

Kleine Blechkuchen



Bassermann

Inhaltsübersicht

Wissenswertes

RICHTIG GUT BACKEN	4
SO GELINGT DER TEIG:	
GRUNDREZEPTE	88
ALPHABETISCHES	
REZEPTREGISTER	94
ALPHABETISCHES	
SACHWORTREGISTER	95
IMPRESSUM	96

Rezepte

<i>Butterkuchen,</i>	
<i>Eierschecke und Co.</i>	
<i>Butterkuchen</i>	10
<i>Streuselkuchen</i>	12
<i>Zuckerbuchen mit</i>	
<i> Mandeln</i>	14
<i>Schmandkuchen</i>	16
<i>Eierschecke</i>	18
<i>Bienenstich</i>	20
<i>Beiskuchen</i>	22
<i>Lebkuchenschnitten</i>	24
<i>Buttermilchkuchen mit</i>	
<i> Walnüssen</i>	26



Von Apfelkuchen bis Zwetschgendatschi

<i>Apfelkuchen</i>	30
<i>Apfelkuchen mit Streuseln</i>	32
<i>Apfelmuskuchen</i>	34
<i>Aprikosenkuchen nach Bauernart</i>	36
<i>Birnenkuchen mit Rosinen</i>	38
<i>Brombeerschnitten</i>	40
<i>Heidelbeerkuchen mit Streuseln</i>	42
<i>Johannisbeerkuchen mit Nusshaube</i>	44
<i>Kirschkuchen mit Marzipan-Guss</i>	46
<i>Kirabellen-Kohn-Kuchen</i>	48
<i>Kohnschnitten</i>	50
<i>Orangenkuchen</i>	52
<i>Pflaumenkuchen mit Vanilleschmand</i>	54
<i>Rhabarberkuchen mit Baiser</i>	56
<i>Stachelbeerkuchen mit Streuseln</i>	58
<i>Traubenhefladen</i>	60
<i>Zwetschgendatschi</i>	62

Käsekuchen, Donauwellen und andere Klassiker

<i>Käsekuchen</i>	66
<i>Kirsch-Käse-Kuchen</i>	68
<i>Aprikosen-Quark- Kuchen</i>	70
<i>Großmutter's Sonntagskuchen</i>	72
<i>Donauwellen</i>	74
<i>Saftiger Schokoladenkuchen</i>	76
<i>Spiegeleierkuchen</i>	78
<i>Brasselnkuchen</i>	80
<i>Schokowürfel mit Walnüssen</i>	82
<i>Haselnusschnitten</i>	84
<i>Mandarinen- Joghurt-Kuchen</i>	86

RICHTIG GUT BACKEN

DAS RICHTIGE BLECH

Zur Grundausrüstung eines jeden Herdes gehören ein bis zwei Bleche sowie eine Fettpfanne, ein Blech mit höherem Rand. Die Fettpfanne benutzt man für Kuchen, die beim Backen noch aufgehen oder später mit Obst oder Sahne belegt werden.

Bleche gibt es in verschiedenen Materialien. Die gängigsten sind schwarze Emaillebleche. Sie sind für Heißluft und Ober- und Unterhitze am besten geeignet. Für Gasherde sollten Sie besser Aluminiumbleche nehmen. Zudem gibt es noch Bleche aus feuerfestem Glas. Sie leiten aber die Wärme nicht so gut, wodurch sich die Backzeit erhöht. Ausziehbare Bleche haben den Vorteil, dass Sie bei Bedarf nur ein halbes Blech backen können. Alle Rezepte in diesem Buch sind für das kleine Backblech (26x16 cm) berechnet.

Fetten Sie das Backblech immer ein. Dafür eignet sich am besten weiche Margarine oder Butter. Sie können jedoch auch Öl verwenden. Alternativ dazu können Sie das Blech mit Backpapier auslegen.

MESSEN UND WIEGEN

Backen ist im Vergleich zum Kochen eine Maßarbeit. Die Zutaten müssen abgewogen und abgemessen werden, damit sie im richtigen Verhältnis zueinander stehen. Insbesondere bei kleinen Formen kommt

es wirklich aufs Gramm an. Zum Abmessen eignet sich ein Messbecher mit entsprechenden Skalierungen für Mehl und Zucker. Wenn Sie oft backen, empfiehlt sich die Anschaffung einer Küchenwaage. Ideal ist eine Waage, die auf fünf oder zwei Gramm genau ist.

NACH DEM BACKEN

Lassen Sie die Blechkuchen auf einem Rost auskühlen, da sich sonst zu viel Flüssigkeit bildet und der Kuchen durchweicht. Käsekuchen nach dem Backen langsam abkühlen lassen. Dafür den Kuchen entweder über Nacht im ausgeschalteten, geschlossenen Ofen abkühlen lassen oder die Tür nach dem Backen nur leicht öffnen.

IM DIESEM BUCH VERWENDETE ABKÜRZUNGEN

Msp. = Messerspitze

TL = Teelöffel

EL = Esslöffel

g = Gramm

kg = Kilogramm

ml = Milliliter

l = Liter

Min. = Minute

Std. = Stunde

NÜTZLICHE HELFER BEIM BACKEN

Elektrisches Handrührgerät/Küchenmaschine

Sie helfen den Teig in Form zu bringen. Mit einer Küchenmaschine kann man nicht nur den Teig rühren, sondern auch Nüsse mahlen oder Äpfel raspeln.

Mehlsieb

Durch das Sieben von Mehl, Backpulver oder Kakao wird der Teig locker. Mit einem Mehlsieb können Sie die Zutaten direkt in die Rührschüssel sieben.

Teigroller

Es gibt sie aus Holz, Marmor oder Edelstahl. Besonders praktisch für Blechkuchen sind kleine Handteigroller, mit denen Sie den Teig bis in die Ecken des Blechs ausrollen können.

Spritzbeutel

Spritzbeutel sind für das Verzieren von Kuchen unentbehrlich.

Backpinsel

Er wird zum Einfetten des Blechs verwendet. Alternativ können Sie das Blech mit einem Backpapier auslegen.

Teigschaber

Mit ihm können Sie die letzten Teigreste aus der Schüssel kratzen sowie Teig oder Sahne glatt streichen.

KUCHEN AUF VORRAT

Blechkuchen lassen sich gut auf Vorrat einfrieren. Sie können sowohl den rohen Teig als auch jeden fertigen Kuchen im Tiefkühlfach frisch halten. Frieren Sie Teig in Form von flachen Platten ein. So lässt er sich schnell auftauen. Fertige Kuchen können Sie portionsweise in Gefrierbeutel, besser noch in Gefrierdosen verpacken. Guss oder Glasur aber

immer erst nach dem Auftauen auftragen. Stellen Sie den Kuchen zunächst für etwa zwei Stunden ins Tiefkühlfach und lassen ihn anfrosten. Anschließend können Sie die Stücke in Folie oder Gefrierdosen verpacken und ganz einfrieren. Frieren Sie Blechkuchen immer in kleinen Portionen ein. So können Sie bei Bedarf eine Kuchenplatte aus verschiedenen Sorten zusammenstellen.

Eingefrorene rohe Teige tauen Sie am besten bei Zimmertemperatur auf. Hefeteig muss nach dem Auftauen noch einmal gehen, bevor er weiter verarbeitet wird. Sahnkekuchen sollten Sie am besten im Kühlschrank auftauen lassen. Hefe- oder Rührkuchen können Sie auch im Backofen oder in der Mikrowelle auftauen.

TIPPS UND TRICKS

Mehl sieben

Sieben Sie das Mehl immer durch. So wird der Kuchen schön locker. Backpulver, Speisestärke und Kakao vor dem Sieben mit dem Mehl vermischen und ebenfalls sieben.

Flüssigkeitszugabe/Mehltypen

Die Typenzahl auf der Verpackung gibt den durchschnittlichen Mineralstoffgehalt in mg pro 100g Mehl an. Alle Rezepte in diesem Buch sind mit Mehl Type 405 berechnet, es hat die besten Klebeeigenschaften zum Backen. Selbstverständlich können auch höhere Mehltypen verwendet werden. So sind Kuchen mit Vollkornmehl reich an Ballaststoffen. In diesem Fall sollte etwa 20 Prozent mehr Flüssigkeit zugegeben werden, bei der Verwendung von Type 1050 sind etwa 10 Prozent

mehr Flüssigkeit nötig, als in den Rezepten angegeben.

Backtemperatur und -zeit

In allen Rezepten sind die angegebenen Temperaturen und Backzeiten Mittelwerte. Nicht immer entspricht zum Beispiel die eingestellte Temperatur der tatsächlichen im Backofen. Wird der zu backende Kuchen in den kalten Backofen geschoben, muss die angegebene Backzeit um etwa 5–10 Min. verlängert werden. Beim Backen im Umluftherd muss die Temperatur etwa 20–30 °C niedriger eingestellt werden.

Einschubhöhe

Flache Kuchen wie Blechkuchen sollten, wenn nicht anders angegeben, auf der mittleren Einschubleiste gebacken werden.

Schutz vor dunkler Oberfläche

Häufig ist die Oberfläche von Kuchen und Torten bereits vor Ablauf der Backzeit gut gebräunt. In diesem Fall den Kuchen einfach mit Pergamentpapier abdecken und, wenn möglich, die Oberhitze abschalten.

Garprobe

Durch die Garprobe können Sie feststellen, ob der Kuchen gar ist. Dafür stechen Sie mit einem dünnen Holzstäbchen senkrecht bis zum Boden. Bleiben keine feuchten Teigreste daran haften, ist der Kuchen gar.

Vorbereiten

Viele Blechkuchen lassen sich gut vorbereiten. So kann der Biskuitboden bereits am Vortag gebacken und am nächsten Tag mit Sahne oder Obst belegt werden.

ZUTATEN

Gemahlene Zutaten

Besonders bei gemahlene Zutaten wie Haselnüssen, Mandeln, Mohn oder auch Mehl lohnt es sich selbst zu mahlen. Der Geschmacksunterschied zu abgepackter Ware ist beträchtlich.

Eier

Beim Backen sind Eier fast unentbehrlich, denn sie machen Gebäck locker. Ein frisches Ei erkennt man an der Größe seiner Luftkammer – je älter das Ei, desto größer die Luftkammer. Daher sinken ganz frische Eier in einem Glas Wasser zu Boden. Eier, die älter als eine Woche sind, sinken auch zu Boden, richten die stumpfe Seite aber noch oben. Eier, die älter als 2 Wochen sind, schwimmen. Eier sollten übrigens immer kalt aufbewahrt werden, vor dem Backen allerdings Zeit genug bekommen, um Zimmertemperatur zu erlangen.

Stärkemehl

Neben Mehl wird auch oft Stärkemehl zum Backen benötigt. Stärkemehl wird dann dem Mehl zugesetzt, wenn besonders feine und leichte Teige entstehen sollen. Stärkemehle werden aus Weizen, Kartoffeln, Mais und Reis gewonnen.

Hefe und Backpulver

Nur Teige mit wenig Mehl und vielen Eier, reichlich Fett und Zucker werden ohne Backtriebmittel locker. Anderen Teigen müssen Hefe, Backpulver, seltener auch Hirschhornsalz oder Pottasche zugefügt werden. Es kommt beim Aufeinandertreffen von Backtriebmittel, Wärme und Feuchtigkeit zur Gasbildung, wodurch der Teig gelockert wird.

Süßungsmittel

Neben dem normalen Haushaltszucker, der Raffinade, werden beim Backen auch andere Süßungsmittel verwendet, wodurch interessante Geschmacks- und Farbnuancen erreicht werden können. Puder-

Zucker ist gemahlener Haushaltszucker, er kann auch schnell selbst gemacht werden, indem Raffinade gemahlen oder im Mörser zerrieben wird. Brauner Zucker ist ungereinigter und ungebleichter Zucker mit leicht würzigem Geschmack. Vanillezucker ist die Mischung aus gemahlener Vanilleschote und Zucker, Vanillinzucker besteht aus künstlichem Vanillearoma und Zucker. Honig und Ahornsirup geben ebenfalls ihren Geschmack an das Gebäck ab. Beim Honig sorgt die große Sortenvielfalt für sehr interessante Unterschiede. Die gesundheitlich wertvollen Inhaltsstoffe sind allerdings nach dem Backvorgang im Wesentlichen nicht mehr aktiv.

Gewürze und Aromen

Beim Kochen ist die Verwendung von Gewürzen und Kräutern stärker in den Fokus gerückt als beim Backen. Doch neben den Klassikern Vanille und Zimt kann auch beim Backen mit anderen Zutaten experimentiert werden. Gewürznelke, Pfeffer, Koriander und Kardamom sind typisch für die Weihnachtsbäckerei, wobei Kardamom aber auch mal in Hefeteig ausprobiert werden sollte. Macis und Muskatnuss werden ebenfalls in der Adventsbäckerei verwendet, aber ein bisschen Muskatnuss passt auch gut zu Cremes, Hefe- und Rhabarberkuchen. Safran, ein sehr teures Gewürz, wird vor allem wegen seiner Färbeeigenschaft verwendet, es macht „den Kuchen gel(b)“.

Alkoholische Aromageber

Obstgeist, Liköre, Rum und andere alkoholische Getränke sind beliebte Aromageber. Dabei kommt es nicht auf den Alkoholgehalt an, denn der Alkohol verflüchtigt sich beim Backen, nur die geschmacksgebenden Komponenten bleiben zurück.

Nüsse und Samen

Haselnüsse, Walnüsse und Mandeln sind sicher die bekanntesten Vertreter, aber wenn man sich umschaut, findet man mögliche Alternativen, die auch wieder zu neuen Geschmacksergebnissen führen:

Cashewnüsse, Erdnüsse, Paranüsse sind leckere Alternativen, ebenso Kürbis-, Pinien- und Sonnenblumenkerne, Sesam und Pistazien. Frisch gemahlen schmecken Nüsse übrigens viel aromatischer als die fertig zu kaufenden Mahlerzeugnisse. Das Aroma von Nüssen und Kernen kann durch kurzes Rösten in einer Pfanne ohne Fett noch verstärkt werden. Da diese Lebensmittel sehr fetthaltig sind, können sie ranzig werden – sie sollten also besser in kleinen Mengen frisch gekauft und kühl und dunkel aufbewahrt werden.

Trockenfrüchte

Neben Rosinen gibt es eine Vielzahl leckerer Trockenfrüchte, mit denen man seinen Kuchen eine besondere Note geben kann: Cranberries, Äpfel, Datteln, Ananas, Mango und Aprikosen sind nur ein paar Beispiele aus dem großen Sortiment.



*Butterkuchen,
Eierschecke & Co.*



Butterkuchen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Gehzeit: 40 Minuten

Backzeit: 20–30 Minuten

FÜR DEN TEIG

170 g Mehl

15 g frische Hefe

80 ml lauwarme Milch

20 g Butter

2 EL Zucker

1 Prise Salz

2 TL abgeriebene Schale einer
unbehandelten Zitrone

50 g Butter

Butter für das Backblech

Mehl für die Arbeitsfläche

FÜR DEN BELAG

60 g Zucker

½ Päckchen Vanillezucker

70 g Mandelblättchen

1 Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde bilden. Die Hefe hineinbröckeln, 2 EL lauwarme Milch hinzufügen und mit etwas Mehl bestreuen. An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich Risse in dem Teig bilden.

2 Butter in Flöckchen auf dem Mehrlrand verteilen, Zucker, Salz, restliche Milch und die Zitronenschale hinzufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

3 Das Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf das Blech legen. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen.

4 Zucker, Vanillezucker und Mandelblättchen mischen, über den Teig streuen und im vorgeheizten Backofen (Umluft 155 °C, Gas Stufe 2) 20–30 Min. backen.



Streuselkuchen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Gehzeit: 40 Minuten

Backzeit: 25–30 Minuten

FÜR DEN TEIG

7 g frische Hefe

80 ml lauwarme Milch

20 g Margarine

170 g Mehl

1 EL Zucker

1 Prise Salz

Butter für das Backblech

Mehl für die Arbeitsfläche

FÜR DEN BELAG

80 g Mehl

80 g gehackte Mandeln

50 g Zucker

80 g Margarine

1 Für den Vorteig zerbröckelte Hefe und 1 Prise Zucker in der Milch auflösen. Zugedeckt an einem warmen Ort 10 Min. gehen lassen.

2 Margarine zerlassen, mit Mehl, Zucker und etwas Salz in eine Schüssel geben. Die Hefemilch zufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen, dann nochmals gut kneten.

3 Das Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, auf das Backblech legen und weitere 30 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

4 Für die Streusel das Mehl, Mandeln, Zucker und die Margarine in Flöckchen mit den Händen zu Streuseln zusammendrücken. Auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3) 25–30 Min. backen.



Zuckerkekchen mit

Mandeln

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

FÜR DEN TEIG

80 g Sahne

70 g Zucker

1 Ei (L)

100 g Mehl

2 gestricherne TL Backpulver

1 Msp. gemahlene Vanille

1 Prise Salz

1 TL abgeriebene Schale einer

unbehandelten Zitrone

Butter für das Backblech

FÜR DEN BELAG

40 g Butter

70 g Zucker

1 Msp. gemahlener Zimt

1–2 EL Milch

70 g Mandelblättchen oder -stifte

1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Sahne in eine schmale Rührschüssel gießen. Den Zucker und das Ei dazugeben und so lange verschlagen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat.

2 Mehl, Backpulver, Vanillepulver, Salz und Zitronenschale untermischen. Das Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Den Teig auf das Blech streichen und im vorgeheizten Backofen (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3) 10 Min. backen.

3 Die Butter schmelzen und mit den übrigen Zutaten vermengen. Den vorgebackenen Kuchen damit bestreichen und weitere 10 Min. backen.



Schmandkuchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Gehzeit: 50 Minuten

Backzeit: 35–40 Minuten

FÜR DEN TEIG

170 g Mehl

15 g frische Hefe

ca. 60 ml lauwarme Milch

40 g Butter

40 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei (S)

Butter für das Backblech

Mehl für die Arbeitsfläche

FÜR DEN BELAG

350 ml Milch

30 g Zucker

40 g Weizengrieß

2 Eier (S)

1 Prise Salz

½ Päckchen Vanillezucker

FÜR DEN GUSS

1 Eiweiß (S)

1 EL Zucker

1 Eigelb (S)

170 g Schmand oder saure Sahne

1 Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, die lauwarme Milch dazugießen und mit der Hefe und etwas Mehl verrühren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 25 Min. gehen lassen.

2 Die Butter bei milder Hitze schmelzen lassen. Dann zusammen mit Zucker, Salz und dem verquirlten Ei zum Vorteig geben und alles zu einem kompakten Teig verkneten. Diesen 25 Min. gehen lassen.

3 Das Backblech mit Backpapier belegen oder einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf das Blech legen.

4 Für den Belag die Milch aufkochen lassen. Zucker und Grieß unter Rühren hinzufügen und alles köcheln lassen, bis ein dicker Brei entstanden ist. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

5 Die Eier trennen. Eiweiße steifschlagen. Die Eigelbe leicht verquirlen und zusammen mit dem Salz und dem Vanillezucker unter den noch warmen Grießbrei mischen. Diesen etwas abkühlen lassen, dann den Eischnee darunterziehen. Die Grießmasse auf dem Teig verteilen.

6 Für den Guss das Eiweiß zusammen mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Das Eigelb mit dem Schmand und der sauren Sahne verrühren. Den Eischnee vorsichtig darunterziehen. Die Schmandcreme auf den Kuchen geben und glatt streichen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3) 35–40 Min. backen.



Eierschecke

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Gehzeit: 30 Minuten

Backzeit: 30 Minuten

FÜR DEN TEIG

7 g frische Hefe

2 EL Zucker

2–3 EL lauwarme Milch

15 g Margarine

120 g Mehl

1 Prise Salz

1 Ei (S)

Butter für das Backblech

Mehl für die Arbeitsfläche

FÜR DEN BELAG

70 g Margarine

2 Eier (S)

1 EL Zucker

½ Päckchen Vanillezucker

1 gestrichener EL Speisestärke

80 g Magerquark

15 g Korinthen

15 g gehackte Mandeln

1 Prise Salz

30 g Mandelblättchen zum Bestreuen

1 Für den Vorteig die Hefe zerbröckeln und mit ½ TL Zucker in der Milch auflösen. Zugedeckt an einem warmen Ort 10 Min. gehen lassen.

2 Margarine zerlassen. Mit Mehl, restlichem Zucker, Salz, Ei und dem Vorteig zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen.

3 Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Eier trennen. Eigelbe, Zucker, Vanillezucker, Speisestärke und Quark verrühren. Margarine, Korinthen und Mandeln untermischen.

4 Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen. Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf das Backblech legen. Eiweiße mit Salz steifschlagen und unter die Quarkcreme heben. Creme auf den Hefeteig streichen und bei Zimmertemperatur 15 Min. gehen lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen.

5 Mandelblättchen über die Quarkcreme streuen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3) 30 Min. backen.



Bienenstich

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Gehzeit: 45 Minuten

Backzeit: 20–30 Minuten

FÜR DEN TEIG

170 g Mehl
15 g frische Hefe
80 ml lauwarme Milch
30 g Zucker
30 g weiche oder flüssige Butter
1 Prise Salz
Butter für das Backblech
Mehl für die Arbeitsfläche

FÜR DEN BELAG

30 g Butter
30 g Zucker
70 g geröstete Mandelblättchen
etwas Sahne

FÜR DIE FÜLLUNG

200 ml Milch
2 EL Zucker
½ Päckchen Mandelpuddingpulver
50 g Sahne

1 Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinkrümeln. Mit etwas Milch und ½ TL Zucker zu einem kleinen Vorteig verrühren. Zugedeckt an einer warmen und zugfreien Stelle etwa 15 Min. gehen lassen, bis die Oberfläche des Vorteiges Risse zeigt.

2 Alle restlichen Zutaten in die Mulde geben und mit dem Mehl nach und nach zu einem Teig vermischen. Dann den Teig mit der Hand schlagen, bis sich Blasen bilden und der Teig nicht mehr an der Schüssel klebt. Gegebenenfalls noch etwas Mehl oder Milch dazugeben. In der Schüssel zugedeckt bis zum doppelten Volumen gehen lassen.

3 Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Das Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen. Für den Belag in einem Topf bei mittlerer Temperatur Butter, Zucker und Mandeln mit wenig Sahne zu einer dicken, aber gut streichfähigen Masse vermengen und beiseite stellen.

4 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1½ cm dick ausrollen und auf das Backblech legen. Mit einer Gabel in dichten Reihen den Teig einstechen, damit er beim Backen keine Blasen bildet und sich nicht nach oben wölbt. Mit der Mandelmasse bestreichen und an einer warmen Stelle noch 15–20 Min. gehen lassen.



5 Im vorgeheizten Backofen (Umluft 180 °C, Gas Stufe 3) auf der zweiten Schiene von unten 20–30 Min. goldbraun backen. Anschließend den Teig noch warm 1 mal längs und 2 mal quer zerschneiden, sodass Rechtecke von ca. 8x8 cm Größe entstehen.

6 Für die Füllung aus Milch, Zucker und Puddingpulver nach Packungsanweisung einen Pudding kochen. Anschließend den Pudding im kalten Was-

serbad unter Rühren abkühlen. Die Sahne steifschlagen, nach und nach unter den Pudding heben.

7 Die erkalteten Kuchenquadrate waagrecht halbieren. Die unteren Hälften mit der Pudding-Sahne-Mischung dick bestreichen. Dann mit den Mandelbelag-Hälften bedecken.

Reiskuchen

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Kühlzeit: 20 Minuten

Backzeit: 55 Minuten

FÜR DEN TEIG

170 g Mehl

1 Prise Backpulver

40 g Puderzucker

1 Prise Salz

2 Eigelb (M)

80 g Margarine

Butter für das Backblech

Mehl für die Arbeitsfläche

FÜR DIE FÜLLUNG

250 ml Milch

1 Prise Salz

70 g Milchreis

20 g Aprikosenkonfitüre

40 g Sahne

1 Eiweiß (L)

30 g Margarine

40 g Zucker

1 Eigelb (L)

30 g gemahlene Mandeln

1 EL Puderzucker zum Bestäuben

1 Mehl, Backpulver, Puderzucker und Salz in einer Schüssel mischen. Eigelb und Margarine in Stückchen dazugeben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Milch mit Salz aufkochen, Reis zufügen. Bei kleiner Hitze im geschlossenen Topf 20 Min. ausquellen lassen. Ofen auf 180 °C vorheizen. Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen.

3 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und auf das Backblech legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft 160 °C, Gas Stufe 2) 15 Min. vorbacken. Mit Konfitüre bestreichen.

4 Sahne und Eiweiß getrennt steifschlagen. Margarine, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Milchreis und Mandeln unterrühren. Sahne und Eiweiß unterheben. Die Masse auf den Boden streichen und weitere 40 Min. backen. Mit Puderzucker bestäuben.





Kleine Blechkuchen plus Backblech

ORIGINALAUSGABE

Paperback, Broschur, 96 Seiten, 16,8x21
ISBN: 978-3-8094-2700-1

Bassermann

Erscheinungstermin: November 2010

Blechkuchen wie zu Großmutterns Zeiten

... aber in kleinerem Format für ein gemütliches Kaffeestündchen zu zweit, etwas Gutes für Zwischendurch oder als liebevolles Mitbringsel für alle Gelegenheiten.

Die Backform aus besonders hochwertigem Material ist antihafbeschichtet, spülmaschinengeeignet und sehr stabil. Durch den hohen Rand bleibt der Backofen auch bei den ganz üppig belegten Blechkuchen tadellos sauber.

Das liebevoll gestaltete Buch bietet 37 klassische Blechkuchenrezepte für die kleine Backform: traditionelle Rezepte wie Butterkuchen, Eierschecke und Bienenstich werden ergänzt durch die Vielfalt der fruchtigen Leckereien wie Pflaumenkuchen mit Schmand und Apfel-Streusel-Kuchen. Mit Käsekuchen, Donauwelle und Haselnussschnitten geht es dann weiter im Kapitel mit den aromatisch-saftigen Kuchen. Einfach ausprobieren - die guten Ergebnisse werden überzeugen.