



KLASSIKER  
DR. OETKER  
- VERLAG -  
SEIT 1891

# DIE BESTEN KUCHEN VON A-Z



GELING  
GARANTIE

# DIE DR. OETKER GELING-GARANTIE

## UNSER VERSPRECHEN



Liebe Leserin, lieber Leser,

mit den Rezepten in unseren Koch- und Backbüchern möchten wir Sie und Ihre Lieben glücklich machen. Zum Glück braucht es den Erfolg, und den kaufen Sie mit jedem Dr. Oetker Buch gleich mit.

Dafür gibt es die *Dr. Oetker Geling-Garantie*. Sie ist unser Versprechen, dass alle Rezepte aus diesem Buch ganz einfach und sicher gelingen. Die Geling-Garantie startet schon bei der Zutatenliste: Alle Zutaten, die wir verwenden, sollten Sie leicht in Ihrem Supermarkt vor Ort einkaufen können. Jeder Zubereitungs-Schritt ist klar und einfach nachvollziehbar.

Eine Garantie können wir Ihnen aber auch deshalb mit gutem Gewissen geben, weil alle Rezepte dieses Buches von unserem erfahrenen Team entwickelt wurden. Anschließend haben wir jedes Gericht in einer ganz normalen Küche nachgekocht oder nachgebacken. Immer wieder. So lange, bis wir uns sicher waren, dass es gelingt. Und zwar auch bei Ihnen zu Hause.

Was wir versprechen, halten wir auch. Sollte beim Kochen oder Backen eines unserer Rezepte dennoch etwas danebengehen oder es Ihnen einfach nicht schmecken, dann lassen Sie es uns wissen. Schreiben Sie oder rufen Sie uns an! Wir werden das Rezept nochmals kritisch prüfen und Ihnen helfen

herauszufinden, woran es gelegen haben könnte. Sie erreichen uns unter der Telefonnummer +49(0)89/5482515-0.

Oder schreiben Sie uns eine E-Mail unter:

[redaktion-oetker@zsverlag.de](mailto:redaktion-oetker@zsverlag.de)

Natürlich freuen wir uns aber auch über weitere Rückmeldungen und auch über Lob. Ihre Ideen, Kommentare und Fragen können Sie jederzeit auch über Facebook posten:

[www.facebook.com/Dr.OetkerVerlag](https://www.facebook.com/Dr.OetkerVerlag).

Wir sind für Sie da. Garantiert.

Mit herzlichen Grüßen

Ihre Dr. Oetker Redaktion

# **ALLGEMEINE HINWEISE ZU DEN REZEPTEN**

## **UNSER TIPP**

Lesen Sie vor der Zubereitung – besser noch vor dem Einkauf – das Rezept einfach einmal vollständig durch. Aus dem Zusammenhang werden die Zubereitungs-Schritte deutlicher.

## **PORTIONSANGABEN**

Die Anzahl der Stücke finden Sie in jedem Rezept ausgewiesen.

## **ARBEITSSCHRITTE**

Die Zutaten sind in der Reihenfolge ihrer Verarbeitung aufgeführt. Jeder Arbeitsschritt ist einzeln hervorgehoben und extra nummeriert. So haben wir die Rezepte für Sie auch entwickelt und ausprobiert.

## **ZUBEREITUNGSZEIT UND BACKZEIT**

Die angegebene Zubereitungszeit schließt die Dauer der Vorbereitung und die eigentliche Zubereitung mit ein. Sie ist ein Anhaltswert und kann je nach individuellem Geschick oder Übung natürlich ein wenig variieren. Längere Wartezeiten wie zum Beispiel Kühl- oder Abkühlzeiten oder auch Auftauzeit sind in der Regel nicht in der Zubereitungszeit enthalten. Einzige Ausnahme: In dieser Zeit sind parallel andere Arbeitsschritte zu tun. Die Backzeiten sind extra ausgewiesen. Bei einigen Rezepten setzt sich die Gesamt-Backzeit aus mehreren Teil-Backzeiten zusammen.

## **BACKOFENEINSTELLUNG UND BACKZEITEN**

Die in den Rezepten angegebenen Backtemperaturen und Backzeiten sind Richtwerte, die je nach individueller Hitzeleistung Ihres Backofens über- oder unterschritten werden können. Prüfen Sie nach Beendigung der angegebenen Backzeit ob der Kuchen gar ist, bzw. machen Sie bei Teigen eine Garprobe. Die Temperaturangaben in diesem Buch beziehen sich auf Elektrobacköfen. Die Temperatur-Einstellungsmöglichkeiten für Gasbacköfen variieren je nach Hersteller, sodass wir keine allgemeingültigen Angaben machen können. Bitte beachten Sie deshalb bei der Einstellung des Backofens die

Gebrauchsanleitung des Herstellers. Ein Backofenthermometer eignet sich dabei gut, um die Backofentemperatur im Blick zu haben.

## **EINSCHUBHÖHE**

In den Rezepten in diesem Buch ist die Einschubhöhe immer dann die Mitte des Backofens, wenn nichts anderes angegeben ist.

## **HINWEISE ZU DEN NÄHRWERTEN**

Bei den Nährwertangaben in den Rezepten handelt es sich um auf- bzw. abgerundete ganze Werte. Aufgrund von ständigen Rohstoffschwankungen und/oder Rezepturveränderungen bei Lebensmitteln kann es zu Abweichungen kommen. Die Nährwertangaben dienen daher lediglich Ihrer Orientierung und eignen sich nur bedingt für die Berechnung eines Diätplans.

## **ABKÜRZUNGEN UND SYMBOLE**

|        |                  |
|--------|------------------|
| EL     | Esslöffel        |
| TL     | Teelöffel        |
| Msp.   | Messerspitze     |
| Pck.   | Packung/Päckchen |
| g      | Gramm            |
| kg     | Kilogramm        |
| ml     | Milliliter       |
| l      | Liter            |
| evtl.  | eventuell        |
| geh.   | gehäuft          |
| gestr. | gestrichen       |
| gem.   | gemahlen         |
| ger.   | gerieben         |
| TK     | Tiefkühlprodukt  |
| °C     | Grad Celsius     |

### **Kalorien-/Nährwertangaben**

|      |               |
|------|---------------|
| E    | Eiweiß        |
| F    | Fett          |
| Kh   | Kohlenhydrate |
| kcal | Kilokalorie   |

### **Symbole**



Zubereitungs-/Backzeit  
Mit Alkohol

# INHALT

A

B

C

D

E

F

G

H

J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

T

W

Z





# A

## AHORNSIRUP-NUSS-KUCHEN

 Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

### ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

#### ZUM VORBEREITEN:

100 g Butter  
75 g Rohrzucker (brauner Zucker)  
100 ml Ahornsirup  
250 g gemischte, grob gehackte Nusskerne, z. B. Cashewkerne, Walnusskerne,  
Haselnusskerne

#### FÜR DEN ALL-IN-TEIG:

300 g Weizenmehl  
1 Pck. Backpulver  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
300 g Buttermilch

#### ZUM BESTREICHEN:

200 g Aprikosenkonfitüre  
2 EL Zitronensaft

#### PRO STÜCK:

E: 5 g, F: 13 g, Kh: 33 g, kcal: 274

**1.** Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

**2.** Zum Vorbereiten Butter in einem Topf zerlassen. Rohrzucker und Ahornsirup hinzufügen und schmelzen lassen. Nusskerne unterrühren und die Masse abkühlen lassen. Einen Backrahmen in der Größe 25 x 30 cm auf ein Stück Alufolie (31 x 36 cm) stellen. Die Alufolie an den Außenrändern des Backrahmens festdrücken. Den Backrahmen auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) stellen und die Alufolie einfetten. Die Nussmasse in dem Backrahmen verstreichen.

**3.** Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Buttermilch hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

**4.** Den Teig auf der Nussmasse in dem Backrahmen verteilen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 20 Minuten backen.**

**5.** Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den gebackenen Kuchen am Rand mit einem Messer lösen. Backrahmen entfernen und den Kuchen umgedreht auf ein genügend großes Stück Alufolie oder auf ein zweites Backblech stürzen. Das mitgebackene Backpapier abziehen.

**6.** Zum Bestreichen Konfitüre durch ein Sieb in einen kleinen Topf streichen. Zitronensaft hinzufügen. Die Zutaten unter Rühren erwärmen. Anschließend auf den noch warmen Kuchen streichen. Ahornsirup-Nuss-Kuchen erkalten lassen.

### **TIPP:**

Gut verpackt bleibt der Kuchen mehrere Tage frisch.





# AMARETTO-MANDEL-KUCHEN

🕒 Zubereitungszeit: 35 Minuten, ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 40–45 Minuten

▲ Mit Alkohol

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

### FÜR DEN TEIG:

50 g Marzipan-Rohmasse  
5 Eigelb (Größe M)  
75 g Zucker  
8 EL Amaretto (Mandellikör)  
100 g Weizenmehl  
20 g Speisestärke  
2 gestr. TL Backpulver  
100 g abgezogene, gem. Mandeln  
100 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine  
5 Eiweiß (Größe M)

### FÜR DEN GUSS:

150 g Zartbitter-Schokolade (etwa 50 % Kakaoanteil)  
50 g geröstete Pinienkerne

### ZUM BESTÄUBEN:

1–2 EL Puderzucker

### PRO STÜCK:

E: 8 g, F: 22 g, Kh: 25 g, kcal: 348

1. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

**2.** Für den Teig Marzipan in Stücke schneiden. Eigelb, Zucker, Marzipanstücke und 2 Esslöffel Amaretto in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren.

**3.** Anschließend das Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Mandeln mischen, mit der Butter oder Margarine auf mittlerer Stufe unter die Eigelbmasse rühren.

**4.** Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig in eine Springform (ø 26 cm, gefettet, bemehlt) geben und glatt streichen.

**5.** Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **40–45 Minuten backen.**

**6.** Den Kuchen evtl. nach etwa 30 Minuten Backzeit mit Backpapier belegen, damit er nicht zu dunkel wird.

**7.** Den Kuchen aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost setzen. Die Kuchenoberfläche mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit dem restlichen Amaretto beträufeln. Den Kuchen erkalten lassen.

**8.** Für den Guss Schokolade in Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen.

**9.** Den Kuchen mit dem Guss überziehen und mit Pinienkernen bestreuen. Den Guss fest werden lassen.

**10 .** Den Amaretto-Mandel-Kuchen kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

### **TIPP:**

Dazu leicht angeschlagene Schlagsahne und Zwetschenkompott oder Rote Grütze aus dem Kühlregal servieren.



# ANANASKUCHEN

 Zubereitungszeit: 35 Minuten, ohne Kühlzeit  
Backzeit: 60–70 Minuten

## ZUTATEN FÜR 15 STÜCKE

### ZUM VORBEREITEN:

200 g frisches Ananasfruchtfleisch

### FÜR DEN RÜHRTEIG:

200 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

150 g Zucker

3 Eier (Größe M)

4 Tropfen Zitronen-Aroma

250 g Weizenmehl

75 g Speisestärke

100 g abgezogene, gem. Mandeln

4 gestr. TL Backpulver

### FÜR DIE FÜLLUNG UND DEN GUSS:

400 g gemischte Früchte, z. B. Aprikosen, Mirabellen, Renekloden, Pfirsiche

1 Pck. ungezuckerter Tortenguss, klar

1 EL Zucker

250 ml Apfelsaft

1 EL Kokosraspel

### PRO STÜCK:

E: 5 g, F: 17 g, Kh: 35 g, kcal: 314

**1.** Zum Vorbereiten das Ananasfruchtfleisch mit dem Pürierstab mittelfein zerkleinern oder mit einem großen Messer mittelfein hacken.

**2.** Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

**3.** Für den Teig Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

**4.** Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Das Ananasfruchtfleisch mit dem Zitronen-Aroma kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

**5.** Mehl mit Speisestärke, Mandeln und Backpulver mischen, in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

**6.** Den Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, bemehlt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **60–70 Minuten backen.**

**7.** Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf dem mit Backpapier belegten Kuchenrost vollständig erkalten lassen.

**8.** Für die Füllung die Früchte abspülen, abtrocknen, halbieren, entsteinen und klein schneiden.

**9.** Aus dem erkalteten Kuchen in der Mitte längs einen Keil herausschneiden. Dafür jeweils links und rechts von der Oberfläche schräg nach unten etwa 4 cm tief in den Kuchen schneiden, dann den Keil herauslösen. Die Hälfte des Kuchenkeils fein zerbröseln.

**10 .** Vorbereitete Früchte in die entstandene Kuchenöffnung geben und etwas andrücken.

**11 .** Für den Guss aus Tortengusspulver, Zucker und Saft einen Guss nach Packungsanleitung zubereiten. Den Guss mit einem Esslöffel von der Mitte aus auf den Früchten verteilen.

**12 .** Den Kuchen zugedeckt etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

**13** . In der Zwischenzeit Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten. Die Kuchenbrösel untermischen und weitere 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze unter Wenden rösten. Die Bröselmasse abkühlen lassen.

**14** . Die Kuchenoberfläche dicht mit der Bröselmasse bestreuen. Den restlichen Kuchenkeil in Scheiben schneiden und dazu servieren.



# APFEL-BIRNEN-ROSMARIN-KUCHEN

 Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

## ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

### ZUM VORBEREITEN:

3–4 Stängel Rosmarin  
100 g Butter  
100 g Zucker  
150 g Crème fraîche  
1 EL Zitronensaft

### FÜR DEN TEIG:

200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Backpulver  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
30 g Semmelbrösel

### FÜR DEN BELAG:

etwa 500 g mittelgroße Äpfel, z. B. Elstar  
etwa 500 g mittelgroße Birnen, z. B. Williams Christ  
etwas Zitronensaft

### ZUM BESTREICHEN:

25 g Butter, 10 g Zucker  
1 EL Zitronensaft

### PRO STÜCK:

E: 4 g, F: 14 g, Kh: 32 g, kcal: 274

**1.** Zum Vorbereiten Rosmarin abspülen, trocken tupfen und die Nadeln von den Stängeln zupfen. Nadeln grob zerschneiden und 4 g abwiegen. Butter mit Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen, bis der Zucker aufgelöst ist. Rosmarinnadeln (1 Teelöffel abnehmen) hinzugeben und einmal kurz aufkochen lassen. Crème fraîche und Zitronensaft unter die Butter-Rosmarin-Masse rühren, erkalten lassen (soll aber noch flüssig sein).

**2.** Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Vanillin-Zucker, Eier, Semmelbrösel und die Butter-Rosmarin-Masse hinzugeben. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

**3.** Für den Belag die Äpfel und Birnen schälen. Von den Äpfeln das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Birnen vierteln und entkernen. Birnenviertel jeweils zweimal längs durchschneiden. Äpfel in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Birnenspalten und Apfelscheiben mit Zitronensaft beträufeln.

**4.** Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

**5.** Knapp die Hälfte des Teiges in eine Springform (ø 26 cm, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Jeweils die Hälfte der Apfelscheiben und Birnenspalten darauflegen. Den restlichen Teig darauf verteilen, glatt streichen und mit den restlichen Apfelscheiben und Birnenspalten belegen.

**6.** Zum Bestreichen Butter mit Zucker, Zitronensaft und den abgenommenen Rosmarinnadeln in einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen. Die Apfelscheiben und Birnenspalten mit der Hälfte der Buttermasse bestreichen.

**7.** Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 45 Minuten backen.**

**8.** Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Die Kuchenoberfläche sofort mit der restlichen Buttermasse bestreichen. Den Kuchen aus der Form lösen und mit dem Backpapier auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**9.** Das mitgebackene Backpapier entfernen. Den Apfel-Birnen-Rosmarin-Kuchen auf eine Tortenplatte setzen.

**TIPP:**

Eine leicht aufgeschlagene, leicht gesüßte Schlagsahne oder Vanillesauce (aus dem Kühlregal) dazureichen.





# APFEL-BUTTERMILCH-KUCHEN

 Zubereitungszeit: 35 Minuten  
Backzeit: 30–35 Minuten

## ZUTATEN FÜR 20 STÜCKE

### FÜR DEN RÜHRTEIG:

200 g Butter oder Margarine  
150 g Kandisfarin (brauner Zucker)  
2 Eier (Größe M)  
350 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Backpulver  
125 g Buttermilch

### FÜR DEN BELAG:

1 kg säuerliche Äpfel  
2 EL Zitronensaft  
60 g Butter  
50 g Kandisfarin (brauner Zucker)

### PRO STÜCK:

E: 3 g, F: 12 g, Kh: 27 g, kcal: 229

1. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C
2. Für den Teig Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
3. Eier einzeln unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver mischen, abwechselnd mit der Buttermilch in 2 Portionen kurz auf mittlerer

Stufe unterrühren.

**4.** Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und glatt streichen.

**5.** Für den Belag Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel quer in Scheiben schneiden, mit dem Zitronensaft beträufeln und dachziegelartig auf den Teig legen.

**6.** Butter in Flöckchen auf den Apfelscheiben verteilen und mit Zucker bestreuen.

**7.** Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **30–35 Minuten backen.**

**8.** Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen.

**TIPP:**

Den lauwarmen Kuchen mit Vanillesauce servieren.



