

Blech- kuchen



ANNE-KATRIN WEBER

Auf die Bleche, fertig, los!

Wann schmeckt ein Kuchen am besten **Frisch aus dem Ofen** und ganz einfach serviert, noch warm und direkt vom Blech. Und wenn sich schon vorher im ganzen Haus ein einladender Duft verbreitet, freuen sich alle auf ein leckeres Kuchenstück.

Entdecken Sie Ihren Favoriten: Unsere Blechkuchenrezepte haben für jeden Geschmack und für jede Gelegenheit etwas Passendes im Gepäck. Schnelle, Fruchtige, Schokoladige, Nussige und natürlich herrliche Klassiker – suchen Sie sich Ihren Kuchenliebbling heraus! Hier ist wirklich für jeden etwas dabei: für Backanfänger, für Fortgeschrittene, für Expressbäcker oder für die, die mit viel Hingabe an einem prächtigen Sahnestück werkeln.

Einfach und doch so verschieden: Unsere Rezepte gelingen leicht und zaubern Ihnen immer wieder neuen Duft auf die Kaffeetafel. Und falls Sie mal Lust auf etwas anderes haben: Mit unseren Profitipps zu den Grundrezepten sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Also nichts wie ran an die Backbleche ...

Und damit alles sicher gelingt, finden Sie auch in diesem Buch die 10 GU-Erfolgstipps - einfach umblättern! Sollten Sie weiteren Rat zum Thema benötigen, helfen Ihnen unsere Experten gerne weiter.

Blechkuchen leicht gemacht



Nützliche Backhelfer

Es gibt Backbleche aus Schwarz- oder Weißblech, mit Antihafbeschichtung, aus Stahl, Emaille oder Aluminium. Dunkle Schwarzbleche oder Emaillebleche leiten die Backofenhitze besser als helle Bleche aus Weißblech oder Aluminium. Wenn Sie neue Bleche kaufen möchten, wählen Sie antihafbeschichtete Bleche. Neben den guten Backeigenschaften lassen sie sich auch leicht reinigen. Zur Grundausrüstung gehören ein flaches sowie ein zweites tiefes Blech. Darin backen flüssige Teige oder Kuchen, die aufgehen, problemlos.

Damit Sie den Kuchen nach dem Backen mühelos vom Blech lösen können, das Backblech mit weicher Butter oder Margarine einfetten. Bei klebrigen Teigen das Blech zusätzlich mit Mehl oder Semmelbrösel (Paniermehl) ausstreuen. Ein Backpinsel aus Silikon erleichtert das Einfetten.

Eine gute Alternative ist Backpapier.

Das gibt es in Braun oder Weiß und ist beschichtet, sodass sich klebrige Teige nach dem Backen gut ablösen lassen.

Und: Ein Bogen Backpapier obenauf schützt den Kuchen vor zu starker Bräunung. Ebenfalls im Handel erhältlich sind antihafbeschichtete Dauerbackfolien. Sie lassen sich gut reinigen.

Verstellbare Backrahmen aus Edelstahl gibt es im gut sortierten Kaufhaus. Er ist dann sehr praktisch, wenn Blechkuchen mit einer Creme bestrichen werden – er sorgt dafür, dass nichts über den Teig hinausläuft! Wer keinen Backrahmen hat, kann Alufolie doppelt falten und damit die Seiten begrenzen.



Große und kleine Stücke

Aufgrund der rechteckigen Form können Sie Blechkuchen einfach portionieren – gefüllte und gehaltvolle Kuchen eher in kleine, ungefüllte sowie flache Kuchen in größere Stücke teilen. Mit Creme gefüllte Kuchen lassen sich leichter mit einem Elektromesser schneiden. Alle anderen

Kuchen, auch die mit Glasur, am besten mit einem feinen Sägemesser schneiden.



Kuchenvorrat

Viele Blechkuchen lassen sich sehr gut einfrieren. Dazu die Kuchenstücke zwischen Pergamentpapier legen und in Gefrierbeutel geben. Bei Bedarf kann man beliebige Mengen stückweise auftauen lassen. Wer vergessen hat, die Stücke rechtzeitig aus dem Tiefkühlfach zu nehmen, taut sie einfach im Backofen bei 50° auf – noch warm schmecken sie wie frisch gebacken!

Blechkuchen mit Creme oder Sahnefüllung besser direkt verzehren.

Back-Basics



Mehl Am häufigsten wird zum Kuchenbacken Weizenmehl mit der Typenbezeichnung 405 verwendet. Die Mehltypen kennzeichnen den Ausmahlungsgrad einer Mehlsorte. Helles Weizenmehl (Type 405 und 550) können Sie durch feines Dinkelmehl (Type 630) ersetzen. Wer lieber mit Vollkornmehl bäckt, nimmt fein gemahlenes Weizen- oder Dinkelvollkornmehl. Weil Vollkornmehl stärker quillt, zusätzlich 2-3 EL Flüssigkeit an den Teig geben.



Zucker & Co. Zucker gibt dem Teig Struktur und Bräune, macht das Gebäck süß und haltbarer. Je feiner die Zuckerkristalle, desto schneller verbinden sie sich mit anderen Teigzutaten. In den Rezepten wird weißer feiner Zucker verwendet. Für zarte Cremes eignet sich gut der feinere Puderzucker.

Brauner Zucker (Rohrzucker oder Rohrohrzucker) sorgt für ein angenehmes karamellartiges Aroma. Honig ist für Hefe- und Rührteige sowie für Füllungen mit Mohn oder Nüssen ideal.



Butter, Margarine und Öl Butter verleiht Kuchen einen besonders feinen und nussigen Geschmack. Man kann Butter aber jederzeit durch Margarine ersetzen. Achten Sie beim Kauf auf Sorten, die ohne Fetthärtung hergestellt sind und viele mehrfach ungesättigte Fettsäuren enthalten. Damit sich beim Rührteig Butter oder Margarine mit den Eiern optimal verbindet, sollten Fett und Eier zimmerwarm sein. Neutral schmeckendes Öl wie Sonnenblumen- oder Rapsöl schmeckt gut in lockeren Rührteigen, Olivenöl dagegen mit seinem kräftigen Eigengeschmack verleiht dem Kuchen ein Mittelmeearoma.

Hefe und Backpulver Frische Hefe gibt es im Kühl- und Trockenhefe im Backregal. Trockenhefe ist viele Monate haltbar und deshalb ideal für den Vorrat. 1 Päckchen entspricht etwa 25 g frischer Hefe. Die Trockenhefe können Sie mit allen Zutaten ohne Vorteig mischen. Teige mit Trockenhefe schmecken weniger nach Hefe und werden nicht ganz so locker wie Teige mit frischer Hefe. Backpulver lockert Rührteige und ist mehrere Monate haltbar. Die kleinen Päckchen enthalten ca. 4 TL Backpulver. Die Menge reicht für etwa 500 g Mehl.

Rührteig

Schön locker wird der Rührteig durch langes Rühren – bei diesem Teig kommen entweder das Handrührgerät oder die Küchenmaschine zum Einsatz!

Für 1 Backblech (20 Stücke)

300 g weiche Butter

300 g Zucker

1 Prise Salz

5 zimmerwarme Eier (Größe M)

300 g Mehl (Type 405)

3 TL Backpulver

Butter für das Backblech



1 Den Ofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech einfetten. Butter, Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts (oder in der Küchenmaschine) in ca. 5 Min. cremig schlagen (Bild 1).



2 Jeweils ein Ei nach dem anderen ca. 1 Min. unter die Buttermasse rühren (Bild 2). Mehl und Backpulver mischen und nur kurz unterrühren (Bild 3).

3 Den Teig auf das Blech geben und mit dem Teigschaber gleichmäßig verstreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 25-30 Min. goldbraun backen.
Oder je nach Rezept verarbeiten und backen.

GUT ZU WISSEN

1 Damit der Teig nicht gerinnt, müssen die Zutaten Zimmertemperatur annehmen. Deshalb Butter und Eier rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen. Wenn Sie mal nicht daran gedacht haben, die Butter würfeln und in einer Schüssel in den auf 50° vorgeheizten Ofen stellen. Die Eier können Sie gut in einer Schüssel mit warmem Wasser »anwärmen«.

2 Gerinnt der Teig trotzdem, die Rührschüssel mit der geronnenen Masse in ein warmes Wasserbad stellen, bis die Butter etwas schmilzt. Die Masse mit einem Schneebesen rühren, bis sie wieder glatt ist.

3 Trockene Zutaten wie Mehl, Backpulver, Nüsse, Mandeln, Kakaopulver und Gewürze zuerst mischen, damit sich die Zutaten gleichmäßig verteilen. Dann die Mischung nur kurz unter die Buttermasse rühren. Rührt man hier zu lange, wird der Teig zäh und klebrig.

Hefeteig

So einfach lässt sich Hefeteig zubereiten! Wenn Sie die folgenden Schritte einhalten, kann wirklich nichts mehr schiefgehen.

Für 1 Backblech (20 Stücke)

500 g Mehl (Type 405 oder 550)

250 ml Milch

1 Würfel Hefe (42 g)

75 g Zucker

75 g weiche Butter

1 Ei (Größe M)

1 kräftige Prise Salz

Mehl zum Arbeiten

Butter für das Backblech



1 Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Milch lauwarm erwärmen. Die Hefe in die Mulde bröckeln (Bild 1), mit 6 EL

lauwarmer Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren.



2 Den Vorteig abdecken und an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen (z. B. im auf 50° aufgeheizten und wieder ausgeschalteten Backofen oder in einem warmen Raum). Der gegangene Vorteig sollte viele kleine Luftblasen haben (Bild 2).

