

Blech- kuchen

ANNE-KATRIN WEBER





Praxistipps

- 4 Blechkuchen leicht gemacht
- 5 Back-Basics
- 6 Grundrezept – Rührteig
- 7 Grundrezept – Hefeteig
- 64 Der letzte Schliff

Umschlagklappe hinten:

Pikantes mit Hefeteig – Kartoffel-Flammkuchen
Herzhaftes mit Mürbeteig – Grüne Spargel-
Parmesan-Tarte

Würziges mit Blätterteig – Spinatquiche mit Feta
und Hackfleischpita

Extra

Umschlagklappe vorne:

Die 10 GU-Erfolgstipps – mit Gelinggarantie
für köstliche Blechkuchen

- 60 Register
- 62 Impressum

Rezepte

8 Schnell

- | | | | |
|----|----------------------------|----|------------------------|
| 9 | Marmeladen-Streusel-Kuchen | 13 | Früchtekuchen |
| 10 | Zitronenkuchen | 14 | Kokos-Limetten-Kuchen |
| 12 | Müslikuchen | 16 | Honig-Sesam-Kuchen |
| 13 | Mandel-Krokant-Kuchen | 16 | Olivenöl-Zitrus-Kuchen |

18 Fruchtig

- | | | | |
|----|------------------------|----|----------------------------------|
| 19 | Himbeer-Mandel-Kuchen | 25 | Kirschkuchen |
| 20 | Aprikosen-Quark-Kuchen | 26 | Beeren-Cheesecake |
| 22 | Orangenkuchen | 28 | Focaccia mit Feigen und Rosmarin |
| 22 | Pfirsichschnitten | 31 | Erdbeer-Biskuit-Schnitten |
| 24 | Zwetschgendatschi | 32 | Rhabarber-Baiser-Kuchen |
| 25 | Heidelbeerkuchen | 34 | Apfel-Streusel-Kuchen |

36 Schokoladig & nussig

- | | | | |
|----|---------------------------|----|-------------------------|
| 37 | Chocolate-Fudge-Schnitten | 42 | Rotwein-Schoko-Kuchen |
| 38 | Schoko-Himbeer-Tarte | 42 | Rübli-Schoko-Kuchen |
| 40 | Walnuss-Brownies | 44 | Pinien-Marzipan-Tarte |
| 41 | Macadamia-Blondies | 44 | Mandelschnitten |
| 41 | Espresso-Brownies | 46 | Schoko-Mousse-Schnitten |

48 Klassisch

- | | | | |
|----|----------------------|----|-----------------|
| 49 | Linzer Torte | 55 | Sacherschnitten |
| 50 | Mohn-Streusel-Kuchen | 56 | Eierschecke |
| 52 | Butterkuchen | 58 | Bienenstich |

saftig | mit Olivenöl

Honig-Sesam-Kuchen

je 2 Bio-Orangen und Bio-Zitronen
 125 g Butter | 250 g Weichweizengrieß
 125 g gemahlene geschälte Mandeln
 1 Pck. Backpulver
 175 g Rohrohrzucker
 4 zimmerwarme Eier (Größe M)
 5 EL Olivenöl | 2 EL Sesamsamen
 150 g Honig | 1 Stange Zimt
 Butter und 2–3 EL Sesamsamen für
 das Backblech

Für 1 Backblech (36 Stücke)

🕒 30 Min. Zubereitung | 15 Min. Backen
 12 Std. Ruhen

Pro Stück ca. 135 kcal, 2 g EW, 8 g F, 14 g KH

1 Orangen und Zitronen heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen (ca. 175 ml gemischter Zitrusaft). Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Backblech einfetten und mit Sesamsamen bestreuen.

2 Grieß, Mandeln, Backpulver und Zucker in eine Schüssel geben. Eier, Butter, Öl, Zitruschalen und 6 EL Zitrusaft dazugeben und mit den Quirlen des Handrührgeräts unterrühren. Teig auf dem Blech verteilen und mit Sesamsamen bestreuen. Im Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. goldbraun backen.

3 6 EL Wasser, übrigen Zitrusaft, Honig und Zimtstange in einem kleinen Topf aufkochen und ca. 5 Min. kochen lassen. Kuchen herausnehmen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Sirup beträufeln und ca. 12 Std. ziehen lassen.

mediterran | zitrusduftend

Olivenöl-Zitrus-Kuchen

3 zimmerwarme Eier (Größe M)
 350 g Zucker
 ca. 5 Bio-Orangen
 3 Bio-Zitronen
 300 ml Olivenöl
 1 EL Orangenblütenwasser (nach Belieben,
 aus der Apotheke)
 300 g Mehl | 2 TL Backpulver
 75 g Korinthen
 2 EL Puderzucker
 Backpapier für das Backblech

Für 1 Backblech (20 Stücke)

🕒 30 Min. Zubereitung | 30 Min. Backen

Pro Stück ca. 290 kcal, 3 g EW, 16 g F, 33 g KH

1 Ofen auf 180° vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen. Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig schlagen. Orangen und Zitronen heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft getrennt auspressen (300 ml Orangen- und 100 ml Zitronensaft). Zitruschale, 250 ml Orangensaft, 50 ml Zitronensaft, Öl und nach Belieben Orangenblütenwasser unter die Eier-Zucker-Masse rühren.

2 Mehl und Backpulver mischen. Mit den Korinthen kurz unter den Teig rühren. Teig auf dem Blech gleichmäßig verstreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 25–30 Min. backen.

3 Übrigen Orangen- und Zitronensaft mit Puderzucker verrühren. Kuchen herausnehmen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit der Mischung beträufeln und vollständig auskühlen lassen.



sommerlich | gästefein

Beeren-Cheesecake

Mit diesem Cheesecake vom tiefen Blech machen Sie jeden satt und zufrieden – denn die fluffig-sahnige Käsecreme schmeckt einfach himmlisch!

Für den Kekskrümelteig:

200 g Butter

350 g Vollkorn-Butterkekse

Backpapier für das Backblech

Für den Belag:

8 Eier (Größe M)

175 g Zucker | 1 Vanilleschote

500 g Mascarpone

1 kg Magerquark

2 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

3 EL Zitronensaft

100 g Speisestärke

500 g gemischte Beeren (z. B. Rote Johannisbeeren, Brombeeren und Himbeeren)

150 g Rotes Johannisbeergelee

Für 1 tiefes Backblech (20 Stücke)

⌚ 50 Min. Zubereitung | 45 Min. Backen

Pro Stück ca. 420 kcal, 13 g EW, 26 g F, 32 g KH

1 Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen. Für den Kekskrümelteig die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben, mit dem Nudelholz fein zerkrümeln und mit der Butter verrühren. Den Teig auf dem Backpapier verteilen und als Boden fest andrücken. Den Backofen auf 160° vorheizen.

2 Für den Belag die Eier trennen. Die Eiweiße mit 100 g Zucker steif schlagen. Eigelbe und restlichen Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig

rühren. Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark dazukratzen, mit Mascarpone, Quark, Zitronenschale, Zitronensaft und Stärke unterrühren. Den Eischnee behutsam unterheben.

3 Die Hälfte der Creme auf den Kekskrümelteig geben und mit einem Teigschaber glatt streichen. Die Hälfte der Beeren darauf verteilen und die restliche Creme daraufstreichen. Mit den übrigen Beeren belegen. Im Backofen (Mitte, Umluft 140°) ca. 45 Min. backen. Den Kuchen herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

4 Das Gelee leicht erwärmen, glatt rühren und den Kuchen damit beträufeln.

TIPP – MIT TK-FRÜCHTEN

Außerhalb der Beerensaison können Sie den Kuchen mit einer TK-Beerenmischung zubereiten. Die Beeren unaufgetaut auf der Käsecreme verteilen.

TIPP – FÜR 1 SPRINGFORM

Wenn Sie zur Abwechslung mal einen kleineren Kuchen backen möchten, können Sie die Menge der Zutaten einfach halbieren. Die Menge reicht dann für eine Springform von 26 cm Durchmesser. Die Backzeit reduziert sich dann auf 30–35 Min.



Schokoladig & nussig

Mit allerlei Nüssen und Schokolade in und auf dem Teig schmeckt fast jeder Kuchen gleich noch mal so gut. Aber Schokolade passt nicht nur zu Nüssen, auch kombiniert mit Beeren, Rotwein, Espresso oder Möhren schmeckt sie wunderbar! Die englischen Chocolate-Fudge-Schnitten sind dafür ein Paradebeispiel – und die haben's in sich!



Chocolate-Fudge-Schnitten

150 g Bitterschokolade (70 % Kakaoanteil)

100 g Vollmilchschokolade

275 g weiche Butter

275 g brauner Zucker

8 zimmerwarme Eier (Größe M)

3 EL Whiskey (nach Belieben)

100 g flüssiger Blütenhonig

200 g gemahlene Haselnüsse

200 g gehackte Haselnüsse

200 g Bitterkuvertüre

75 g Puderzucker

75 g Sahne

75 g Butter

Backpapier für das Backblech

Für 1 Backblech (24 Stücke)

🕒 45 Min. Zubereitung | 25 Min. Backen

Pro Stück ca. 420 kcal, 6 g EW, 32 g F, 28 g KH

1 Beide Schokoladensorten hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen, dann etwas abkühlen lassen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Ofen auf 180° vorheizen.

2 Butter und 200 g Zucker in ca. 5 Min. cremig schlagen. Eier trennen. Eigelbe unter die Buttermasse rühren. Flüssige Schokolade, nach Belieben Whiskey und Honig unterrühren. Eiweiße mit übrigem Zucker steif schlagen, mit gemahlene und gehackten Nüssen unter die Schokoladencreme heben. Teig auf dem Backblech verstreichen. Im Ofen (unten, Umluft 160°) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

3 Die Kuvertüre klein hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Puderzucker, Sahne und Butter dazugeben und alles glatt rühren. Die Glasur mit einem Messer gleichmäßig auf dem Kuchen verstreichen.

Klassiker aus Dresden

Eierschecke

Für einen doppelten Genuss kommen bei diesem ostdeutschen Klassiker gleich zwei verschiedene Cremes auf den lockeren Hefeteig.

Für den Hefeteig:

500 g Mehl | 250 ml Milch
 1 Würfel Hefe (42 g) | 75 g Zucker
 75 g weiche Butter
 1 Ei (Größe M) | 1 kräftige Prise Salz
 Butter für das Backblech
 Mehl zum Arbeiten

Für die Quarkcreme:

2 Eier (Größe M)
 125 g Zucker | 500 g Magerquark
 250 g Schmand
 1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

Für die Butter-Ei-Creme:

175 g Butter | 150 g Zucker | 4 Eier (Größe M)
 3 EL Mehl | 4 EL Mandelblättchen

Für 1 tiefes Backblech (20 Stücke)

🕒 55 Min. Zubereitung | 1 Std. Ruhen
 30 Min. Backen

Pro Stück ca. 360 kcal, 10 g EW, 18 g F, 39 g KH

1 Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Milch lauwarm erwärmen. Hefe in die Mulde bröckeln, mit 6 EL lauwarmer Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig abdecken und an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.

2 Restliche lauwarmer Milch, übrigen Zucker, Butter in Flöckchen, Ei und Salz zum Vorteig geben und zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkne-

ten. Abgedeckt an einem warmen Ort in 30–45 Min. bis zur doppelten Größe gehen lassen.

3 Für die Quarkcreme Eier und Zucker schaumig schlagen, Quark, Schmand und Zitronenschale unterrühren. Für die Butter-Ei-Creme Butter und Zucker cremig schlagen, Eier und Mehl unterrühren.

4 Ein tiefes Backblech einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz kneten, ca. 5 Min. ruhen lassen. Dann in Blechgröße ausrollen, auf das Blech legen und dabei einen kleinen Rand hochziehen. Abgedeckt weitere 10 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

5 Teig mit Quarkcreme bestreichen. Die Butter-Ei-Creme daraufstreichen und mit Mandeln bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 25–30 Min. backen.

VARIANTE – KÄSEKUCHEN

Für die Käsemasse 4 Eier (Größe M) trennen. Die Eigelbe mit 1 kg Schichtkäse (20 % Fett), 200 g Sahne, 75 g Zucker, 2 TL abgeriebener Schale von 1 Bio-Zitrone, 2 EL Zitronensaft sowie 2 Pck. Vanille-Puddingpulver zum Kochen verrühren. Ofen auf 180° vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Butter einfetten. Eiweiße mit 75 g Zucker steif schlagen und unter die Käsecreme heben. Hefeteig kurz kneten, ca. 5 Min. ruhen lassen. Dann in Blechgröße ausrollen, auf das Blech legen und dabei einen kleinen Rand hochziehen. Die Käsemasse daraufgeben und gleichmäßig verstreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 25–30 Min. backen.





So viel Kuchen, da kriegt jeder ein Stück! Blechkuchen sind **Gäste- und Verwöhnekuchen**: ein schneller Mandel-Krokant-Kuchen bei Spontanbesuch oder ein Klassiker bei Zwetschgenlust. Und wie wäre es mit der **neuen Focaccia-Kreation mit Feigen und Rosmarin** für die nächste Party? Frisch aus dem Ofen und noch warm serviert, lässt der einladende Duft jeden sofort gerne zugreifen. Ein ganzes **Blech voll Kuchenglück** – und das ist ruck, zuck komplett aufgeessen!

G|U

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-2524-8



9 783833 825248



PEFC/04-32-0928

€ 7,99 [D]
€ 8,30 [A]

www.gu.de