

KÜCHENRATGEBER

ANNA WALZ

LIEBLINGS- BLECHKUCHEN

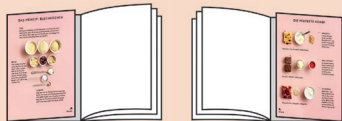


G|U

INHALT

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

DAS PRINZIP:
BLECHKUCHEN



DIE PERFEKTE
KOMBI

Immer griffbereit:
SO GEHT'S:
RÜHRTEIG



Immer griffbereit:
SO GEHT'S:
HEFETEIG

GU
CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?
Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen. Aha-Momente garantiert!



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



Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte mit der »GU Kochen Plus«-App (siehe S. 64)

REZEPTKAPITEL



06 DAS GANZE JAHR



26 FRÜHJAHR & SOMMER



40 HERBST & WINTER

- 04 DIE AUTORIN
- 05 BLITZ-TORTENBODEN ZUM BELEGEN
- 36 COVERREZEPT
- 60 REGISTER, ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS
- 62 IMPRESSUM, LESERSERVICE, GARANTIE

Für 24 Stücke • 40 Min. Zubereitung • 35 Min. Backen • 30 Min Abkühlen •
Pro Stück ca. 470 kcal, 6 g E, 30 g F, 43 g KH

MÖHREN-KUCHEN MIT CREAMCHEESE-FROSTING

CREMIG-FRISCH

FÜR DEN RÜHRTEIG

300 g Möhren
300 g weiche Butter
250 g Puderzucker
Salz
7 Eier (M)
500 g Mehl
150 g Kokosraspel
1 Pck. Backpulver
150 ml Buttermilch

FÜR DAS FROSTING

200 g weiche Butter
380 g Puderzucker
600 g Frischkäse (Doppelrahstufe)
1 Bio-Limette

AUßERDEM

1 Backblech (Innenmaße
ca. 41 x 35 cm)
Butter für das Blech

TIPP

Butter und Frischkäse sollten immer die gleiche Temperatur haben, damit das Frosting schön fluffig wird und nicht gerinnt.

RÜHRTEIG: Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Möhren putzen, schälen und fein raspeln. Zimmerwarme Butter mit Puderzucker und 1 Prise Salz in 8 Min. hell-cremig aufschlagen. Die Eier einzeln zugeben, danach die Möhrenraspel unterrühren. Mehl, Kokosraspel und Backpulver in einer Schüssel mischen. Mehl-Mix und Buttermilch abwechselnd unter den Teig rühren.

Den Teig auf das Backpapier geben und sehr glatt sowie gleichmäßig bis zum Rand des Bleches verstreichen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) 30–35 Min. backen. Den fertigen Boden ca. 30 Min. auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

FROSTING: Limette heiß waschen, abtrocknen. Die Schale fein abreiben. Butter mit Puderzucker und Limettenschale in 8 Min. cremig aufschlagen. Zimmerwarmen Frischkäse nach und nach zugeben, bis eine glatte Masse entstanden ist.

FERTIGSTELLEN: Den Tortenboden vom Backpapier lösen und auf eine Kuchenplatte geben. Das Creamcheese-Frosting leicht wolkig auf dem Möhren-Kuchen verstreichen.





Für 20 Stücke • 50 Min. Zubereitung • 30 Min. Backen • Pro Stück ca. 425 kcal, 5 g E, 20 g F, 56 g KH

ERDBEER-CRUMBLE-KUCHEN

FÜR KINDER

550 g Mehl
300 g Zucker
Salz
60 g zarte Haferflocken
40 g gehackte Haselnüsse
390 g Butter
4 Eier (M)
3 TL Backpulver
100 ml Milch
300 g Erdbeeren
500 g Erdbeermarmelade
1 Backblech (Innenmaße
ca. 41 × 35 cm)
Butter für das Blech

- 1 Für die Streusel 200 g Mehl, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, Haferflocken und gehackte Nüsse in einer Schüssel mischen. 140 g kalte Butter in Würfeln hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgeräts krümelig untermischen. Die Streusel kühl stellen.
- 2 Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. 250 g zimmerwarme Butter mit 200 g Zucker und 1 Prise Salz in 8 Min. cremig aufschlagen. Eier einzeln zugeben. Übriges Mehl (250 g) mit Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unter den Teig rühren. Teig auf das Backpapier geben und sehr glatt sowie gleichmäßig bis zum Rand des Bleches verstreichen.
- 3 Erdbeeren kalt abbrausen, entkernen und vierteln. Die Marmelade vorsichtig auf dem Teig verteilen, die Erdbeerviertel darauf geben. Mit Streuseln bestreuen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.



Für 20 Stücke • 50 Min. Zubereitung • 30 Min. Backen • Pro Stück ca. 305 kcal, 5 g E, 20 g F, 26 g KH

MARZIPAN-RHABARBER-KUCHEN

GUT VORZUBEREITEN

1 kg Rhabarber (ersatzweise
TK-Rhabarber)
100 g Marzipanrohmasse
300 g weiche Butter
250 g Zucker
Salz
4 Eier (M)
250 g Mehl
150 g gemahlene Mandeln
1 Pck. Backpulver
100 ml Milch
Puderzucker (nach Belieben)
1 Backblech (Innenmaße
ca. 41 × 35 cm)
Butter für das Blech

- 1 Backofen auf 180° Grad vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Rhabarber waschen, bei Bedarf entfädeln und die harten Enden abschneiden. Jede Stange längs halbieren und in gleich große Stücke schneiden. Die Marzipanrohmasse grob reiben.
- 2 Die zimmerwarme Butter mit Zucker und 1 Prise Salz in 8 Min. hell-cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren, danach die Marzipanraspel hinzufügen. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unter den Teig rühren.
- 3 Den Teig auf das Backblech geben und sehr glatt sowie gleichmäßig bis zum Rand des Bleches verstreichen. Rhabarberstücke schachbrettartig auf dem Teig verteilen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen, dann auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Vor dem Servieren nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.

ZWETSCHGEN-KUCHEN MIT VANILLESTREUSELN

DREAMTEAM

FÜR DEN HEFETEIG

250 ml Milch
1 Würfel frische Hefe
75 g Zucker
500 g Mehl
Salz
1 Ei (M)
75 g weiche Butter

FÜR DIE STREUSEL

200 g Mehl
80 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
Salz
140 g kalte Butter

FÜR DEN BELAG

1,5 kg Zwetschgen

AUSSERDEM

1 Backblech (Innenmaße
ca. 41 x 35 cm)
Butter für das Blech
Mehl zum Arbeiten

HEFETEIG: Die Milch handwarm erwärmen und mit zerbröckelter Hefe und 1 EL Zucker verrühren. 10 Min. stehen lassen. Übrigen Zucker (55 g) mit dem Mehl und 1 Prise Salz in einer Schüssel vermischen. Hefemilch, Ei und zimmerwarme Butter dazugeben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.

STREUSEL: Mehl, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Die kalte Butter in kleinen Würfeln hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgeräts krümelig untermischen. Die Streusel abgedeckt kühl stellen.

FERTIGSTELLEN: Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Die Zwetschgen putzen, waschen, trocknen, halbieren und entsteinen.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche auf Blechgröße ausrollen und auf das Backpapier geben. Die Zwetschgen mit der runden Seite nach unten dachziegelartig auflegen und gleichmäßig mit Streuseln bestreuen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 30–35 Min. backen. Den fertigen Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

KUCHENGLÜCK VOM BLECH



Backen pur: wenige Zutaten, gelingsichere Rezepte – entspannter Genuss

Kuchen für die große Runde – einfach wie nie: Buchklappen aufblättern
und das Wichtigste beim Backen immer im Blick

Klassiker und Neuentdeckungen für jede Jahreszeit: mal fruchtig leicht,
mal cremig zart, mal weihnachtlich



MIT KOSTENLOSER APP ZUM
SAMMELN IHRER LIEBLINGSREZEPTE

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-7542-7



9 783833 875427



€ 9,99 [D]
€ 10,30 [A]

www.gu.de