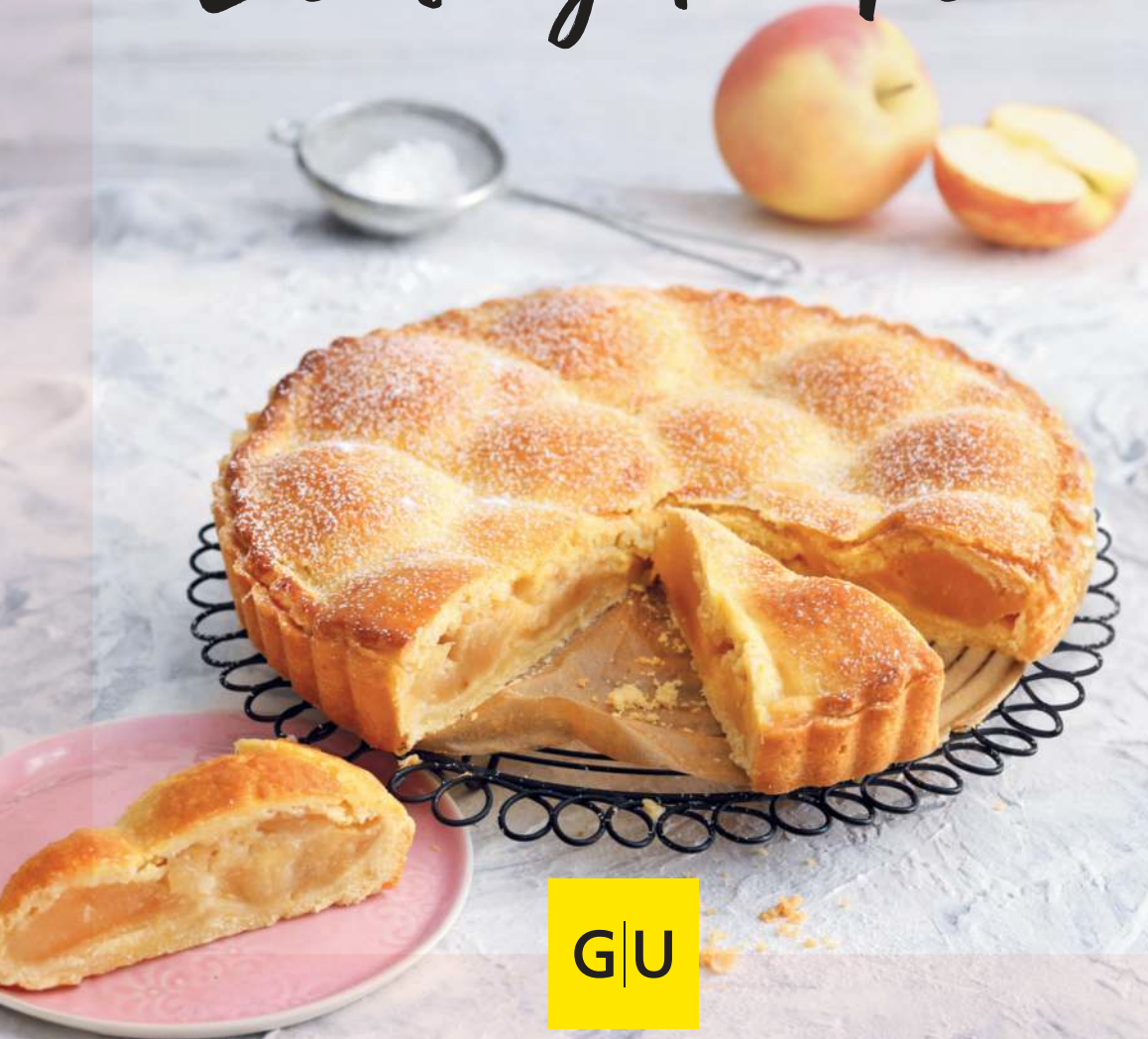


OMAS *Lieblingskuchen*



DAS PRINZIP: RÜHRTEIG

RAUS AUS DER KÄLTE!

Butter und Eier etwa eine Stunde vorab aus dem Kühlschrank nehmen, zimmerwarm lassen sich die Zutaten gleichmäßiger verrühren. Und es kann nichts ausflocken oder gerinnen.

EI, EI, EI

Die Eier einzeln und jeweils gründlich unter die Buttermischung rühren, damit eine homogene Masse entsteht.

JETZT ABER SCHNELL!

Das Mehl nach Wunsch sieben und mit dem Backpulver mischen – dann zügig unter die Eiermasse rühren. Den Teig sofort in die Form oder aufs Backblech geben. Und dann ab damit in den vorgeheizten Backofen!

SCHAUMSCHLÄGEREIEN

Für besonders lockeren Rührteig weiche Butter und Zucker mit dem Handrührgerät 10 Minuten schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und alles hellcremig ist. So gelangt viel Luft in den Teig, die – von Butter umschlossen – nicht entweichen kann.



SCHON FERTIG?

Kurz vor Ablauf der Backzeit die Stäbchenprobe machen: Dazu mit einem Holzstab in die Mitte des Kuchens stechen. Klebt beim Herausziehen Teig daran, muss der Kuchen noch ein paar Minuten im Ofen bleiben.

LIEBLINGSKUCHEN IN TOPFORM

KÖNIGLICH

Für Omas längliche Lieblingskuchen wird lediglich die Basic-Kastenform von 30 × 11 cm benötigt. Sie wird auch Königs-kuchenform genannt. Wer gern kleine Kuchen backt, schafft sich eine Mini-Form mit 14 × 7 cm an, für die man nur ein Drittel der Teigmenge braucht. Gute Kastenformen haben eine kratz-feste Antihaf-versiegelung und leiten die Hitze gleichmäßig weiter.



RUNDE SACHE

Ob Käse-, Apfel- oder Möhrenkuchen – alle gelin-gen in der klassischen Springform mit 26 cm Ø. Hat sie einen passenden Rohrboden (Kranzeinsatz), dann lässt sich darin auch ein Gugelhupf oder Frankfurter Kranz backen. Gugelhupf-Fans legen sich eine Extraform zu. Wer gern Obstkuchen isst, investiert in eine spezielle Rundform mit gewelltem Rand. Grundsätzlich gilt: Hochwertige Formen, die Wärme gut leiten und aus denen sich die Kuchen problemlos lösen lassen, haben ihren Preis.



UNKOMPLIZIERT

Für die Lieblingskuchen vom Blech braucht man ein tiefes Backblech, das auch Fettpfanne heißt, und ein flaches, das in fast jedem Backofen vorhanden ist. Wer ein zusätzliches Blech kaufen will, misst un-bedingt den Innenraum des Ofens aus. Denn die Bleche sind 38 × 28 cm bis 40 × 30 cm groß – je nach Backofen! Auch bei den Blechen ist eine Anti-haftbeschichtung empfehlenswert.



OMAS LIEBLINGSOBST

GARTENKÖNIGIN

Erdbeeren frisch ab Frühsommer Omas Kuchen auf. Besonders süß und aromatisch schmecken sie von Mai bis August, wenn sie auch bei uns im Freiland wachsen.

SOMMERFRISCHE

Unter zart-samtiger Haut verbergen sie duftendes, sonnengelbes und säurearmes Fruchtfleisch – Genuss vom Feinsten! Frische Aprikosen sollen reif und fest sein. Dann krönen sie Kuchen von Juni bis August.

PRALLE FREUDE

Frische Süß- und Sauerkirschen, die auch Morellen heißen, sind im Juli und August am besten: fest und glänzend dunkelrot, allerdings auch etwas empfindlich. Deshalb am besten schnell einen Kuchen damit backen!

PARADIESISCH

Zum Backen ideal geeignet ist der Boskop. Sein leicht säuerliches Fruchtfleisch hat eine besonders intensive Apfelnote und passt perfekt zu süßen Kuchen. Wenn es im Winter keinen Boskop gibt, lassen sich auch mit Jonagold, Elstar, Topaz oder Gala-Äpfeln leckere Kuchen zaubern.

OMAS SUPERFOOD

Egal, ob sie Heidelbeeren, Blaubeeren oder Waldbeeren heißen, die Früchtchen sind herrlich aromatisch und dank ihrer tiefblauen Farbe supergesund. Besonders zauberstoffreich und würzig-fruchtig sind Wildheidelbeeren, die im Spätsommer Hochsaison haben.

DATSCHI-LIEBLING

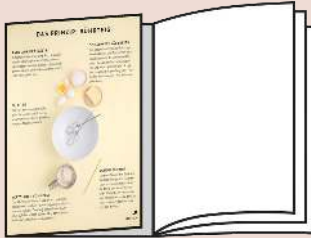
Die besten Zwetschgen stammen von heimischen Bäumen und dürfen bis mindestens Ende Juli Sonne tanken – dann verleihen sie Blechkuchen den typischen süßen, tiefaromatischen Geschmack. Die blau-lila Früchte nicht lange lagern. Sie faulen schnell.



INHALT

Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!

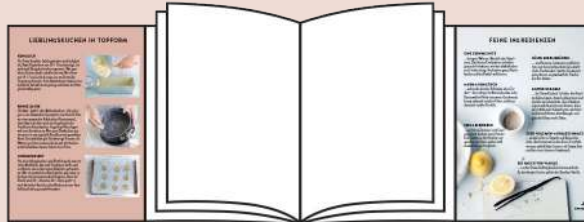
DAS PRINZIP:
RÜHRTEIG



SO GEHT'S:
SCHOKOGLASUR



Immer griffbereit:
LIEBLINGSKUCHEN
IN TOPFORM



Immer griffbereit:
FEINE
INGREDIENZEN

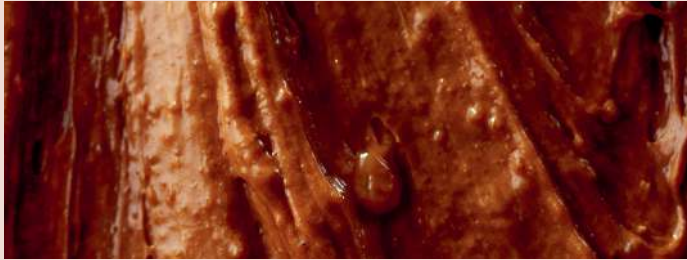


Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.

REZEPTKAPITEL



06 AUS DER KASTENFORM



22 AUS DER RUNDFORM



42 VOM BLECH

- 04 MIT LIEBE GEBACKEN
- 05 BLECHKUCHEN MIT BUTTER-MANDEL-KARAMELL
- 24 COVERREZEPT
- 60 REGISTER, ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS
- 62 IMPRESSUM, LESERSERVICE, GARANTIE

KUNTERBUNTER KONFETTI-KUCHEN

NICHT NUR FÜR DEN KINDERGEBURTSTAG

FÜR DEN TEIG

250 g weiche Butter
150 g Zucker
4 Eier (M)
300 g Mehl (Type 405)
1 TL Weinstein-Backpulver
50 ml Milch
Salz
3 EL bunte Zuckerstreusel

FÜR DAS FROSTING

50 g Butter
125 g Puderzucker
250 g Doppelrahmfrischkäse

AUSSERDEM

Butter für die Form
2 EL bunte Zuckerstreusel

1 Den Backofen auf 180° vorheizen und die Kastenform mit Butter einfetten.

2 Für den Teig die weiche Butter und den Zucker cremig rühren. Die Eier nacheinander dazugeben und unterrühren. Mehl, Backpulver, Milch und 1 Prise Salz hinzufügen und alles glatt verrühren. Die Zuckerstreusel unter den Teig heben.

3 Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) in 45–50 Min. goldbraun backen. Die Stäbchenprobe machen: Ein Holzstäbchen in den Kuchen stecken und herausziehen, hängt kein Teig daran, ist der Kuchen fertig. Kurz in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und ganz auskühlen lassen.

4 Für das Frosting die Butter mit dem Puderzucker und dem Frischkäse verrühren. Den Kuchen rundherum mit dem Frosting bestreichen und mit den Zuckerstreuseln bestreuen.

TAUSCHTIPP

Wer's farblich dezenter mag,
kann Schokostreusel (Vollmilch
oder zartbitter) anstelle der bun-
ten Zuckerstreusel verwenden.





SCHOKOLADENKUCHEN

ZUM DAHINSCHMELZEN GUT

FÜR DEN RÜHRTEIG

200 g weiche Butter
200 g Zucker
2 EL Rum (ersatzweise Milch)
Salz
5 Eier (M)
250 g Mehl (Type 405)
50 g Speisestärke
50 g Kakaopulver
3 TL Backpulver

FÜR DIE GLASUR

150 g Zartbitter-Kuvertüre
(mind. 45 % Kakaanteil)
1 TL Öl

AUSSERDEM

Butter und Mehl für die Form
50 g Aprikosenkonfitüre zum Bestreichen

1 Die Form gründlich einfetten und mit Mehl ausstreuen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

2 Für den Rührteig Butter und Zucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine sehr schaumig schlagen. Rum (oder Milch) und 1 Prise Salz dazugeben und unterrühren. Die Eier nacheinander hinzufügen und immer gut unterrühren. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (unten) ca. 1 Std. backen. Die Stäbchenprobe machen: Ein Holzstäbchen in den Kuchen stecken und herausziehen, hängt kein Teig daran, ist der Kuchen fertig.

3 Den Kuchen herausnehmen und ca. 15 Min. in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen. Die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und den warmen Kuchen dünn damit bestreichen. Den Kuchen komplett auskühlen lassen.

4 Für die Glasur die Kuvertüre hacken und mit dem Öl in einer Schüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Die Glasur auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.



AUS DER RUNDFORM

- 24 GEDECKTER APFELKUCHEN
- 26 ERDBEERKUCHEN
- 29 BRAUNER KIRSCHKUCHEN
- 30 MÖHRENKUCHEN
- 32 HEISS GELIEBTER KÄSEKUCHEN
- 35 RUSSISCHER ZUPFKUCHEN
- 36 SAFTIGER MARMORKUCHEN
- 38 CREMIGER FRANKFURTER KRANZ
- 41 GUGELHUPF

Für 1 Springform (26 cm Ø, 12 Stücke) • 40 Min. Zubereitung • 30 Min. Ruhen • 1 Std. 20 Min. Backen •
Pro Stück ca. 440 kcal, 15 g E, 26 g F, 37 g KH

HEISS GELIEBTER KÄSEKUCHEN

SAFTIG-FEIN MIT ZITRUSCHALEN

FÜR DEN MÜRBETEIG

225 g Mehl (Type 405)

Salz

60 g Zucker

150 g kalte Butter

1 Ei (M)

FÜR DEN BELAG

1 Bio-Zitrone

1 Bio-Orange

1 kg Speisequark (40 %)

180 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

4 Eier (M)

2 Eigelb (M)

50 g Sahne

AUSSERDEM

Mehl zum Arbeiten

Butter für die Form

1 Für den Mürbeteig Mehl, 1 Prise Salz, Zucker und die Butter in kleinen Stücken auf die Arbeitsfläche geben und mit einem großen Messer kurz durchhacken. Das Ei hinzufügen und alles zügig glatt verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, etwas flach drücken und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier belegen, den Rand mit Butter einfetten. Den Teig auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche rund ausrollen, in die Form legen und dabei einen 3 cm hohen Rand formen.

3 Für den Belag Zitrone und Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Den Quark mit Orangen- und Zitronenschale, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Nach und nach Eier, Eigelbe und Sahne unterrühren. Die Quarkcreme in die Form füllen.

4 Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Dann mit einem Messer zwischen Teigrand und Füllung entlangfahren, damit der Kuchen gleichmäßig aufgehen kann. Die Ofentemperatur auf 160° zurückschalten und den Käsekuchen noch ca. 1 Std. backen. Den Kuchen herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen.



BIENENSTICH MIT WALNÜSSEN

GANZ EINFACH OHNE FÜLLUNG

FÜR DEN BELAG

250 g Walnusskerne
250 g Butter
200 g Zucker
1 Ei (M)
20 ml Milch

FÜR DEN HEFETEIG

250 ml Milch
1 Pck. Trockenhefe (7 g)
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
Salz
430 g Mehl (Type 405)
1 Ei (M)

AUSSERDEM

Butter für das Blech
Mehl zum Arbeiten

1 Für den Belag die Walnüsse im Mixer oder mit einer Nussmühle grob mahlen. Die Butter in Stücke schneiden, mit dem Zucker und den gemahlene Nüssen in einen Topf geben und alles kurz erhitzen. Aus dem Topf in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen.

2 Für den Hefeteig die Milch, die Hefe, den Zucker, den Vanillezucker und 1 Prise Salz in eine große Schüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts glatt rühren. Anschließend ca. 10 Min. ruhen lassen. Das Mehl und das Ei hinzufügen und mit den Knethaken unterkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

3 Den Backofen auf 200° vorheizen und ein Backblech mit Butter einfetten. Den Teig auf das Blech geben und mit bemehlten Händen in Blechgröße flach drücken.

4 Das Ei und die Milch unter die Nussmasse rühren und die Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) in 20–25 Min. hellbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



BACKEN *ist Liebe*



Eine himmlische Zeitreise!

Käsekuchen, Gugelhupf oder Donauwelle – alle kennen und lieben wir die traumhaften Kuchen aus der Kindheit, die an sonnige Sonntagnachmittage bei Oma erinnern. Entdecken Sie diese kulinarischen Schätze und lassen Sie die Backträume der Kindheitstage wieder aufblühen.

**Die besten Rezeptklassiker aus Omas Backstube
für unvergessliche süße Momente.**



WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-9216-5



€ 11,99 [D]

www.gu.de