

BACKEN!

DAS GELBE VON GU



888 Rezepte, die man wirklich braucht

G|U

Liebe Leserinnen und Leser,

wir kochen, um zu essen. Aber warum backen wir? Das tun wir, um uns etwas zu gönnen. Wer einen Muffin oder ein Stück Tarte Tatin genießt, der nimmt sich frei vom Alltag, schwelgt in etwas Süßem zwischen den Mahlzeiten und freut sich daran, auch mal mit den Fingern zuzulangen oder mit vollem Mund zu reden.

Wahre Kuchengenießer backen am liebsten selbst, und das mit Freude und Leidenschaft. Denn was für andere Mühe und Arbeit ist, ist für diese Frauen (und immer mehr Männer) schon der Anfang der Entspannung. Dann ziehen sie sich mit einem neu entdeckten Rezept in die Küche zurück und konzentrieren sich aufs Spiel von Mehl, Butter, Ei und Zucker, um das Ergebnis am Ende in aller Ruhe dem Backofen zu überlassen. Inzwischen denken sie darüber nach, wie sie es beim nächsten Mal noch ein bisschen besser machen können. Was auch heißen kann: ein bisschen einfacher und ein bisschen schneller.

Für solche Leute haben wir dieses Buch gemacht: Menschen, die auf der Suche nach „dem“ Rezept für ihren Lieblingskuchen sind, die neue Ideen für ihre Kaffeetafel wollen oder die endlich mal selbst etwas backen möchten. **BACKEN! DAS GELBE VON GU** ist eine Sammlung von 888 ausgesuchten Rezepten aus dem reichen Erfahrungsschatz unserer Backautoren – vom Sandkuchen bis zum Krautstrudel und vom Brioche bis zur Käsesahne mit Mango. Und für all jene, die gerne backen, denen es aber nicht einfach und schnell genug gehen kann, gibt es auf Seite 455 eine Übersicht über alle Blitzrezepte in diesem Buch.

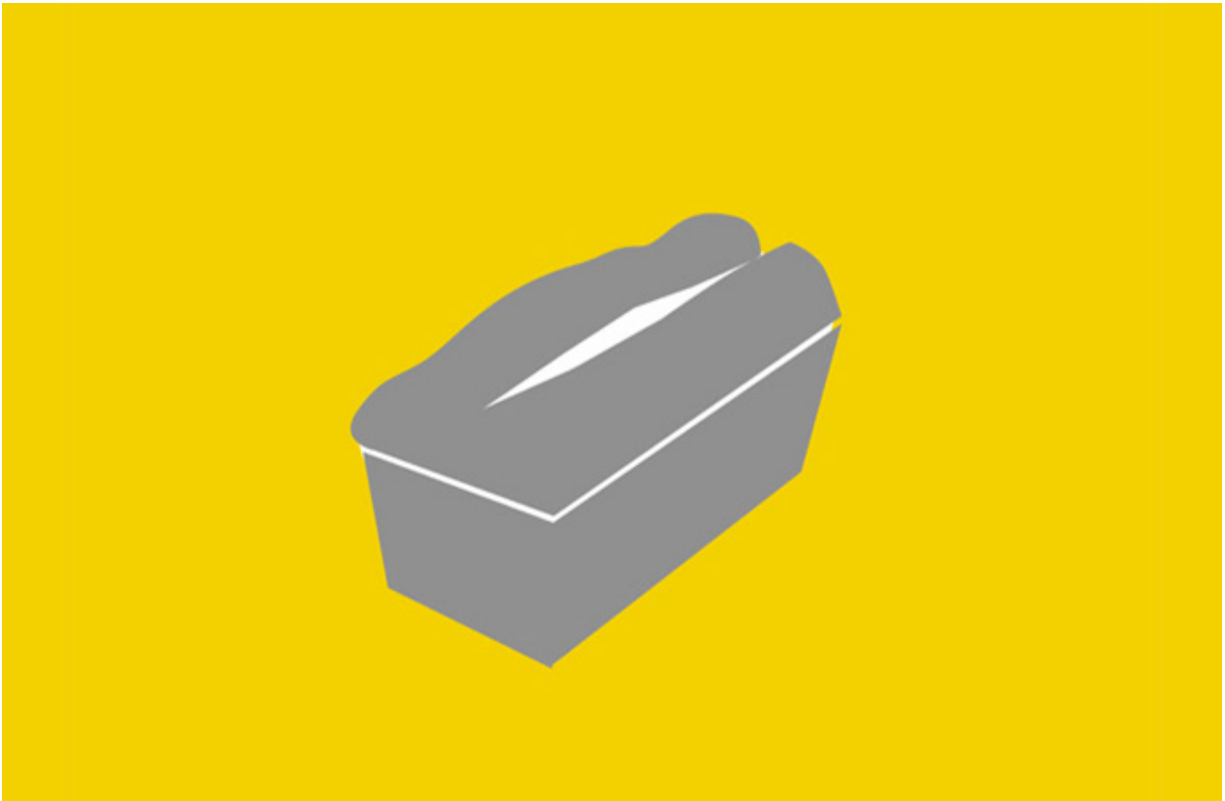
Wir können Ihnen dabei garantieren, dass alle Rezepte ausprobiert wurden, bis das Ergebnis uns zufrieden gestellt

hat. Und wir haben viel dafür getan, dass auch Ihnen das leicht gelingt: Wie schon in unserem Bestseller KOCHEN! DAS GELBE VON GU setzen wir auf eine klare klassische Ordnung: von süß bis pikant und von simpel bis üppig, wobei die Gebäcke immer nach Teigarten zusammengefasst sind. Im reichen Anhang finden Sie das wirklich Wichtige zu den Grundzutaten und -teigen, ergänzt durch das ausführliche Glossar, die Backtipps, die Pannenhilfe für alle Fälle und das große Register. Verfasst hat dies die langjährige GU-(Back-)Autorin Christina Kempe, begleitet von Co-Autor Sebastian Dickhaut und GU-Redakteurin Monika Greiner.

Und noch etwas haben wir von KOCHEN! übernommen: Es gibt keine Bilder. Die Fotos wurden eingespart zugunsten einer größeren Zahl von erstklassigen Rezepten, die wir begeisterten Bäckerinnen und Bäckern zu einem wirklich guten Preis weitergeben wollen – damit viele davon profitieren können. Backen und genießen Sie!

Mit herzlichen Grüßen

Ihre GU-Redaktion KOCHEN & VERWÖHNEN



Kuchen

Ein guter Kuchen ist die Für und Pflicht des Backens zugleich. Er ist süßer, wonniger und selig machender als das tägliche Brot und damit immer etwas Besonderes. Aber er ist auch ein Muss am Wochenende oder zum Kindergeburtstag, den man sich ohne Kuchen eigentlich gar nicht denken kann. Kurz gesagt: Wer Kuchen backen kann, hat's immer gut. Und wird dann auch mit dem übrigen Backen wenig Schwierigkeiten haben.

Kinder mögen Kuchen. Er ist ihnen lieber als Brot – natürlich – und oft lieber als Torte. Tatsächlich: Wenn wir uns an die satte und intensive Süße der Kindheit erinnern, gelingt uns

das am besten über Mutters Schokoladenkuchen oder Omas Gugelhupf, die regelmäßig ihren Duft durch unser Haus sandten – während es Schwarzwälder Kirsch oder Prinzregententorte nur alle Feiertage gab, wenn wir frisch gewaschen an der Kaffeetafel zu sitzen hatten. Brot ist Alltag, Torte ist Festtag, die Kuchen aber machen unseren Alltag zum Fest. Wie damals immer samstagnachmittags, wenn ein paar Teller und Tassen auf den Tisch kamen, um den sich die Familie und auch mal ein paar Freunde versammelten, in ihrer Mitte eine Platte mit Kuchenstücken. Die konnte man einfach in die Hand nehmen, davon abbeißen, sie einstippen, wieder hinlegen oder damit rumsausen. So ist es bis heute geblieben: Wenn wir uns mal jung und sorglos fühlen wollen, gehen wir in den Coffee-Shop zu Cookies und Cheesecake. Die Torte im Konditorei-Café ist für Sonn- und Feiertage reserviert.

Kuchen ist einfach gut

Das gilt übrigens auch fürs Kuchenbacken. Bei manchen Rezepten vergehen zwischen der Idee und dem Genuss keine zwei Stunden, bei unseren Blitzrezepten (siehe [>](#)) oft keine sechzig Minuten. Für eingefleischte Spontanköche und notorische Kuchenkäufer ist das zwar immer noch eine lange Vorlaufzeit, doch passionierte Zuckerbäcker mit einem Sinn fürs Praktische (also die Leserinnen und Leser dieses Buches) wissen die Vorteile der Kuchen gegenüber den Torten zu schätzen. Vorteil Nummer 1: Butter, Eier, Mehl und Zucker sind eigentlich immer im Haus, und viel mehr braucht es nicht, um einen Schokoladen- oder Streuselkuchen zu zaubern. Vorteil Nr. 2: Kuchenmachen geht relativ rasch von der Hand, denn während des Gehens eines Hefeteigs oder des Backens eines Rührteigs hat man Zeit für andere Dinge. Danach wird höchstens noch glasiert und minimal verziert, was bei einer Torte schon anders ist. Allerdings kann bei ihr durch ordentlich süße Sahne und eine nette Optik noch mancher Kunstfehler verdeckt werden; ein Kuchen muss von selbst überzeugen durch lockeren bis saftigen Teig, vollen Geschmack und die richtige Kruste. Dafür muss er nicht unbedingt eine Schönheit sein. Gerade deswegen sind Kuchen ideal zum Üben und Motivieren für Jungbäcker. Wer das Kuchenbacken einmal raus hat, wird immer wieder damit Erfolg haben. Denn Vorteil Nr. 3 ist: Mit guten Kuchen hält man sich in Erinnerung, wird vielleicht gar geliebt dafür. Und diese Liebe lässt sich sogar verlängern. Vor allem die Klassiker aus Rührteig, aber auch ein Christstollen oder Fruchtebrot (lockeres Hefengebäck dagegen nicht) können gut verpackt im Kühlen mehrere Woche halten und im Aroma reifen. Das ist der vierte Vorteil des Kuchens.

Bevor es an die Details geht, noch ein Hinweis: Dieses Kapitel handelt vor allem von Kuchen, die ohne Früchte gebacken bzw. vollendet werden, da Obstkuchen ihre eigenen Regeln wie auch Genießer haben und damit ein eigenes Kapitel im Anschluss bekommen. Zunächst nehmen wir uns der puren Kuchen aus besten Grundzutaten an, die oft von einem bestimmten Aroma, einer Art der Zubereitung oder einer Form geprägt werden. Sie lassen sich in drei Gruppen einteilen: die Brot-Kuchen, die Schnitten-Kuchen und die Torten-Kuchen. Mehr dazu auf der nächsten Seite.

Die Brot-Kuchen

Was haben Sandkuchen, Rehrücken, Gugelhupf und Hefezopf mit einem Laib Brot gemeinsam? Sie werden aus wenigen Grundzutaten mehr oder weniger locker in Form gebacken, um dann in Scheiben geschnitten und serviert zu werden. Deswegen nennen wir sie die „Brot-Kuchen“, die gerne ohne viel Aufwand und Drumherum zu einer Tasse Kaffee oder Tee aus der Hand genossen werden, so wie man sein Brot zum Frühstück oder zur Vesper nimmt. Sie werden meist aus saftigem Rührteig oder luftigem Hefeteig gebacken – da steht dann der fette Schokokuchen fürs Roggenbrot und der lockere Hefezopf fürs Baguette.

Die Schnitten-Kuchen

Die „Schnitte“ ist das illustrierte Brot unter den Kuchen – belegt, geschnitten und mundgerecht serviert. Entsprechend zum Butterbrot gibt es den Butterkuchen als Grundform: Hefeteig aufs Blech gerollt, mit Butter bestrichen und mit Zucker bestreut, dann gebacken, geschnitten und möglichst frisch gegessen – der pure Genuss! Kann auch zum Marmeladebrot werden (z.B. mit Aprikosen im Teig), vielleicht noch etwas Quark dazu und das Ganze dann noch gratinieren – fertig ist die Quark-Aprikosen-Streusel-Schnitte. Viele klassische Schnitten-Kuchen bestehen aus Hefeteig und werden am besten frisch verspeist. Gehaltvoller und haltbarer werden sie mit Rührteig oder Quark-Öl-Teig, auf die nach dem Backen noch Früchte, Creme oder Glasur kommen können wie etwa bei den Donauwellen.

Die Torten-Kuchen

Manche Kuchen werden ihrem Namen nur noch wenig gerecht, weil sie mit ihrer runden Form und mit all ihrer Fülle und Üppigkeit den Torten schon recht nahe kommen – wie der Käsekuchen etwa. Und manche von ihnen tragen dann auch schon einen anderen Namen wie die nach Konditorenart kunstvoll geflochtene Linzer Torte, die am Ende aber doch eher wie ein großes gutes Plätzchen schmeckt. Ihre Basis ist wie bei vielen Torten-Kuchen und Tartes (dazu mehr bei den Obstkuchen) der Mürbteig, der einer saftigen Füllung oder einem cremigen Belag guten Halt geben kann. Aber auch ein reicher Topfenrahmstrudel oder eine fruchtige Biskuitrolle hat das Zeug zu einem echten Torten-Kuchen.

Was ist ...

... ein Napfkuchen? Kuchen vor allem aus Rühr-, Hefe- oder Quark-Öl-Teig, der in einer Napfform gebacken wird, die durch ihre spezielle Form (abgerundeter Boden, konisch, ein „Kamin“ in der Mitte) auch das Durchbacken von hohen, kompakten Kuchen möglich macht, beispielsweise Gugelhupf und Marmorkuchen.

... ein Rodonkuchen? Ähnlich wie Napfkuchen, doch ist die Form hier breiter statt höher – oft eine Springform mit speziellem welligem Boden rund um den breiteren Schornstein. Wird meist mit Rührteig gemacht und auch Kranzkuchen genannt.

... ein Stollen, Strudel, Striezel? Stollen: schwerer Hefe- oder Quark-Öl-Teig mit kandierten bzw. getrockneten Früchten, Nüssen, Marzipan oder anderem angereichert, geformt, gebacken und anschließend „gereift“. Strudel: Früchte, Quark, Nüsse oder Samen wie Mohn werden zum Teil gebunden, in hauchdünn ausgezogenen Strudelteig gerollt und gebacken, meist warm mit süßer Sauce serviert. Striezel: österreichisch für geflochtenes Gebäck aus Hefeteig (Hefezopf).

... ein Becher- oder Tassenkuchen? In englischsprachigen Ländern werden Backzutaten statt in Gramm gewogen traditionell in Bechern oder Tassen („cups“) abgemessen. Um auf eine Küchenwaage verzichten zu können, wird neuerdings auch bei uns mit Bechern und Tassen „gewogen“. Den Becher erhält man von den Zutaten, z. B. Sahne oder Quark, das Maß ist dann eben 200 g oder 250 g.

... Fertigmachen? Gibt es tiefgekühlt (passabel, wenn frisch aufgebacken), in Folie oder Glas (indiskutabel) sowie halbfertig aus der Tüte zum Anrühren – je mehr frische Zutaten dazukommen, desto besser, nur warum macht man ihn dann nicht gleich ganz selbst?

Teig machen

Butter rühren

Beim Rührteig ist es zuerst die Butter, die gerührt wird – so lange, bis sie cremig, fast schaumig und hell ist. Je weicher sie ist, desto leichter rührt sie sich (dazu die Butter mind. 45–60 Minuten zuvor in Stücke schneiden und in die Küche

stellen!). Im Laufe des Rührens lässt man den Zucker langsam einrieseln, was der Butter mehr Substanz gibt. Völlig auflösen, wie in vielen Rezepten gefordert, muss er sich nicht, jedoch sollte er gut aufgenommen sein. Eier werden zimmerwarm (also mit der Butter aus dem Kühlschrank nehmen!) und nacheinander untergerührt (das vorherige soll aufgenommen sein). Sollte die Masse „grießeln“, kann sie im Wasserbad wieder glatt gerührt werden.

Eier schlagen

Für Biskuit werden zimmerwarme Eier oder Eigelbe schaumig geschlagen. Für den Handbetrieb sind ein runder Schlagkessel aus Metall oder festem Kunststoff sowie ein Schneebesen mit vielen weichen Speichen ideal. Damit die Eier aus dem Handgelenk kräftig schlagen, dann nach und nach Zucker einrieseln lassen, bis er einigermaßen aufgelöst ist. Maschinell entweder mit dem Handrührgerät und passenden Rührbesen durch die Schüssel kreisen oder dies von einer Küchenmaschine erledigen lassen. Für Eischnee die sauber getrennten Eiweiße mit den gründlich gereinigten Geräten (Fett verhindert die Schneebildung) ebenso schaumig schlagen. 1 Prise Salz hilft dabei. Zucker einrieseln lassen, sobald der Schnee fest zu werden beginnt. Ist er schnittfest und glänzt er, ist er fertig. Eischnee wird mit einem gelochten Kochlöffel oder einem Schneebesen unter Masse oder Teig gehoben – ein Drittel einrühren, den Rest locker unterheben, dabei bis zum Boden vorstoßen.

Mehl einarbeiten

Bei Biskuit oder Rührteig wird das Mehl am Ende mit so wenig Bewegungen wie möglich untergezogen, da es sonst durch sein Quellen den Teig zu schwer und zäh macht. Hier ist es am sichersten, nicht mehr mit der Maschine zu

arbeiten, sondern mit einem gelochten Kochlöffel, der in groben Zügen das Mehl nach und nach (Rührteig) oder auf einmal (Biskuit) unterzieht – oft gemeinsam mit dem Eischnee. Auch hier gilt: Bodensatz nicht vergessen und am Ende lieber ein paar Unregelmäßigkeiten zulassen, statt eine glatte, aber zu feste Masse zu haben. Beim Hefeteig ist das Mehl von Anfang an im Spiel und muss am Ende lange und glatt verknetet werden, um dem Teig seine Struktur zu geben. Für klassischen Mürbteig wird das Mehl mit allen anderen trockenen Zutaten vermischt und dann mit eiskalten Butterstückchen auf dem Brett gehackt oder in der Schüssel mit der Küchenmaschine so kurz wie möglich krümelig geknetet und schließlich schnell zur glatten Masse geformt.



Der gelbe GU-Kummerkasten

Was kann ich tun, wenn sich mein Kuchen nicht aus der Form lösen lässt? Um es gar nicht so weit kommen zu lassen, sollte die Form innen keine Kratzer haben, vor allem wenn sie beschichtet ist. Dann gründlich und komplett, vor allem in Ecken und Kanten, mit weicher Butter ausstreichen und befüllen. Beim Auslegen mit Backpapier darauf achten, dass das Papier glatt aufliegt. Den Kuchen nach dem Backen immer 5-10 Minuten ruhen lassen, dann löst er sich besser. Eventuell jetzt am oberen Rand rundum mit einem stumpfem Messer oder einem Teelöffelstiel entlangfahren, sodass sich der Kuchen dort vom Formrand trennt. Gitter auflegen und mit der Form wenden. Rutscht der Kuchen nun nicht von selbst aus der Form, diese samt Gitter leicht aufstoßen. Auch ein kalt angefeuchtetes Tuch auf der Form verspricht Erfolg. Hilft alles nichts, den Kuchen wieder wenden und ganz mit Messer oder Löffelstiel vom

Rand lösen, dann nochmals wenden. Springformböden mit der Palette lösen.

1. Sandkuchen

SCHNELL | PREISWERT

Für 1 Kastenform (30 cm Länge)

Zubereitungszeit: 30 Min.

Backzeit: 50 Min.

*5 Eier • 220 g Zucker • 1 Prise Salz • 1 Päckchen Vanillezucker • abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone • 275 g weiche Butter oder Margarine • 150 g Mehl (Type 405) • 150 g Speisestärke • 1 TL Backpulver
Außerdem: Fett und Semmelbrösel für die Form • Zitronen- oder Schokoladenglasur nach Belieben*

- Die Form einfetten und mit Bröseln ausstreuen. Den Backofen auf 175° (Umluft 150°) vorheizen.
- Die Eier mit dem Zucker, Salz, Vanillezucker und der Zitronenschale schaumig rühren. Die Butter oder Margarine unterrühren und das Mehl mit Speisestärke und Backpulver dazusieben. Den Teig 4 Min. durchrühren. In die Form füllen und im Ofen (Mitte) 15 Min. backen.
- Hat der Kuchen eine hellbraune Farbe bekommen, den Teig mit einem nassen Messer längs leicht einschneiden (dadurch kann sich der Teig gleichmäßig ausdehnen). Nun in 35 Min. fertig backen.
- Den Kuchen nach Belieben mit einer Zitronen- oder Schokoladenglasur bestreichen.

2. Joghurtkuchen

BECHERKUCHEN

Für 1 Kastenform (26 cm Länge)

Zubereitungszeit: 30 Min.

Backzeit: 1 Std.

*1 Becher (200 g) Vollmilch-Joghurt • 2 Becher (240 g) Zucker • 3 Becher (240 g) Mehl (Type 405) • 1 Becher (150 ml) Sonnenblumenöl • 3 Eier • 1 Päckchen Backpulver • 1 Päckchen Vanillezucker • 1 Prise Salz • abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
Außerdem: Fett und Mehl für die Form*

- Den Backofen auf 175° (Umluft 150°) vorheizen. Die Form fetten und mit Mehl ausstäuben.
- Den Joghurt in eine Schüssel füllen, den Becher ausspülen, gut trocknen und den Zucker, das Mehl und das Öl damit abmessen. Dann die Zutaten mit den Eiern, dem Backpulver, dem Vanillezucker, dem Salz und der Zitronenschale in die Schüssel füllen und mit den Schneebesen des Handrührgeräts etwa 5 Min. auf höchster Stufe rühren.
- Den Teig in der vorbereiteten Form glatt streichen. Im Backofen (unten oder Mitte) etwa 1 Std. backen.

3. Mandel-Sandkuchen

GELINGT LEICHT

Für 1 Kastenform (26 cm Länge)

Zubereitungszeit: 45 Min.

Backzeit: 1 Std.

4 Eier • 1 Prise Salz • 250 g weiche Butter • 250 g Zucker • 100 g gemahlene Mandeln • 100 g Speisestärke • 200 g Mehl (Type 405)

Außerdem: Butter und gemahlene Mandeln für die Form • Puderzucker nach Belieben

- Die Eier trennen. Die Eiweiße mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen und in den Kühlschrank stellen.
- Die Form fetten und mit Mandeln ausstreuen. Den Backofen auf 170° (Umluft 150°) vorheizen.
- Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren und nach und nach die Eigelbe untermischen. Die Mandeln und löffelweise das mit der Speisestärke gemischte Mehl unterrühren.
- Den Eischnee unter den Teig heben und diesen in die Form füllen. Im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 1 Std. backen.
- Den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker besieben.

4. Rumkuchen

SCHNELL GEMACHT

Für 1 Kastenform (26 cm Länge)

Zubereitungszeit: 35 Min.

Backzeit: 1 Std.

180 g weiche Butter • 200 g Zucker • 5 Eier • 250 g Mehl (Type 405) • 80 g Maismehl • 1 Päckchen Backpulver • 2 1/2 Schnapsgläser Rum (5 cl) • je 2 EL Zitronen- und Orangensaft • abgeriebene Schale von je 1/2 unbehandelten Zitrone und Orange

Außerdem: Butter und Mehl für die Form

- Die Form mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstäuben. Backofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen.
- Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren und nacheinander die Eier unterrühren. Das Mehl mit dem Maismehl und dem Backpulver vermischen und unter das Butter-Zucker-Gemisch geben. Löffelweise Rum, Zitronen- und Orangensaft sowie Zitronen- und Orangenschale unter den Teig mischen. Den Teig in die Kastenform füllen und den Kuchen im Ofen (Mitte) etwa 1 Std. backen. Den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

TIPP

Wenn Sie vorn auf das Reibeisen ein Stück Pergamentpapier pressen, ehe Sie Zitronen- oder Orangenschale abreiben, lässt es sich danach mühelos säubern.



5. Zitronenkuchen

FEINER KLASSIKER | SCHMECKT KINDERN

Für 1 Kastenform (30 cm Länge)

Zubereitungszeit: 30 Min.

Backzeit: 45 Min.

200 g weiche Butter • 180 g Zucker • 4 Eier • abgeriebene Schale von 2 großen unbehandelten Zitronen • 250 g Mehl (Type 405) • 125 g Speisestärke • 1 Prise Salz •

1/2 Päckchen Backpulver

Außerdem: Butter und Mehl für die Form • 200 g Puderzucker • 2-3 EL Zitronensaft

- Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Form fetten und mit Mehl bestäuben.
- Die Butter schaumig schlagen, Zucker unterrühren. Eier und die Zitronenschale dazugeben. Mehl, Speisestärke, Salz und Backpulver mischen und nach und nach unterrühren. (Falls der Teig zu fest wird, also nicht mehr vom Löffel fallen will, einige Löffel Milch dazugeben.)
- Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (unten) ungefähr 45 Min. backen.
- Den Kuchen in der Form 5-10 Min. ruhen lassen, dann stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach dem Erkalten den Puderzucker mit dem Zitronensaft glatt und glänzend verrühren, auf dem Kuchen verstreichen.



6. Marmorkuchen

DER KLASSIKER | GELINGT LEICHT

Für 1 Gugelhupfform

Zubereitungszeit: 45 Min.

Kühlzeit: 2 Std.

Backzeit: 1 Std.

2 EL Kakaopulver • 60 g Puderzucker • 3 EL Vanillezucker • 1 TL gemahlener Zimt • 1 EL fein gemahlener Kaffee • 2 EL Rum nach Belieben • 50 g fein gemahlene Mandeln • 250 g weiche Butter • 200 g Zucker • 3 Eier • 4 Eigelbe • 250 g Mehl (Type 405) • 2 TL Backpulver
Außerdem: Butter für die Form • 120 g Puderzucker • 2 EL Rum

- Das Kakaopulver mit Puderzucker, 1 EL Vanillezucker, Zimt, Kaffee, Rum und den Mandeln verrühren und zugedeckt etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- Die Form gut fetten. Den Backofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen.
- Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, nach und nach die ganzen Eier, die Eigelbe und den restlichen Vanillezucker untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und löffelweise unter die Masse rühren.
- Knapp ein Drittel des Teigs abnehmen und mit der dunklen Mischung aus dem Kühlschrank verrühren. Beide Teige schichtweise in die Form füllen. Einen Löffelstiel durch den Teig ziehen, sodass sich die Schichten etwas mischen, dann den Kuchen im Backofen (Mitte) etwa 1 Std. backen.
- Den fertigen Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Puderzucker, Rum (oder 2 EL Wasser) und

so viel Wasser verrühren, dass eine zähflüssige Masse entsteht. Den Kuchen mit der Glasur bestreichen.

7. Mooskuchen

RAFFINIERT GEMACHT

Für 1 Backblech

Zubereitungszeit: 1 Std.

Ruhezeit: 20 Min.

Backzeit: 30 Min.

Für den Teig: 300 g weiche Butter • 300 g Zucker • 6 Eigelbe • 250 g saure Sahne • 3 EL Kakaopulver • 1 gestrichener TL Natron • 350 g Mehl (Type 405)

Für das »Moos«: 125 g Kokosfett • 6 Eiweiße • 1 Prise Salz • 3 EL Puderzucker • 3-4 TL fein gemahlener Kaffee

Außerdem: Backtrennpapier fürs Blech • Kakaopulver nach Belieben zum Bestäuben

- Den Backofen auf 210° (Umluft 190°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.
- Für den Teig die Butter mit dem Zucker und den Eigelben schaumig rühren. Nach und nach saure Sahne untermischen und esslöffelweise den Kakao, das Natron und das Mehl unterrühren. Es soll ein zähflüssiger Teig entstehen.
- Den Teig auf das Blech geben, glattstreichen und im Backofen (Mitte) etwa 30 Min. backen. Den Teig vom Blech stürzen und auskühlen lassen.
- Für das »Moos« das Kokosfett bei schwacher Hitze schmelzen und wieder abkühlen lassen.
- Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen. Das noch flüssige Fett unterrühren. Den Eischnee auf den kalten Boden streichen und gleichmäßig mit dem Kaffee bestreuen.

- Den Kuchen etwa 20 Min. möglichst kühl ruhen lassen. Während dieser Zeit färbt sich der Eischnee grün. Den Kuchen nach Belieben mit Kakao bestäuben und in Stücke schneiden.

8. Königskuchen

FÜR GÄSTE

Für 1 Kastenform (28 cm Länge)

Zubereitungszeit: 1 Std.

Quellzeit: 30 Min.

Backzeit: 1-1 1/2 Std.

125 g Korinthen • 2 EL Rum (oder Obstsaft) • 250 g weiche Butter • 250 g Zucker • 6 Eier • 50 g gehäutete gemahlene Mandeln • 4 bittere gemahlene Mandeln • Salz • 50 g sehr klein gehacktes Zitronat • 175 g Mehl (Type 405) • 75 g Speisestärke

Außerdem: Butter und gemahlene Mandeln für die Form • Pergamentpapier • 2 EL Puderzucker zum Bestäuben

- Die Korinthen heiß waschen, abtropfen und dann im Rum quellen lassen. Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier trennen und die Eigelbe nach und nach mit den Mandeln unter die Buttermasse rühren.
- Die Form fetten und mit Mandeln ausstreuen. Den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen.
- Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu schnittfestem Eischnee schlagen. Die Korinthen mit dem Rum, dem Zitronat, dem Mehl und der Speisestärke unter den Teig ziehen. Den Eischnee darauf geben und mit dem Rührlöffel unterheben.
- Den Teig in die Form füllen und im Backofen (Mitte) 1-1 1/2 Std. backen. Nach etwa 1 Std. den Kuchen mit Pergamentpapier bedecken, falls er bereits zu braun sein sollte.
- Den Kuchen bei geöffneter Tür im Backofen abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und mit dem

Puderzucker besieben.

TIPP

Königskuchen lässt sich gut in einer Blechdose aufbewahren. Er hält sich etwa 1 Woche frisch.

9. Quark-Napfkuchen

SAFTIG | PREISWERT

Für 1 Napfkuchenform

Zubereitungszeit: 1 Std.

Backzeit: 1 Std.

400 g Quark (20 %) • 100 g Rosinen • 4 EL Rum (nach Belieben Saft oder Wasser) • abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone • 250 g weiche Butter • 125 g Zucker • 3 Eier • 2 Prisen Salz • 400 g Mehl (Type 405) • 50 g Speisestärke • 1/2 Päckchen Backpulver
Außerdem: Fett und Semmelbrösel für die Form • 150 g Aprikosenkonfitüre • 200 g Puderzucker • 25 g gehackte Pistazien

- Den Quark in einem Sieb abtropfen lassen. Die Rosinen in dem Rum einweichen. Die Form fetten und mit Bröseln austreuen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
- Die Butter mit dem Zucker und den Eiern (1 TL vom Eiweiß für die Glasur aufheben) schaumig rühren. Das Salz, die Zitronenschale und 3 EL des Zitronensafts zufügen. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver sieben und dazugeben. Den Quark und die Rosinen gründlich untermengen.
- Den Quarkteig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) 1 Std. backen.
- Den Kuchen in der Form abkühlen lassen, dann auf eine Kuchenplatte stürzen. Die Aprikosenkonfitüre aufkochen. Größere Fruchtstücke eventuell mit dem Mixer pürieren oder durch ein Sieb streichen. Die heiße Glasur mit einem Kuchenpinsel mehrmals auf den Kuchen streichen und fest werden lassen.

- Den Puderzucker sieben und mit dem restlichen Zitronensaft und dem übrigen Eiweiß zu einem zähflüssigen Guss verrühren. Den Kuchen damit überziehen und anschließend den oberen Rand rundum mit den Pistazien bestreuen.

10. Luftiges Früchtebrot

GEHALTVOLL

Für 1 Kastenform (26 cm Länge)

Zubereitungszeit: 45 Min.

Ziehzeit: 30 Min.

Backzeit: 1 Std.

100 g Zitronat • 100 g getrocknete Feigen • 50 g getrocknete Datteln • je 75 g Korinthen und Rosinen • 3 EL Rum • 125 g weiche Butter • 125 g Zucker • 5 Eier • 100 g Mehl (Type 405) • 3 TL Backpulver • 125 g gehackte Mandeln • 125 g gemahlene Haselnüsse • 2 Msp. gemahlener Zimt • abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

Außerdem: Backtrennpapier für die Form • 200 g Puderzucker • 3 EL Zitronensaft • 50 g kandierte Früchte

- Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen. Zitronat, Feigen und die entsteinten Datteln in Würfel schneiden. Die Früchte mit gewaschenen Korinthen und Rosinen in einer Schüssel mit dem Rum beträufeln, durchziehen lassen.

- Die Butter schaumig rühren. Den Zucker und nach und nach die Eier zufügen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Schaummasse ziehen. Die Mandeln, Haselnüsse und die Rumfrüchte mit dem Zimt und der Zitronenschale unter den Teig mischen.

- Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und 1 Std. im Ofen (Mitte) backen.

- Den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren. Das Früchtebrot damit überziehen und mit den kandierten Früchten garnieren.

11. Orangen-Nuss-Kuchen

GELINGT LEICHT

Für 1 Kastenform (26 cm Länge)

Zubereitungszeit: 45 Min.

Backzeit: 1 Std.

3 Eier • 1 Prise Salz • 200 g weiche Butter • 250 g Zucker • 250 g gemahlene Haselnüsse • 3-4 EL Milch • 50 g fein gehacktes Orangeat • 2 TL Backpulver • 250 g Mehl (Type 405)

Außerdem: Butter und gemahlene Haselnüsse für die Form • 4 EL Orangenmarmelade • 100 g Puderzucker • 2-3 EL frisch gepresster Orangensaft

- Die Eier trennen. Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Die Form gut mit der Butter fetten und mit den Nüssen austreuen. Den Backofen auf 170° (Umluft 150°) vorheizen.

- Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eigelbe untermischen. Die Nüsse, die Milch, das Orangeat und das mit dem Backpulver gemischte Mehl untermischen. Den Eischnee unter den Teig heben.

- Den Teig in die Form füllen und im Backofen (Mitte) etwa 1 Std. backen. Den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

- Die Marmelade erhitzen, durch ein Sieb streichen und den Kuchen damit überziehen. Die Marmelade antrocknen lassen. Dann den Puderzucker mit so viel Orangensaft verrühren, dass eine zähflüssige Glasur entsteht. Die Glasur mit einem Pinsel auf die Marmelade streichen.

12. Marmorierter Orangenkuchen

VOLLWERTIG

Für 1 Kastenform (26 cm Länge)

Zubereitungszeit: 45 Min.

Backzeit: 1 Std.

250 g Weizenvollkornmehl • 2 TL Backpulver • 1/2 TL gemahlene Vanille • 150 g weiche Butter • 250 g Honig • 4 Eier • je 100 g gemahlene Haselnuskerne und gehäutete Mandeln • abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Orangen • 2 TL Kakaopulver • Saft von 1 Orange • 2 EL Cointreau (Orangenlikör)

Außerdem: Butter für die Form

- Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Form gut mit Butter ausstreichen.
- Das Mehl mit dem Backpulver und der Vanille mischen. Die Butter mit 100 g Honig schaumig rühren. 3 Eier und das Mehl nach und nach untermischen. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.
- Die gemahlene Haselnüsse und die Mandeln mit der Orangenschale, dem restlichen Honig, dem übrigen Ei und dem Kakao verrühren. Die Nussmasse auf den Teig geben und mit einer Gabel spiralförmig untermischen.
- Den Kuchen auf der mittleren Schiene in etwa 1 Std. goldbraun backen. Den Kuchen noch 5 Min. im abgeschalteten Backofen stehen lassen.
- Den Orangensaft mit dem Cointreau verrühren. Den Kuchen gleichmäßig mit dem Saft bepinseln und in der Form auskühlen lassen.