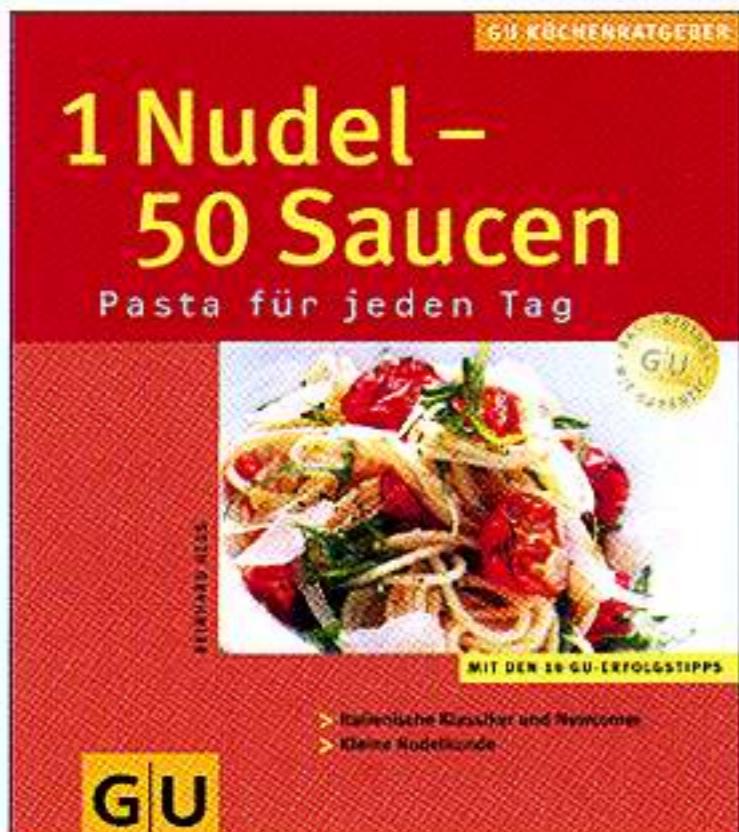
ISBN 3-7742-4893-1



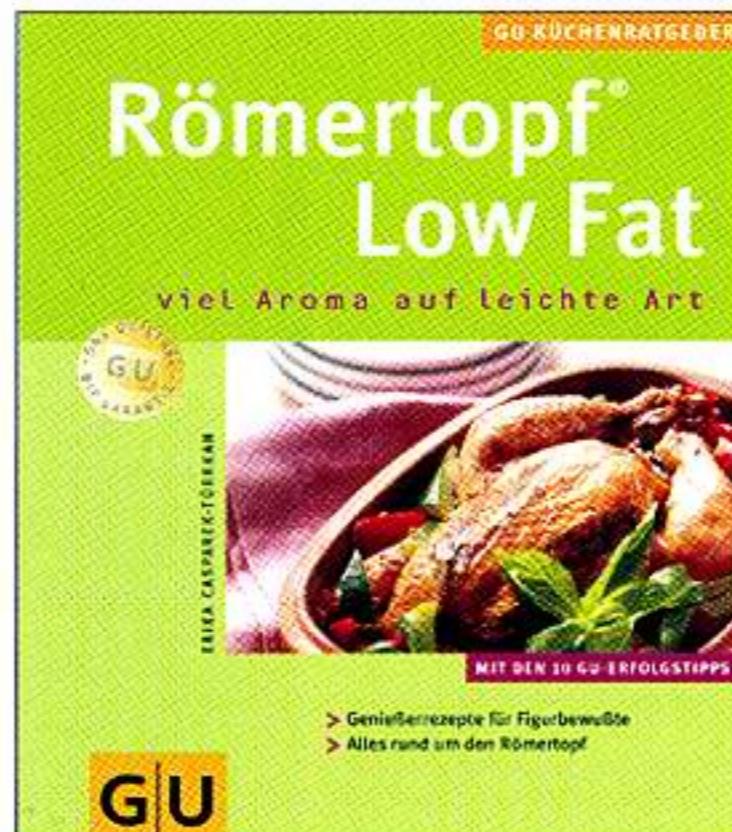
ISBN 3-7742-4881-8



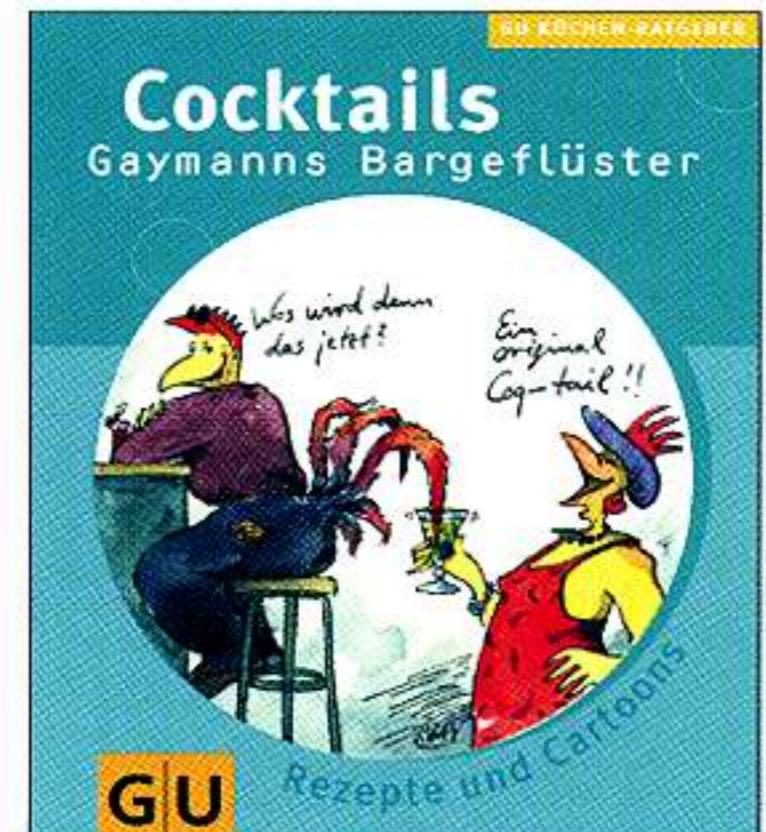
ISBN 3-7742-4884-2



ISBN 3-7742-4879-6



ISBN 3-7742-4885-0



ISBN 3-7742-4896-6

Das macht die GU Küchenratgeber zu etwas Besonderem:

- Rezepte mit maximal 10 Hauptzutaten
- Blitzrezepte in jedem Kapitel
- alle Rezepte getestet
- Geling-Garantie durch die 10 GU-Erfolgstipps



Gutgemacht. Gutgelaunt.

OBST

- Frisches Obst für Kuchen sollte stets vollreif sein, dann hat es den besten Geschmack und das feinste Aroma.
- Keinesfalls sollte das Obst jedoch überreif sein, sonst ist es zu weich und gibt beim Backen zu viel Saft ab.

MENGENANGABEN

- Besonders bei den Mengenangaben für Teig und Füllmassen stets an die angegebenen Mengen halten – das garantiert das Gelingen der Kuchen. Auch wenn der Teig sehr flüssig erscheint: Er muss so sein!
- Lediglich beim Obst für Beläge können die Mengen ganz nach Geschmack auch etwas erhöht oder verringert werden.

Die 10 GU-Erfolgstipps

BACKEN

- Da der fertig gerührte Teig sehr flüssig ist, wird er bei manchen Rezepten einige Minuten vorgebacken, bevor Obst oder Streusel darauf gegeben werden. Das verhindert, dass der Belag in den Teig einsinkt.
- Die Backofentür erst gegen Ende der Backzeit öffnen – der Kuchen könnte sonst durch den kalten Luftzug zusammenfallen!

GARPROBE

- Ist der Kuchen auch wirklich durch? – Stets die »Stäbchenprobe« machen: Gegen Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen in den Kuchen stechen – bleibt noch Teig daran hängen, muss der Kuchen noch ein paar Minuten weiterbacken.

KUCHEN AUFBEWAHREN

- Kuchen oder Torten mit Sahne- oder Cremefüllung gehören in den Kühlschrank, ebenso Kuchen mit Obstbelag.
- Trockene Kuchen mit Alufolie abdecken oder in Dosen aufbewahren und so vor dem Austrocknen schützen.

KUCHEN EINFRIEREN

- Frisch gebackene Böden (Rezepte ab S. 33) lassen sich sehr gut einfrieren. Bei Bedarf einfach auftauen und belegen oder füllen.
- Auch alle trockenen Kuchen, Kuchen mit Obst oder Blechkuchen lassen sich gut einfrieren; vorher aber vollständig abkühlen lassen.
- Cremetorten und Kuchen mit gelatinehaltigen Füllungen sind zum Einfrieren ungeeignet.

GRUNDZUTATEN

- Nur sehr frische Eier und Milchprodukte, insbesondere Sahne, verwenden.
- Gemahlen gekaufte Nüsse und Mandeln nicht zu lange lagern, sie werden schnell ranzig!

Geling-Garantie für perfekte Kuchen

TEMPERATUR

- Den Backofen, wenn Ober-/Unterhitze verwendet wird, rechtzeitig vorheizen – das dauert je nach Hersteller 10–20 Min.
- Bei Gasherden und auch beim Backen mit Umluft kann man auf das Vorheizen verzichten, da hier viel schneller die gewünschte Temperatur erreicht ist.

SPART ZEIT

- Böden für Torten am Abend vorher backen – das spart am nächsten Tag Arbeit, und die Kuchen lassen sich nach der Ruhezeit über Nacht viel besser durchschneiden!
- Zeit und Energie spart es auch, gleich zwei oder mehrere Kuchen nacheinander zu backen und einen Teil davon einzufrieren (s. Tipp 10).



BUTTERCREME ZUBEREITEN

- Damit Buttercreme bei der Zubereitung nicht gerinnt, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.
- Falls die Buttercreme doch einmal gerinnen sollte, kann man sie so retten: Die Creme in einen Topf geben und in einem warmen Wasserbad mit dem elektrischen Handrührgerät durchschlagen.