



DIE LECKERSTEN KUCHENREZEPTE

- ZUM ABNEHMEN -

DEINE TRAUMFIGUR

Inhalt 1



01 KÄSEKUCHEN



02 MAMOR-KUCHEN



03 BUTTER-KUCHEN



04 APFELKUCHEN



05 ZITRONEN-KUCHEN



06 RUSSISCHER ZUPFKUCHEN



07 SCHOKO-KUCHEN



08 STREUSEL-KUCHEN



09 KAROTTEN-KUCHEN



10 ZWIEBEL-KUCHEN



11 QUITTEN-KUCHEN



12 APRIKOSEN-KUCHEN



13 RÜHRKUCHEN



14 KIRSCH-KUCHEN



15 WALNUSS-APFEL-KUCHEN

Inhalt 2



16

PFLAUMEN-KUCHEN



17

NUSS-KUCHEN



18

ZIMT-STREUSEL-KUCHEN



19

BIRNEN-KUCHEN



20

BAUM-KUCHEN



21

KAFFEE-MANDEL KUCHEN



22

MAULWURF-KUCHEN



23

GEWÜRZ-KUCHEN



24

HASELNUSS-KUCHEN



25

VOLLKORN HEFEZOPF



ZUTATEN

175 g Dinkelmehl Type 1050
150 g Honig
Salz
5 Eier (Größe M)
90 g Butter
1 kg Quark (20 % Fett)
1 Bio-Zitrone
1 Vanilleschote
50 g Speisestärke

KÄSEKUCHEN

kcal

279



30 min.

fertig in

1 h 40 min.

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden Mehl, 50 g Honig, 1 Prise Salz, 1 Ei und gewürfelte Butter in eine Schüssel geben. Diese Zutaten zu einem geschmeidigen Mürbeteig kneten und abgedeckt 30 Minuten kalt stellen.
2. Inzwischen Quark gut abtropfen lassen. Zitrone heiß abspülen, trocknen und die Schale fein abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen.
3. Für die Quarkmasse restliche Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz zu Eischnee steif schlagen. Eigelbe und den restlichen Honig mit einem Mixer cremig schlagen. Quark, 1 TL Zitronenschale, Zitronensaft, Vanillemark und Speisestärke untermischen. Eischnee vorsichtig unterheben.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Springform mit Backpapier auslegen und den Teig in die Springform geben. Die Quarkmasse in die Form geben und glatt streichen.
5. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2–3) etwa 50 Minuten backen. Anschließend herausnehmen, abkühlen lassen und aus der Springform lösen. In Stücke geschnitten servieren.



Mamorkuchen

ZUTATEN

250 g	Butter
280 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
4	Eier
2 EL	Rum
500 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Pck	Backpulver
130 ml	Milch
35 g	Kakaopulver
2 EL	Milch, für den dunklen Teig
1 EL	Butter, zum Ausfetten

ZUBEREITUNG

1. Als Erstes die Butter mit Zucker und Vanillezucker in einer Backschüssel schaumig rühren.
2. Dann die Eier und den Rum zufügen, das Mehl erst mit Salz sowie Backpulver vermischen und dann alles zu einem glatten Teig vermengen.
3. Anschließend noch die Milch zugießen und gut verrühren. Den Backofen auf 175 Grad, Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Als Nächstes eine Kastenform mit Butter ausfetten und zwei Drittel des Teiges hineingeben.
5. Den restlichen Teig mit Kakao und 2 Esslöffeln Milch glatt rühren. Auf dem hellen Teig verteilen und mit einer Gabel spiralförmig unterheben.
6. Nun den Kuchen im Backofen im unteren Drittel ca. 1 Stunde backen. Dann mit der Stäbchenprobe schauen, ob der Kuchen fertig gebacken ist.
7. Zuletzt den Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form holen. Den vollständig erkalteten Marmorkuchen mit Puderzucker bestäuben.

Butterkuchen

Zutaten

Für den Teig

250 ml Sahne (den Becher als Messbecher nehmen)

1 Becher Zucker

2 Becher Mehl

4 Eier

1 Pck. Backpulver

Für den Belag

125 g Butter

1 Becher Zucker

150 g Mandeln, gehobelt

2 P. Vanillezucker

3 EL Milch

Zubereitung

1. Ein tiefes Backblech (ca. 30 x 40 cm) einfetten.
2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die Sahne mit dem Zucker verrühren.
4. Eier nach und nach, unter Rühren dazugeben.
5. Mehl mit Backpulver mischen und in die Eiermasse rühren.
6. Den Teig auf das Backblech geben und gleichmäßig verteilen.
7. Für 15 Minuten im unteren Drittel des Backofens backen.
8. Inzwischen die Butter erwärmen, alle Zutaten für den Belag dazugeben und verrühren.
9. Den Kuchen aus dem Backofen holen, die Mandel-Butter-Masse gleichmäßig darauf verteilen und weitere 8-10 Minuten (bis die Mandeln gebräunt sind) backen.
10. Abkühlen, in Stücke schneiden und genießen!





ZUTATEN

Für die Füllung:

- 7-8 Große Äpfel, geschält, entkernt und in dünne Scheiben geschnitten
- 1/2 EL Butter
- Ein Spritzer Apfelsaft

Für den Boden und die Streusel:

- 250 g Weizenmehl oder Dinkelmehl (Type 1050)
- 200 g Feiner Zucker
- 1 TL Backpulver
- 200 g Kalte Butter, in Stücken

APFELKUCHEN

kcal

279



30 min.

fertig in

1 h 40 min.

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen und eine runde Springform (Ø 24 cm) inklusive der Wände mit Butter bestreichen und dann den Boden mit Backpapier auslegen.
2. In einer großen, tiefen Pfanne 1/2 EL Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Dann die Apfelstücke und einen Spritzer Apfelsaft hineinrühren. Dann ein paar Minuten kochen lassen und ab und zu umrühren. Danach vom Herd nehmen und zum Abkühlen zur Seite stellen.
3. Das Mehl, den Zucker und das Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Nun die Butter in den trockenen Mix geben, vermischen und krümelig reiben, so dass es grobe Streusel ergibt!.
4. Die Hälfte des Streusel-Mixes auf dem Boden der vorbereiteten Springform verteilen. Dann zusammen pressen und auch an den Wänden der Form verteilen (ca. 1-2 cm hoch). Danach in den vorgeheizten Ofen geben und 5 Minuten backen.
5. Jetzt die Springform aus dem Ofen nehmen und die Apfelschnitten darüber verteilen. Nun den Rest des Streusel-Mixes gleichmäßig darüber verstreuen und den Kuchen wieder in den Ofen geben und 1 Stunde backen, bis er goldbraun ist.
6. Danach den Kuchen aus dem Ofen nehmen und komplett abkühlen lassen bevor Ihr die Wände der Springform abnehmt.



Zitronenkuchen

ZUTATEN

350 g Margarine
350 g Mehl
350 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 TL, gehäuft Backpulver
6 Eier
3 Zitrone(n), unbehandelte
300 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175 °C - 195 °C vorheizen.
2. Als Erstes die Schale von den 3 Zitronen abreiben und zwei Zitronen davon auspressen.
3. Die Eier und den Zucker schaumig schlagen. Das Mehl sieben und mit Vanillezucker, Backpulver, Zitronenschale und Margarine nach und nach dazugeben und alles gut miteinander verrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech füllen, in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 20 Min. auf der mittleren Schiene backen.
4. Nun aus dem Zitronensaft und dem Puderzucker eine Glasur mischen, bis eine dickflüssige Masse entsteht. (n.B mehr Puderzucker hinzufügen.)
5. Solange der Kuchen noch warm ist, mit einer Gabel überall einstechen, damit er schön saftig wird, denn so kann die Glasur gut einsickern. Als letztes die Glasur schnell auf dem warmen Kuchen verstreichen und gut auskühlen lassen.

Russischer Zupfkuchen

Zutaten

Für den Teig

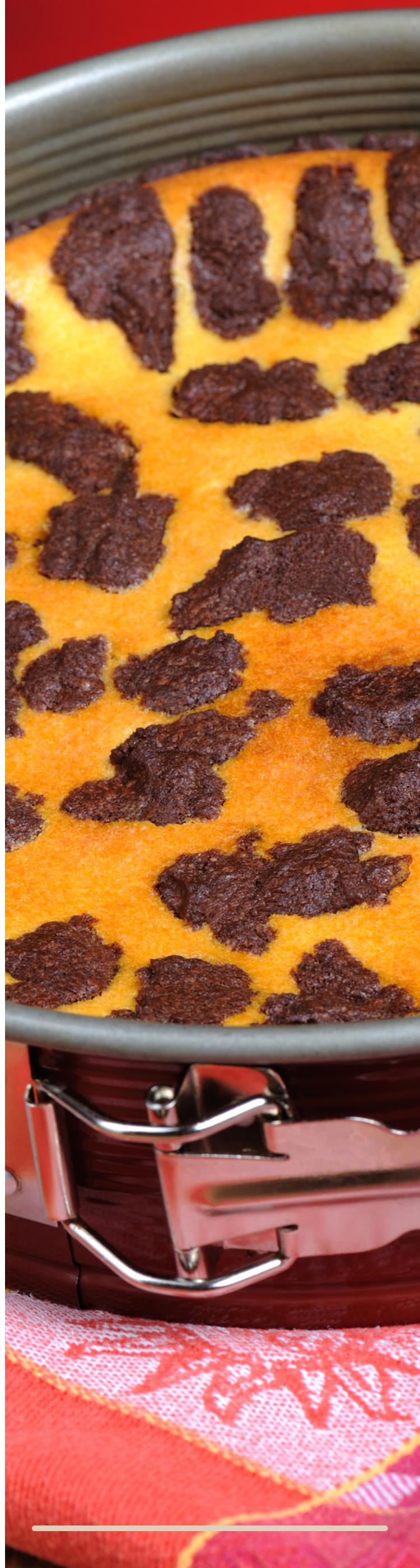
300 g Mehl
30 g Kakaopulver, ungesüßt
2 TL, gestr. Backpulver
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
150 g Butter
Fett

Für die Füllung

250 g Butter
500 g Magerquark
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Eier
1 Pck. Vanillepuddingpulver
1 Vanilleschote(n), das Mark davon

Zubereitung

- Alle Zutaten für den Teig in den Mixer geben und gut verrühren. Anschließend zu einer Kugel formen und den Teig in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 30 Minuten kaltstellen.
- Inzwischen für die Füllung die Butter in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen. Den Boden der Springform fetten. Die Hälfte des Teiges mit einem Nudelholz ausrollen und die Springform damit auskleiden. Dabei sollte ein ca. 2 cm hoher Rand entstehen.
- Den Quark mit Zucker, Vanillezucker, dem Mark einer Vanilleschote, den Eiern, dem Puddingpulver und der Butter mit einem Schneebesen zu einer Masse verrühren, in die Form geben und glatt streichen. Den restlichen Teig in kleine Stücke zupfen und auf der Füllung verteilen.
- Den Kuchen nun im unteren Drittel in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten backen.
- Nach 60min. den Kuchen abkühlen lassen und genießen .





ZUTATEN

150 g Zartbitterschokolade
250 g Butter
120 g Zucker
5 Ei(er)
2 EL Mehl
2 EL Kakao
1 TL Backpulver

Für den Guss

100 g Zartbitterschokolade
100 ml Schlagsahne

SCHOKOKUCHEN

kcal

4481



25 min.

fertig in

55 min.

ZUBEREITUNG

1. Die Schokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Eier mit Zucker schaumig rühren und Mehl sowie Kakao und Backpulver hinzufügen. Schoko-Butter-Masse hinzugeben und unterheben. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Kuchen in einer gefetteten Springform 30 min backen.
2. Für den Guss die Sahne erhitzen. Die Schokolade in Stücke brechen und in eine Schüssel geben, die heiße Sahne darauf geben und rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Den Guss auf dem Kuchen verteilen und abkühlen lassen.



Streuselkuchen

ZUTATEN

500 g	Mehl
100 g	Zucker
300 ml	Milch
100 g	Öl
1 Würfel	Hefe, frische
1 Prise(n)	Salz

Für die Streusel

400 g	Mehl
250 g	Zucker
250 g	Butter

ZUBEREITUNG

1. Für den Hefeteig die Hefe zerbröckeln und in der lauwarmen Milch verrühren, bis es eine "Hefemilch" ergibt. Zugedeckt an einem warmen Ort für 10 Min. gehen lassen.
2. Danach das Mehl in eine große Schüssel geben. Den Zucker, das Öl und 1 Prise Salz dazugeben. Die angerührte "Hefemilch" hinzufügen und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen (ca. 60 Min.).
3. Nach den 60min. noch einmal kneten, ca. 10 Min. zugedeckt ruhen lassen und dann ausrollen. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech auslegen. Jetzt noch einmal ca. 20 Min. gehen lassen (zugedeckt, damit keine Haut entsteht).
4. In dieser Zeit die Streusel zubereiten. Für die Streusel alle Zutaten (Mehl, Zucker und weiche Butter) in eine Schüssel geben und zu einem krümeligen Teig verkneten.
5. Den Hefeteig vorsichtig mit Wasser bestreichen und jetzt die Streusel gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Backofen jetzt anstellen. In dieser Zeit kann der Teig noch einmal gehen (5-10min.).
6. Bei 180 °C Heißluft 30 Minuten backen. Bei Ober- und Unterhitze 200 °C.

Karottenkuchen

Zutaten

Für den Teig

375 g Möhre(n), gerieben

250 g Mehl

2 TL Backpulver

250 g Zucker

1 TL Zimtpulver

250 ml Öl, neutrales

4 Ei(er)

200 g Mandel(n), gemahlen

Fett für die Form

Für den Belag

300 g Frischkäse

100 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

1. Eier, Zucker, Öl und Zimt miteinander verrühren. Die Karotten und Mandeln hinzugeben. Das Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls untermischen. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze 40 - 50 Minuten backen.
2. Mit der Stäbchenprobe überprüfen, ob der Kuchen fertig gebacken ist und n.B. länger im Ofen lassen.
3. Für das Frosting Frischkäse und Zitronensaft mit dem Mixer auf niedriger Stufe glatt rühren. Puderzucker und Vanillezucker einrieseln lassen.
4. Nach dem Backen den Kuchen abkühlen lassen. Das Frosting mit der Streichpalette rundherum auftragen.





ZUTATEN

Für den Teig

200 g	Magerquark
400 g	Mehl
1	Ei(er)
1 Prise	Salz
8 EL	Öl
6 EL	Milch
1 Pck.	Backpulver

Für den Belag

7	Zwiebel(n)
40 g	Margarine
300 ml	saure Sahne
300 g	Joghurt
300 g	Kochschinken
300 g	Emmentaler
1 EL	Speisestärke
3	Ei(er)
	Salz
	Pfeffer

ZWIEBELKUCHEN

kcal

842



40 min.

fertig in

1 h 05 min.

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig den Quark, 1 Ei, Salz, das Mehl, Milch, Backpulver und Öl zu einem glatten Teig verrühren und auf einem gefetteten Backblech ausrollen.
2. Für den Belag werden die Zwiebeln in Scheiben geschnitten und glasig gedünstet. Abkühlen lassen und mit dem Joghurt, der Sahne, der Speisestärke und der weichen Margarine verrühren. Den Schinken würfeln und den Emmentaler in feine Streifen reiben. Die Eier verrühren und zu dem Rest dazugeben und nochmals gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Belag auf dem Teig verstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200° für ca. 20 - 25 Min. backen.



Quittenkuchen

ZUTATEN

1 kg Quitten
30 g frischer Ingwer
200 g Zucker
1 Zimtstange
175 g kalte Butter
250 g Mehl
85 g gemahlene Mandeln
250 g Speisequark (20 % Fett)
2 Eigelb
1 Päckchen Päckchen Vanille-Puddingpulver zum Kochen
Fett für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Die Quitten schälen, vierteln und die Kerngehäuse herausschneiden und die Viertel in dicke Spalten schneiden. Den Ingwer schälen und fein würfeln, 50 g Zucker, Zimt und die Quitten in einen Topf geben, aufkochen lassen und zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Min. lang dünsten.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen und die Springform fetten. Aus Mehl, Mandeln, 100 g Zucker und Butter (gewürfelt) rasch grobe Streusel kneten. Zwei Drittel von den Streuseln in die Form geben, am Boden und etwa 3 cm hoch am Rand leicht andrücken.
3. Die Quitten abtropfen lassen und den Sud mit Quark, 50 g Zucker, den Eigelben und dem Puddingpulver verrühren und in die Form geben, Alles glatt streichen und die Quitten darauf verteilen. Am Ende noch die übrigen Streusel darüber verteilen und im Backofen für ca. 40 Min. backen.
4. Am Ende den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestäuben und genießen.

Aprikosenkuchen

Zutaten

½ Würfelfrische Hefe (21 g)

200 ml Milch

500 g Mehl

80 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

100 g Butter

Butter für die Form

Zucker für die Form

600 g reife Aprikosen

Zubereitung

1. Die Hefe in die lauwarme Milch bröseln und unter Rühren auflösen. Das Mehl mit dem Salz und Zucker vermischen, in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefemilch eingießen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Dann die Butter und das Ei zugeben und mit den Händen oder einem zu einem glatten Teig. Zugedeckt für weitere 45 Minuten gehen lassen.

2. Eine hohe Form (ca. 18x18cm) einbuttern und mit Zucker ausstreuen. Die Aprikosen brühen, abschrecken, häuten, halbieren, entkernen und mit der Wölbung nach unten in die Form legen. Dann den Teig noch einmal gut durchkneten und zu einem Laib in Größe der Form kneten. Den Teig auf die Aprikosen legen und weitere 20 Minuten gehen lassen.

3. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

4. Den Kuchen in den Ofen schieben und für ca. 45 Minuten backen.

5. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Guten Appetit!





ZUTATEN

500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
150 g Butter
2 Eier
250 g Zucker
250 ml Milch
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Zitronenschale, gerieben

RÜHRKUCHEN

kcal

394



10 min.

fertig in

1 h 10 min.

ZUBEREITUNG

1. Als Erstes den Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Butter mit dem Mixer schaumig schlagen. Danach die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker und 100ml der Milch unter die Butter schlagen.
2. Anschließend den Vanillezucker und die Zitronenschale mit unter die Masse rühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und im Wechsel mit der restlichen Milch ebenfalls untermischen. Dann das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die restliche Masse unterheben.
4. Die Teigmasse in eine gefettete Form füllen und im Backofen für ca. 60 Minuten backen.
5. Den Kuchen abkühlen lassen, aus der Form nehmen und genießen. Guten Appetit!



Kirschkuchen

ZUTATEN

- 125 ml lauwarme Milch
- ½ Würfel Hefe (ca. 25 g)
- 80 g Vollrohrzucker
- 310 g Weizen-/Vollkornmehl
- 2 Prisen Salz
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 100g weiche Butter
- 750 g Kirschen
- 40 g gemahlene Mandelkerne
- 40 g Biskuitbrösel
- 2 EL Speisestärke
- 1 Msp. Vanillepulver

ZUBEREITUNG

1. Milch in einem Topf lauwarm erwärmen und die frische Hefe hineinbröseln, 1 EL Zucker hinzugeben, verrühren und 10 Minuten ruhen lassen. 250 g Mehl mit einer Prise Salz in einer großen Schüssel mischen, mit 40 g Butter, dem Ei und Eigelb und der Milch-Hefemischung zu einem glatten Teig verkneten und rund formen. Mit etwas Mehl bestauben und zugedeckt an einem warmen Ort für ca. 45 Minuten aufgehen lassen.
2. In der Zwischenzeit Kirschen waschen und entsteinen. Für die Streusel die restliche weiche Butter, das restliche Mehl, Mandeln und den restlichen Zucker mit einer Prise Salz in einer Schüssel vermischen. Die Masse so lange mit dem Mixer verrühren, bis Streusel entstehen. Diese dann zugedeckt im Kühlschrank kalt stellen.
3. Den Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals durchkneten und weitere 15 Minuten gehen lassen. Nun die Springform leicht anfetten und anschließend den Teig rund ausrollen und die Springform damit auslegen. Dabei einen Rand formen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit den Biskuitbröseln bestreuen.
4. Nun die Kirschen mit der Stärke und dem Vanillepulver vermengen und auf den Boden geben. Streusel gleichmäßig auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 40–45 Minuten goldbraun backen.
5. Abschließend den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Walnuss-Äpfelkuchen

Zutaten

150 g Dinkelmehl Type 1050

30 g gemahlene Walnüsse

1 Prise Salz

5 EL Honig

3 Eier (Größe M)

75 g kalte Butter

1 kg säuerliche Äpfel

½ TL Vanillepulver

50 g Rosinen

50 g Walnüsse

½ TL Zimt

125 ml Milch (3,5 % Fett)

Zubereitung

1. Das Mehl mit den gemahlenen Walnüssen und Salz mischen. In die Mitte eine Mulde formen und 2 EL Honig, 1 Ei und kalte Butter in Flöckchen hineingeben. Alles mit einem großen Messer durchhacken, sodass sich die feuchten mit den trockenen Teilen verbinden. Nun den Teig glatt kneten, einwickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Die Äpfel schälen, vierteln, blättrig schneiden und mit 2 EL Honig, Rosinen, Walnüssen, Vanillepulver und Zimt mischen.
3. Die Springform mit Backpapier auslegen, den Teig kurz durchkneten und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Als Nächstes einen Kreis in Größe der Form ausschneiden und in diese legen.
4. Restlichen Teig zusammenkneten und zu kleinen Rollen formen. An den Rand legen und gut andrücken. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.
5. Äpfel darauf verteilen. Die restliche Eier mit Milch und restlichem Honig verquirlen und darüber gießen. Apfeltorte im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C für ca. 50–60 Minuten backen.





ZUTATEN

2 ½ kg Pflaumen
500 g Zucker
250 g Butter oder Margarine
4 große Eier
500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
200 g Schmand
1 Pck. Sahnesteif, evtl.
n. B. Rumaroma
Fett für die Form

PFLAUMENKUCHEN

kcal

572



30 min.

fertig in

2 h

ZUBEREITUNG

1. Pflaumen waschen, aufschneiden und entkernen.
2. Nun den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Zucker mit Butter und Vanillezucker schaumig schlagen und die Eier nacheinander hinzugeben und kräftig mit aufschlagen. Mehl und Backpulver mischen und schrittweise hinzugeben. Den Schmand unterrühren und n. B. etwas Rum-Aroma hinzufügen.
4. Den Teig in eine Springformen füllen und die Pflaumen Hälften in den Teig stecken.
5. Den Kuchen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 60 - 90 Min. backen. Nadelprobe zwischen den Früchten machen.
6. Nach dem Backen den Kuchen sofort mit etwas Zucker bestreuen und in der Form auskühlen lassen.



Nusskuchen

ZUTATEN

250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
4 Ei(er)
2 Tropfen Bittermandelaroma
250 g Weizenmehl
3 TL, gestr. Backpulver
200 g Haselnüsse, gemahlen
100 g Zartbitterschokolade, grob gehackt
n. B Puderzucker oder dunkle Kuvertüre

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 165 - 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Butter mit dem Mixer schaumig schlagen und dabei nach und nach etwas Zucker und die Eier nacheinander untermischen. Jedes Ei ca. 1 Minute untermischen. Dann das mit Backpulver vermischt Mehl, Haselnüsse, Bittermandelöl und die gehackte Schokolade untermischen.
3. Den Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Gugelhupfform füllen und für ca. 50 - 65 min. backen. Eine Stäbchenprobe durchführen, um zu schauen ob der Kuchen fertig gebacken ist
4. Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben oder mit Kuvertüre überziehen.

Zimt-Streuselkuchen

Zutaten

Für den Teig

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
250 ml Milch, lauwarm
1 Ei
70 g Butter, flüssig
70 g Zucker
1 Prise Salz

Für die Streusel

300 g Mehl
125 g Zucker
200 g Butter
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Zimt

Zubereitung

1. Das Mehl sieben und die Hefe einbröckeln. Die lauwarme Milch und eine Prise Zucker hinzufügen und mit dem Knethacken kneten. 10 Min. Ruhen lassen.
2. Danach Salz, Zucker, 1 Ei und die flüssige Butter dazugeben. Das ganze dann noch mal 30 Min. Ruhen lassen.
3. Für die Streusel alle Zutaten mit der Hand verkneden und zu Streuseln formen. Diese dann auf den Teig geben und bei 180°C für ca. 30 Min. backen.





ZUTATEN

75 g	weiche Butter
250 g	Zucker
2	Birnen
2 EL	Zitronensaft
250 g	Butter
1 Prise	Salz
5	Eier
2 TL	Backpulver
100 g	gemahlene Mandelkerne
1 TL	Zimtpulver
400 g	Mehl
150 ml	Milch
etwas	Puderzucker

BIRNENKUCHEN

kcal

6098



40 min.

fertig in

1 h 30 min.

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen.
2. Die Springform mit der weichen Butter einfetten. Dabei den Rand dünn und den Formboden dick mit Butter ausstreichen. Mit 50 g Zucker bestreuen. Die Birnen schälen, halbieren, entkernen und die Hälften in Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln und gleichmäßig auf dem Boden auslegen.
3. Für den Teig die Butter mit dem Salz und dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier hinzugeben und cremig rühren. Anschließend das mit dem Backpulver, den Mandeln und dem Zimt vermischt Mehl und die Milch nach und nach zügig unterrühren, so dass ein geschmeidiger, streichfähiger Teig entsteht. Auf die Birnen geben und glatt streichen. Im Ofen für ca. 50 Minuten backen.
4. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und Puderzucker darüber streuen.



Baumkuchen

ZUTATEN

325 g	Butter
250 g	Zucker
9	Ei(er)
2 Pck.	Vanillezucker
400 g	Marzipan
20 EL	Amaretto oder Rum
225 g	Mehl
2 Pck.	Backpulver
150 g	Speisestärke
3 Fläschchen	Bittermandelaroma
4 EL, gehäuft	Puderzucker
	Zartbitterkuvertüre

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
10 EL Amaretto in einem Topf erhitzen, 200 g Marzipan einrühren und glatt rüren.
2. Butter, Zucker, Vanillezucker und Bittermandelaroma in eine Schüssel geben, die Eier trennen und das Eigelb mit in die Schüssel geben. Mit einem Mixer ca. 3 Minuten rühren, dann die Amaretto-Marzipanmasse hinzugeben und verrühren. Nach und nach Mehl, Backpulver und Speisestärke dazu schütten. Eiweiß steif schlagen und unterheben.
3. Erneut den restlichen Amaretto erhitzen und mit den weiteren 200 g Marzipan verrühren.
4. Die Springform mit Backpapier auslegen, 3 EL Teig hineingeben und gleichmäßig verstreichen. In die mittlere Schiene des Backofens geben und nach 90 - 120 Sekunden wieder herausnehmen. Wieder 3 EL Teig auf den bereits gebackenen Boden geben, vorsichtig verstreichen und wieder für 90 - 120 Sekunden in den Ofen geben. So weitermachen, bis der Teig aufgebraucht ist. Jedoch schon nach jeder dritten Schicht, mit einem Pinsel etwas von der Amaretto-Marzipanmasse auftragen und darauf direkt eine Teigschicht geben. Nach der letzten Schicht den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen.
5. Die Kuvertüre schmelzen und über den Kuchen geben.

Kaffee-Mandel Kuchen

Zutaten

Für den Teig

250 g Zucker
150 g Butter oder Margarine
4 Eier
3 EL Kakao
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
250 g Mehl
1 Tasse Kaffee, kalter

Für die Creme

250 g Butter
100 g Puderzucker
200 g Mandeln, gemahlen
n. B. Kuchenglasur (Schokoglasur)

Zubereitung

1. Butter weich, aber nicht flüssig werden lassen. Dann diese mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig schlagen. Die Eier nach und nach untermischen. Mehl, Backpulver und Kakao mischen, sieben und abwechselnd mit dem Kaffee unterrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf verteilen und glatt streichen. Bei 150 - 170°C Heißluft für ca. 30 Min. backen.
2. Während der Teig im Ofen ist, wird die Creme zubereitet: Butter zu einer cremigen Masse schlagen. Puderzucker und Mandeln dazugeben und untermischen. Danach die fertige Creme auf den abgekühlten Kuchen geben.
3. Den Kuchen vor dem Servieren mit gemahlene Mandeln garnieren.





ZUTATEN

75 g Zartbitterschokolade
125 g Butter zimmerwarme Butter
115 g Rohrohrzucker
3 Eier
5 EL Milch
150 g Dinkelmehl Type 1050
50 g gemahlene Mandeln
3 gestr. EL Kakaopulver
3 TL Backpulver
1 Prise Salz
3 Bananen
1 EL Zitronensaft
1 Vanilleschote
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Sahnesteif
250 g griechischer Joghurt

MAULWURFKUCHEN

kcal

266



40 min.

fertig in

1 h 40 min.

ZUBEREITUNG

1. Zartbitterschokolade grob reiben. Für den Teig Butter und 100 g Zucker cremig schlagen. Nach und nach Eier sowie Milch hinzugeben und alles verrühren.
2. Mehl, Mandeln, Kakaopulver, Backpulver und Salz gründlich vermischen und auf die Buttermasse geben. Alles gut durchrühren. 50 g geriebene Schokolade unterheben.
3. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Rand fetten. Teig in die Form geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 25–30 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Kuchen von der Form lösen. Vom Kuchenrand etwa 1 cm rundherum abschneiden; dann Kuchen mit einem Löffel etwa 1 cm tief aushöhlen. Dabei nach außen hin einen Rand von etwa 2 cm lassen. Die Teigreste in einer Schüssel grob zerbröseln.
5. Bananen schälen, der Länge nach halbieren und dicht an dicht in den ausgehöhlten Boden legen. Mit Zitronensaft beträufeln.
6. Für die Füllung Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Danach die kalte Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen. Joghurt mit Vanillemark und restlichem Zucker glatt rühren. Schlagsahne und restliche Schokolade vorsichtig unterheben.
7. Die Sahnemischung kuppelförmig auf den Boden verteilen. Die Kuchenbrösel auf der Sahnemischung verteilen und leicht andrücken.
8. Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.



Gewürzkuchen

ZUTATEN

125 g Butter
3 Ei(er)
250 g Zucker
2 TL Zimt
1 TL Nelke(n)
1 Msp. Muskat
135 g Sultaninen
50 g Zitronat
 $\frac{1}{4}$ Liter Kaffee, schwarzer
350 g Mehl
1 Pck. Backpulver

ZUBEREITUNG

1. Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Eier und die Gewürze hinzugeben. Anschließend Sultaninen und Zitronat einrühren.
2. Mehl und Backpulver mischen und die Hälfte davon im Teig verrühren. Den Kaffee dazugeben und den Rest des Mehls einrühren.
3. Den Teig nur noch in eine Gugelhupfform geben und bei 175° C für ca. 45 Minuten backen.
4. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
5. Nach Wunsch garnieren und genießen.

Haselnusskuchen

Zutaten

Für den Teig

200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise(n) Salz
4 Ei(er)
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
200 g Haselnüsse, gemahlen
evtl. Milch
Fett für die Form

Für den Guss

300 g Puderzucker
60 g Zimtzucker
etwas Wasser

n.B Haselnüsse

Zubereitung

1. Butter bzw. Margarine, Zucker, Vanillinzucker und Salz in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Nach und nach die Eier hinzufügen. Als nächstes Mehl, Backpulver und die gemahlenen Haselnüsse unterrühren. Die Gugelhupfform einfetten, den Teig hineingeben und glattstreichen.
2. Nun den Kuchen bei ca. 175 °C Ober-/Unterhitze für ca. 60 min. backen.
3. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, den Guss herstellen. Hierfür den Puderzucker mit Zimtzucker und etwas Wasser mischen, so dass ein zähflüssiger Guss entsteht. Auf dem Kuchen verteilen und einige Haselnüsse als Deko platzieren.





ZUTATEN

- $\frac{1}{2}$ Vanilleschote
- 250 ml Pflanzendrink (Milch)
- 100 g Butter
- $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
- 260 g Dinkel-Vollkornmehl
- 250 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 100 g Kokosblütenzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- 1 Msp. Bio-Zitronenschale
- 15 g Mandelblättchen (1 EL)

VOLLKORN HEFEZOPF

kcal

153



30 min.

fertig in

2 h 30 min.

ZUBEREITUNG

1. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.
250 ml Pflanzendrink erwärmen und Butter darin auflösen.
Hefe darin auflösen. Dann je 250 g Dinkel-Vollkornmehl sowie Dinkelmehl, Kokosblütenzucker, Vanillemark, Salz, Zimt und Zitronenschale vermischen. Zu einem Teig verkneten und zugedeckt für 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Fläche in 3 gleich große Stücke teilen und zu Strängen von ca. 40 cm Länge rollen.
3. Die 3 Rollen an einem Ende zusammendrücken und einen Zopf flechten. Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt für weitere 20 Minuten gehen lassen. Anschließend mit dem restlichen Pflanzendrink bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für ca. 35–40 Minuten goldbraun backen.