111
KUCHEN
aus 1 Teig

111
KUCHEN
aus 1 Teig
NGV

# *Einer für alle*

**Herrliche Blechkuchen, köstliche Obstkuchen, einfache Napfkuchen, unwiderstehliche Törtchen und üppige Torten - die 111 Leckereien in diesem Backbuch basieren zwar alle auf einem einzigen Grundteig, versprechen aber dennoch Abwechslung pur! Denn der raffinierte Grundteig wird 111-fach pfiffig variiert: mal aufgepeppt durch weitere Zutaten, mal mit Sahne oder Creme gefüllt oder saftig mit Obst belegt. Und auch im Kleinformat als Muffins oder Cupcakes punktet das luftige Multitalent aus Mehl, Eiern & Co. mit unvergleichlichem Geschmack. Das Schöne daran: Mit der Gewissheit, dass der Teig garantiert gelingt, können Sie sich voll und ganz auf das „Feintuning“ der Kuchen, Torten und Törtchen konzentrieren. So ist der Backerfolg garantiert!**

- **111 raffinierte Backrezepte, basierend auf einem einzigen gelingsicheren Grundteig**
- **Ausführliche Darstellung des Grundrezeptes, verdeutlicht durch anschauliche Schritt-für-Schritt-Fotos**
- **Jedes Rezept mit brillantem Farbfoto und ausführlicher Schritt-für-Schritt-Anleitung**

# *111 Kuchen aus 1 Teig*

# Impressum

© Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH
Emil-Hoffmann-Straße 1, D-50996 Köln
Autorin: Greta Jansen
Redaktion: Susanne Gärtner
Fotos Innenteil und Umschlag: TLC Fotostudio
Gesamtherstellung: Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, Köln
Alle Rechte vorbehalten

www.naumann-goebel.de

ISBN Print: 978-3-625-13436-7
ISBN eBook: 978-3-8155-8219-0

# *Inhalt*

**Allgemeine Hinweise**

**Einleitung und Grundrezept**

**Einfach lecker**
Stressfreie Lieblingskuchen für jeden Tag

**Fruchtig-leichter Genuss**
Saftige Kuchen mit Zwetschge, Kirsche & Co.

**Kleine Sünden**
Törtchen, Cupcakes & Muffins

**Die Crème de la Crème**
Üppige Torten für jeden Anlass

# *Allgemeine Hinweise*

## Backofentemperaturen

Die Backofentemperaturen in diesem Buch beziehen sich auf einen Elektroherd mit Ober- und Unterhitze. Falls Sie mit Umluft arbeiten, reduziert sich die Temperatur um 20 °C. Die folgende Tabelle zeigt die jeweiligen Temperatureinstellungen für Umluft- und Gasherde:

| Ober- und Unterhitze | Umluft | Gas mit 6 Stufen | Gas mit 9 Stufen |
|---|---|---|---|
| 100 °C | 80–90 °C | Stufe ½ | Stufe ½ |
| 160 °C | 140 °C | Stufe 1 | Stufe 2 |
| 180 °C | 160 °C | Stufe 2 | Stufe 4 |
| 200 °C | 180 °C | Stufe 3 | Stufe 6 |
| 225 °C | 200 °C | Stufe 4 | Stufe 7 |

## Mengenangaben

Löffelmengen*
1 El Mehl, Backpulver, Stärke = 10 g
1 El gehackte Nüsse = 10 g
1 El gemahlene Nüsse = 5 g
1 El Butter = 10 g
1 El Sahne = 10 ml
1 El Kakaopulver = 5 g
1 El Zucker = 15 g
1 El Puderzucker = 10 g

1 El Konfitüre = 15 g
1 El Honig = 15 g

*für 1 leicht gehäuften Esslöffel

**Sonstige**
1 Päckchen Vanillezucker = 8 g
1 Päckchen Backpulver = 15 g
1 Päckchen Puddingpulver = 35 g

## Abkürzungen

ca. = zirka
cl = Zentiliter
cm = Zentimeter
El = Esslöffel
FP = Fertigprodukt
g = Gramm
kcal = Kilokalorien
kg = Kilogramm
kJ = Kilojoule
l = Liter
Min. = Minute(n)
ml = Milliliter
Std. = Stunde(n)
TK = Tiefkühlprodukt
Tl = Teelöffel
Ø = Durchmesser

# Einleitung

# *Einleitung*

Herrliche Blechkuchen, köstliche Obstkuchen, einfache Napfkuchen, unwiderstehliche Törtchen oder üppige Torten – was gibt es Schöneres, als mit viel Liebe gebackene Köstlichkeiten aus dem eigenen Ofen? Heutzutage fehlt leider viel zu oft nicht nur die Muße und Zeit zum Backen, sondern oftmals auch das notwendige Rüstzeug. Früher wurde das Backwissen ganz selbstverständlich in den Familien von Generation zu Generation weitergegeben. Leider gerät dieser wertvolle Erfahrungsschatz in unserer hektischen Zeit zunehmend in Vergessenheit. Kein Wunder also, dass sich selbst ausgewiesene Kuchenfans oftmals lieber mit Fertigmischungen und Tiefkühlprodukten zufrieden geben, anstatt sich an das Selbermachen ihres Lieblingskuchens heranzuwagen.

Dabei ist Backen eigentlich kinderleicht – und umso mehr mit unserem raffinierten Superteig! Die 111 köstlichen Kuchen in diesem Backbuch basieren nämlich alle auf einem einzigen Grundteig, der 111 mal pfiffig variiert wird: mal aufgepeppt durch weitere Zutaten, mal mit Sahne oder Creme gefüllt oder saftig mit Obst belegt. Und auch im Kleinformat als Muffins oder Cupcakes punktet das luftige Multitalent aus Mehl, Eiern & Co. mit unvergleichlichem Geschmack. Das Schöne daran: Mit der Gewissheit, dass der Teig garantiert gelingt, kann man sich voll und ganz auf das „Feintuning“ der Kuchen, Torten und Törtchen konzentrieren – so ist der Backerfolg garantiert! Und letztlich können Sie natürlich auch Ihre persönliche Lieblingsfüllung und Ihre Lieblingszutaten nach Lust und Laune mit unserem Superteig kombinieren.

Und obwohl immer der gleiche Grundteig verwendet wird, kommt geschmacklich gewiss keine Langeweile auf, denn die 111 Rezepte versprechen Abwechslung pur! So kommen bei unserer Rezeptauswahl Fans von einfachen Rühr- und Blechkuchen genauso

auf ihre Kosten wie Liebhaber von üppigen Sahne- und Cremetorten. So finden Sie garantiert für jeden Anlass und Geschmack das passende Rezept!

Damit Sie sich gut gerüstet auf das Nachbacken der 111 Kuchen stürzen können, stellen wir Ihnen im Folgenden zunächst ausführlich das Grundrezept vor. Die wichtigsten Arbeitsschritte werden dabei auf einem Foto visuell verdeutlicht, damit auch Backanfänger den Teig problemlos nachbacken können. Zusätzlich werden auf Seite 10 nützliche Arbeitstechniken wie das Durchschneiden von Tortenböden, das Füllen von Torten und das Auftragen von Glasuren in anschaulichen Bilderfolgen vorgestellt.

**Viel Spaß beim Backen und Genießen!**

# *Grundrezept*

Für 1 Kastenform (ca. 2 l Inhalt),
1 Gugelhupfform (ca. 2 l Inhalt),
1 Backblech, 1 Spring-/Napfkuchenform (26 cm Ø) oder 1 Muffinblech

**Für den Teig:**

5 Eier
190 g Butter
225 g Zucker
1 Prise Salz
225 g Mehl

**Außerdem:**

Butter und Semmelbrösel
für die Form

1 Den Backofen auf die im Rezept genannte Temperatur vorheizen. Alle Zutaten abmessen und bereitstellen. Etwas weiche Butter in die Backform geben und die Form mithilfe eines Küchenpinsels ausstreichen. Mit Semmelbröseln ausstreuen. Ausklopfen.

2 Die Eier trennen. Das Eiweiß mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen. Bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.

3 Die Butter in einem flachen Topf zerlassen, aber nicht bräunen. Dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

4 Das Eigelb mit dem Zucker und dem Salz mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig aufschlagen, bis alle Zuckerkristalle aufgelöst sind. Das Ergebnis wird noch besser, wenn Sie das Eigelb im Wasserbad aufschlagen – der Teig wird dadurch noch feinporiger und gleichzeitig stabiler. Die Temperatur des Wasserbads darf dabei aber auf keinen Fall zu hoch sein und sollte höchstens 80 °C betragen.

5 Das Mehl in ein Haarsieb geben, über die Eigelbcreme sieben und mit einem Kochlöffel unterrühren.

6 Die gerade noch flüssige Butter dazugießen und ebenfalls unterrühren.

7 Ein Drittel des Eischnees dazugeben und mit einem Kochlöffel unterheben, dann den restlichen Eischnee behutsam, aber zügig unterrühren. Nicht zu lange rühren, damit nicht unnötig viele Luftbläschen zerstört werden, aber so lange rühren, bis alle Zutaten miteinander vermengt sind und eine homogene Masse bilden.

8 Den Teig in die Backform gießen und mit einem Teigschaber glatt streichen. Wie im jeweiligen Rezept angegeben im vorgeheizten Ofen backen. Um den perfekten Garzeitpunkt nicht zu verpassen, empfiehlt sich eine Garprobe. Dazu etwa 10 Minuten vor Ablauf der

angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen in den Kuchen pieksen.

Bleibt beim Herausziehen kein Teig daran haften, ist der Kuchen fertig. Braucht der Kuchen noch ein wenig, die Oberfläche ist aber schon ausreichend gebräunt, sollte der Kuchen mit einem Stück Alufolie abgedeckt werden, damit er außen nicht verbrennt.

9 Nach dem Backen den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

# *Böden teilen*

1 Tortenböden lassen sich am einfachsten mit einem möglichst langen Sägemesser durchschneiden. Den Boden dazu gut auskühlen lassen, am besten über Nacht. Dann den Tortenrand mit einem kleinen spitzen Messer ringsherum etwa 1 cm tief einschneiden.

2 Das Sägemesser im Einschnitt waagerecht ansetzen und den Boden unter Drehen durchschneiden. Versierte Hobbybäcker verwenden alternativ einen Zwirnfaden. Dazu den Faden rundherum in den Einschnitt legen, die Enden vorne über Kreuz legen und fest anziehen.

# *Torte füllen*

1 Um eine Torte zu füllen, den Tortenboden zunächst in einen Tortenring einpassen.

2 Dann die Füllung mithilfe eines Teigkärtchens auf dem Boden verteilen. Ggf. einen weiteren Boden vorsichtig aufsetzen und leicht andrücken. Die Füllung fest werden lassen.

3 Tortendecke und Tortenrand mithilfe einer Palette gleichmäßig bestreichen.

## *Glasuren auftragen*

1 Die Glasur auf die Tortenmitte gießen.

2 Glasur mithilfe einer Palette auf der Tortenoberfläche verstreichen, dabei am Rand herunterlaufen lassen.

3 Glasur am Rand gleichmäßig verstreichen.

Einfach lecker – Stressfreie
Lieblingskuchen für jeden Tag

# *Rodonkuchen*

## Für 12 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 20 Min. (plus Backzeit ca. 50 Min.) pro Stück ca. 300 kcal/1234 kJ

**Für den Teig:**

5 Eier
190 g Butter
1 Vanilleschote
225 g Zucker
1 Prise Salz
225 g Mehl

**Außerdem:**

Butter und Semmelbrösel
für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

1 Den Backofen auf 225 °C vorheizen. Eine Gugelhupfform einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.

2 Die Butter in einem flachen Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Eigelb mit Zucker, Vanillemark und Salz cremig rühren. Das Mehl unterrühren, anschließend die flüssige Butter einrühren. Den Eischnee unterheben.

3 Den Teig in die Form geben und auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen. Dann den Backofen auf 175 °C herunterschalten und den Kuchen weitere 40 Minuten backen. Den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

# *Marmorkuchen*

## Für 12 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 25 Min. (plus Backzeit ca. 50 Min.) pro Stück ca. 300 kcal/1304 kJ

**Für den Teig:**

5 Eier
190 g Butter
225 g Zucker
1 Prise Salz
225 g Mehl
50 g dunkle Kuvertüre (70 % Kakaoanteil)

**Außerdem:**

Butter und Semmelbrösel
für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

1 Den Backofen auf 225 °C vorheizen. Eine Kastenform einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.

2 Die Butter in einem flachen Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eigelb mit Zucker und Salz cremig rühren. Das Mehl unterrühren, anschließend die flüssige Butter einrühren. Den Eischnee auf den Teig geben und unterheben.

3 1/3 des Teigs in die Form geben. Für den Schokoladenteig die Kuvertüre schmelzen, leicht abkühlen lassen und unter das zweite Teigdrittel rühren. Den Schokoladenteig auf dem hellen Teig in der Form verteilen, anschließend das letzte Teigdrittel darauf verteilen. Für die Marmorierung mit einer Gabel spiralförmig einmal von links nach rechts durch die Form rühren.

4 Den Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen. Den Backofen auf 175 °C herunterschalten. Die Oberfläche des Kuchens mit einem scharfen Messer längs einschneiden, anschließend den Kuchen in weiteren 40 Minuten fertig backen. Den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

## Tipp!

Mit ein paar Tropfen Rum oder Rumaroma im Teig verleihen Sie dem Kuchen ein ganz besonderes Aroma!

# *Schoko-Cherry-Cake*

## Für 12 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 25 Min. (plus Marinierzeit ca. 4 Std. und Backzeit ca. 50 Min.) pro Stück ca. 377 kcal/1581 kJ

**Für den Teig:**

400 g Sauerkirschen (aus dem Glas)
50 ml Kirschwasser
5 Eier
1 Vanilleschote
190 g Butter
50 g dunkle Kuvertüre (70 % Kakaoanteil)
225 g Zucker
abgeriebene Schale ½ unbehandelten Zitrone
1 Prise Salz
225 g Mehl
50 g gemahlene Haselnüsse

**Außerdem:**

Butter und Semmelbrösel
für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

1 Die Kirschen gut abtropfen lassen und mit dem Kirschwasser in einer Schale etwa 4 Stunden marinieren lassen.

2 Den Backofen auf 225 °C vorheizen. Eine Springform einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.

3 Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Butter und die Kuvertüre in einem flachen Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eigelb mit Zucker,