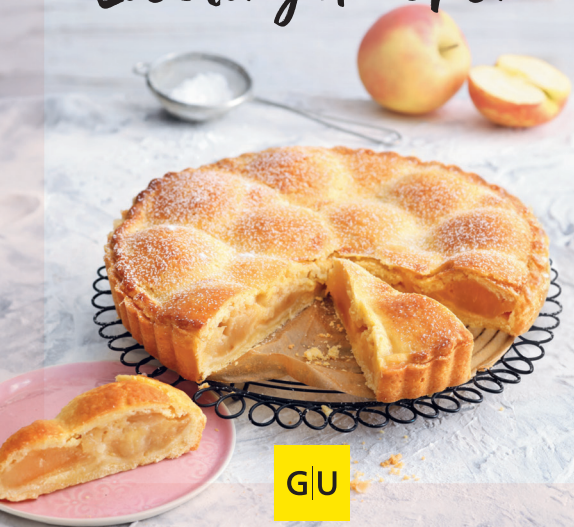


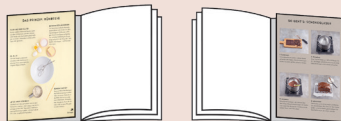
OMAS *Lieblingskuchen*



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

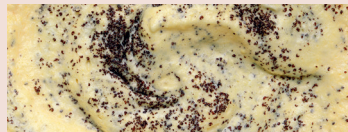


Immer griffbereit:
FEINE
INGREDIENZEN

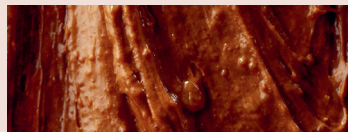


Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.

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

TAUSCHTIPP

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

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.





Für 1 Kastenform (30 cm, 20 Stücke) • 30 Min. Zubereitung • 1 Std. Backen •
Pro Stück ca. 255 kcal, 4 g E, 14 g F, 27 g KH

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 % Kakaoanteil)
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.



Für 1 Backblech (20 Stücke) • 50 Min. Zubereitung • 40 Min. Ruhen • 25 Min. Backen •
Pro Stück ca. 325 kcal, 5 g E, 19 g F, 32 g KH

BIENENSTICH MIT WALNÜSSEN

GANZ EINFACH OHNE FÜLLUNG

FÜR DEN BELAG

250 g Walnuskerne
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