

Blechkuchen



»Die beste Kochbuchserie«
World Cookbook Awards

Inhalt

[Abwechslungsreich backen - Blechkuchen für das ganze Jahr](#)

[Step by Step - Das Einmaleins der Teige](#)

[Klassisch & allseits beliebt](#)

[Apfelkuchen mit Sahneguss](#)

[Streuselkuchen mit Äpfeln](#)

[Apfel-Zimt-Tarte mit Calvados](#)

[Zwetschgendatschi mit Streuseln](#)

[Kirschkuchen mit Puderzucker](#)

[Erdbeerkuchen mit Frischkäse](#)

[Donauwelle mit Sauerkirschen](#)

[Eierschecke mit Rosinen](#)

[Butterkuchen mit Mandelblättchen](#)

[Bienenstich mit Vanillecreme](#)

[Mohn-Grieß-Kuchen mit Streuseln](#)

[Käsekuchen mit Keksboden](#)

[Schokoschnitten mit Haselnüssen und Kokos](#)

[Brownies mit Walnüssen](#)

[Russischer Zupfkuchen vom Blech](#)

[Möhrenkuchen mit Frischkäseglasur](#)

[Chocolate-Chips-Kuchen mit Streuseln](#)

[Linzer Kuchen mit Nussfüllung](#)

Honigkuchen mit Mandeln und Kirschen

Obstkuchen

Pflaumenkuchen mit Zimt und Kardamom

Pflaumenkuchen mit Kokosstreuseln

Apfel-Preiselbeer-Kuchen mit Quarkcreme

Apfelkuchen mit Mandelbaiser

Quittenkuchen mit Streuseln

Birnenkuchen mit Sahne

Schokoladenkuchen mit Birnen und Walnüssen

»Spiegeleikuchen« mit Pfirsichen

Pfirsichschnitten mit Mandeln

Aprikosen-Kirsch-Kuchen mit Mohn und Mandeln

Aprikosenkuchen mit Quark-Öl-Teig

Rhabarber-Marzipan-Tarte mit Mandeln

Himbeerkuchen mit Sahnehäubchen

Himbeerkuchen mit Kokos

Johannisbeerkuchen mit Baiserhaube

Johannisbeerkuchen mit karamellisierten Mandeln

Quarkkuchen mit Kirschen und Streuseln

Zitronencremekuchen mit Brombeeren

Heidelbeerkuchen mit Marzipan und Baiserhaube

Kokos-Biskuitkuchen mit exotischen Früchten

Raffiniert & fein

[Rote-Bete-Kuchen mit Schmand](#)

[Rote-Bete-Kuchen auf Ingwersabayon](#)

[Ananaskuchen mit Peperonistreifen](#)

[Biskuitschnitten mit Erdbeerglasur](#)

[Kokoskuchen mit Passionsfruchtsauce](#)

[Käsekuchen mit bunten Früchten](#)

[Joghurtschnitten mit Beerenglasur](#)

[Haselnusskuchen mit Toffee und Schokolade](#)

[Dattelschnitten mit Nuss-Streuseln](#)

[Grieß-Joghurt-Kuchen mit Pistazien](#)

[Gewürzkuchen mit Frischkäseguss und Cranberrys](#)

[Schoko-Vanille-Schnitten mit Aprikosenkonfitüre](#)

[Lemon Bars mit Puderzucker](#)

[Shortbread mit Walnussnugat](#)

[Rocky Road Brownies mit Marshmallowcreme](#)

[Ingwerschnitten mit Toffeecreme](#)

[Coffee-Cake mit Erdnüssen](#)

[Zucchinikuchen mit Zimt und Puderzucker](#)

Herzhafte Kuchen & Tartes

[Lauch-Apfel-Tarte mit Rosmarin](#)

[Zwiebelkuchen mit Speck](#)

[Pissaladière à la Nizza mit Sardellen und Chili](#)
[Rote-Zwiebel-Tarte mit Ziegenkäse und Speck](#)
[Bunte Gemüsefrittata mit Schinken](#)
[Mangoldkuchen mit Ricotta und Tomaten](#)
[Tomaten-Spargel-Quiche mit Schinken](#)
[Tomatentarte mit Kräutercreme und Rucola](#)
[Schnelle Thunfischkarte mit Mais](#)
[Garnelenquiche mit Zucchini und Rucola](#)
[Champignonquiche mit Thymian](#)
[Spinatkuchen mit Käse und Schinken](#)
[Zucchinikuchen mit Tomaten und Cheddar](#)
[Kartoffelkuchen mit Schinken und Kräutern](#)
[Kartoffelkuchen mit Sauerkraut und Birnen](#)
[Süßkartoffel-Kürbis-Tarte mit Ziegenkäse](#)
[Flammkuchen mit Paprika und Zucchini](#)

[Register](#)

[Impressum](#)

[Bildnachweis](#)

Abwechslungsreich backen

Blechkuchen für das ganze Jahr

Für jeden Anlass findet sich ein Kuchen! Und die Zutaten sind vielfältig – zu jeder Jahreszeit. Im Sommer gibt es nichts Besseres als reifes Obst. Manche Früchte sind zart und saftig und kommen erst nach dem Backen auf den Teig, andere entwickeln in der Hitze des Ofens ihr volles Aroma. Und auch außerhalb der Saison muss man nicht auf Obst verzichten, denn exotische Sorten frisch aus Übersee oder tiefgekühlte Beeren sind ganzjährig erhältlich. Zu den Lieblingszutaten im Winter zählen Nüsse, Schokolade und Gewürze. Herzhafte Kuchen und Tartes schmecken mit knackigem Gemüse, Speck und Co. – auf dem Partybüfett sind sie der absolute Renner. Nicht zu vergessen: Einige Grundzutaten wie Mehl, Butter, Zucker und Eier sollte man natürlich immer im Haus haben.



1 HEFE macht den Teig locker. Damit die Hefepilze optimal arbeiten, brauchen sie Feuchtigkeit, Wärme, Mehl als »Nahrung« und etwas Ruhezeit.

2 BUTTER gibt Kuchen einen besonders feinen, aromatischen Geschmack. Hefeteig macht sie leichter form- und länger haltbar, und Mübeteig würde ohne sie niemals gelingen.

3 MEHL kann aus verschiedenen Getreidearten hergestellt werden, zum Backen verwendet man allerdings meist Weizenmehl Type 405. Mehl mit diesem Ausmahlungsgrad besitzt die feinste Konsistenz.

4 SCHOKOLADE, ob zartbitter oder Vollmilch, geraspelt oder als Tropfen, ist beim Backen unerlässlich. Für Schoko-Glasuren ist außerdem Kuvertüre bestens geeignet, da sie mehr Kakaobutter enthält und sich gut schmelzen lässt.

5 MANDELN sind im Handel mit Haut oder blanchiert, im Ganzen, als Blättchen, gehackt oder gemahlen erhältlich. Sie geben Kuchen Saftigkeit und Biss. Sind sie geröstet, wird ihr Aroma noch intensiver.

6 ZITRONENSAFT wird häufig als Aromastoff beim Backen verwendet. Aber auch die abgeriebene Schale von anderen Zitrusfrüchten, wie z. B. Bio-Orangen, bringt neue Geschmacksnuancen.

7 APRIKOSEN und anderes Steinobst wie Pfirsiche sind die perfekten Partner für Kuchen – ob pur oder üppig in Creme gebettet, frisch vom Wochenmarkt oder gezuckert aus der Dose.

ÄPFEL und **BIRNEN**, in Stücke oder Spalten geschnitten, eignen sich ausgezeichnet als Belag – nicht nur für klassische Kuchen, sondern auch für herzhaftes Tartes. Bei den Sorten haben Sie von süß bis säuerlich die Qual der Wahl.

EIER sind wesentlicher Bestandteil in fast allen Teigen. Zu Schnee geschlagene Eiweiße braucht man für Baiser und Eigelbe oft zum Bestreichen. Am besten kauft man Bio-Eier und verwendet sie so frisch wie möglich.

KIRSCHEN haben im Hochsommer Saison. Man unterscheidet zwischen Süß- und Sauerkirschen. Letztere haben einen höheren Gehalt an Fruchtsäuren und etwas weniger Fruchtzucker, sind aber ebenso vitaminreich und gesund.

KOKOSRASPEL bringen sommerliche Frische, einen Hauch von Exotik in den Teig und sorgen für zarten Biss.

KONFITÜRE, z. B. aus Aprikosen oder Himbeeren, wird zum Bestreichen meist erwärmt. Unter einer Glasur isoliert sie den Kuchen und hält ihn saftig und frisch.

ROTE JOHANNISBEEREN schmecken säuerlich erfrischend und passen deshalb gut zu Kuchen mit süßen Cremefüllungen oder mit Baiserhauben. Und das Beste: Sie strotzen nur so vor Vitamin C.

SAHNE in geschlagenem Zustand ist die Krönung aller süßen Kuchen. In flüssiger Form macht sie Rührteige geschmeidig, Quarkmassen cremig und sorgt zusammen mit Eiern auf pikanten Tartes für die nötige Bindung.

VANILLE gibt Teigen und Cremes eine edle Note. Vanilleschoten mit ihrem körnigen Mark sind das Urprodukt, Vanillezucker nennt man mit gemahlenden Vanilleschoten versetzten Zucker. Vanillinzucker enthält synthetisches Aroma.

Step by Step

Das Einmaleins der Teige

Backen für viele? Kein Problem! Ob schnell und einfach oder raffiniert für Gäste – zum Backen von Blechkuchen muss man kein Profi sein und braucht in der Regel nur wenige Utensilien und Geräte. Ein normales Backblech (etwa 30 x 40 cm) gehört zur Grundausstattung jedes Backofens. Ansonsten eignen sich auch kleinere eckige Backbleche und Tarteformen. Zum Verarbeiten von Teigen ist ein Handrührgerät mit Quirlen und Knethaken eine große Hilfe, manche Teige lassen sich allerdings auch gut mit den Händen zubereiten. Je nach Art werden Teige gerührt, geknetet, geschlagen, kühl oder warm gestellt, sofort gebacken oder zum Gehen in Ruhe gelassen. Wenn ein paar Grundregeln beachtet werden, kann eigentlich nichts mehr schiefgehen!

Mürbeteig - das Allround-Genie



1 Für pikanten Teig 300 g Mehl mit 1 TL Salz, für süßen Teig 300 g Mehl mit 75 g Zucker mischen. Auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken.

2 1 Ei in die Mulde geben und 150 g kalte Butter in Würfeln am Rand verteilen. Evtl. alles mit einem Messer gut durchhacken oder mit den Fingern zu Krümeln verreiben.

3 Alles mit den Händen rasch zu einem festen Mürbeteig verkneten.

4 Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten kühl stellen. Der Teig reicht für ein Backblech (etwa 30 x 40 cm).

Hefeteig - locker und voluminös



1 300 g Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und 1/2 Würfel Hefe (21 g) hineinbröckeln.

2 Eine Prise Zucker und 125 ml lauwarme Milch dazugeben und mit der Hefe zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.

3 50 g zerlassene Butter, 50 g Zucker und 1 Ei dazugeben. Alles mit den Händen oder mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten.

4 Den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Der Teig reicht für ein Backblech (etwa 30 x 40 cm).

Biskuitmasse - die luftig-leichte Basis



1 5 Eier trennen. Die Eigelbe mit 60 g Zucker schaumig schlagen.

2 Die Eiweiße zu festem Schnee schlagen, dabei nach und nach 65 g Zucker einrieseln lassen.

- 3 Einen Teil des Eischnees leicht unter die Eigelbmasse heben.
- 4 Den restlichen Eischnee dazugeben und 150 g Mehl auf den Eischnee sieben.
- 5 Den Eischnee und das Mehl mit einem Kochlöffel oder dem Teigschaber vorsichtig unter die Schaummasse heben.
- 6 Die Schaummasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (etwa 30 x 40 cm) geben.



Klassisch &
allseits beliebt

Apfelkuchen mit Sahneguss



Zutaten

Für den Teig:

300 g Mehl

125 g Zucker

Salz

2 Eier

125 g kalte Butter (in Würfeln)

Für den Belag:

1 1/2 kg Äpfel

Saft von 1 Zitrone

6 Eier

300 g Sahne

150 ml Milch

150 g Crème fraîche

150 g brauner Zucker

3 EL Vanillezucker

Zubereitung

Für 1 tiefes Backblech

1 Für den Teig das Mehl mit dem Zucker und 1/2 TL Salz mischen, auf die Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier in die Mulde geben und die kalten Butterwürfel am Rand verteilen. Alles mit den Händen rasch verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten kühl stellen.

2 Inzwischen für den Belag die Äpfel vierteln, schälen und die Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel mit dem Zitronensaft mischen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier in Größe eines Backblechs ausrollen. Auf ein Backblech legen und das obere Papier abziehen. Die Ränder gerade schneiden und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Äpfel mit der Wölbung nach oben darauflegen.

3 Die Eier mit der Sahne, Milch, Crème fraîche, braunem Zucker und Vanillezucker verrühren und über die Äpfel gießen. Den Apfelkuchen im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 35 Minuten backen. Herausnehmen, in Stücke schneiden und nach Belieben mit 1 Klecks Schlagsahne servieren.

Tipp

Äpfel verströmen ein natürliches Gas, das andere Obst- und Gemüsesorten schneller reifen lässt. Daher sollten Äpfel getrennt und möglichst kühl gelagert werden.

Streuselkuchen mit Äpfeln



Zutaten

Für den Teig:

300 g weiche Butter

500 g Mehl

4 TL Backpulver

2 Eigelb

1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale

8 gestr. EL Stevia-Streusüße

Für den Belag:

700 g Äpfel

2 - 3 EL Zitronensaft

Zimtpulver

80 g getrocknete Aprikosen

300 g Speisequark

80 - 100 g Sahne

2 gestr. EL Stevia-Streusüße

Zubereitung

Für 1 Backblech

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Für den Teig Butter, Mehl, Backpulver, Eigelbe, Zitronenschale und Stevia in einer Schüssel mischen und zu Streuseln verkneten. Etwas mehr als die Hälfte der Streusel auf dem Blech verteilen und mit einem Löffel gut andrücken.

2 Für den Belag die Äpfel vierteln, schälen und die Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel klein schneiden und mit dem Zitronensaft und 1 Prise Zimt mischen. Die Aprikosen in kleine Würfel schneiden und untermischen.

3 Den Quark mit der Sahne glatt rühren und mit Stevia süßen. Auf dem Teig verstreichen, die Apfelmischung daraufgeben und den Rest der Streusel auf dem Kuchen verteilen. Im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 40

Minuten goldbraun backen. Den Streuselkuchen herausnehmen, auskühlen lassen und in Stücke geschnitten servieren.

Apfel-Zimt-Tarte

mit Calvados



Zutaten

Für den Teig:

ca. 250 g Mehl

75 g Zucker

Salz

1 Ei

150 g Butter

Für den Belag:

4 - 5 Äpfel (z. B. Boskop)

2 - 3 EL Zitronensaft

2 Eier

50 g Puderzucker

350 g Speisequark

1 TL Zimtpulver

4 cl Calvados

2 EL Speisestärke

5 - 6 Gewürznelken

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche

Puderzucker und Zimtpulver zum Bestäuben

Zubereitung

Für 1 Backblech (ca. 20 x 30 cm)

1 Für den Teig das Mehl mit dem Zucker und 1 Prise Salz mischen, auf die Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine Mulde drücken. Das Ei in die Mulde geben und die Butter in Flöckchen am Rand verteilen. Alles mit den Händen rasch verkneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

2 Für den Belag die Äpfel waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in Spalten