

Sylvia Erdmanska-Kolanczyk

Kuchen **AUS DER** Kastenform



riva

© 2022 des Titels »Kuchen aus der Kastenform« von Sylvia Erdmanska-Kolanczyk (ISBN 978-3-7423-2191-6)
by mvg Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de



KALORIEN
schmecken
EINFACH BESSER ALS
VITAMINE

Inhalt

Vorwort.....	9
Was noch zu beachten ist in der kleinen Backstube.....	10

Fruchtig

Aromatischer Apfel-Zimt-Kuchen.....	19
Banana Bread.....	21
Blaubeerkuchen.....	23
Erdbeer-Hefekuchen.....	24
Ingwer-Birnen-Kuchen.....	27
Joghurtkuchen mit frischen Beeren.....	29
Kirschlikuchen.....	31
Kokos-Apfel-Kuchen.....	33
Mandarinen-Schmand-Kuchen.....	35
Orangen-Erdbeermarmelade-Zopf.....	36
Orangenkuchen mit frischer Orangencreme.....	39
Rhabarber-Baiser-Kuchen.....	41
Saftiger Apfelkuchen.....	43
Schneller Obstkuchen.....	45
Schoko-Bananen-Kuchen.....	47
Stachelbeer-Rhabarber-Käsekuchen.....	49
Vanillekuchen mit Himbeerguss.....	51
Zitronen-Mohn-Kuchen.....	53
Zitronenkuchen.....	55

Schokoladig

Köstlicher Schokokusskuchen	59
Marmorkuchen	61
Partykuchen mit bunten Smarties	63
Schokoladenkuchen	65
Süßes Hefebrot mit Schokowirbel	66
Veganer Schokokuchen	69
Zucchini-Schoko-Nuss-Kuchen	71

Cremig

Eierlikörkuchen mit Frischkäse-Topping	75
Feiner Sandkuchen mit Frischkäse-Topping	77
Cheesecake-Brownie-Wirbelkuchen verfeinert mit Erdnussbuttercreme	79
Himbeer-Cheesecake-Brownie	81
Himbeer-Kokos-Kuchen mit frischer Mascarpone-Sahne-Honig-Creme	83
Kaffeekekuchen ... aber bitte mit Sahne!	85
Karottenkuchen mit Frischkäse-Topping	87
Mascarpone-Erdbeer-Törtchen	88
Mohn-Käse-Kuchen	91
Quarkkuchen	93
Russischer Zupfkuchen	95
Traumhafter Käsekuchen	97

Meine Lieblinge

Ameisenkuchen.....	101
Brioche.....	103
Honig-Lebkuchen.....	105
Kindergeburtstagskuchen.....	107
Nusskuchen.....	109
Saftiger Hokkaidokürbiskuchen.....	111
Streuselkuchen.....	113

Herzhaft

Brot mit Speck.....	117
Dinkelbrot.....	119
Kräuter-Zupfbrot.....	121
Olivenbrot.....	123
Pizzabrot.....	125
Zutatenregister.....	127





Vorwort

Wenn der verführerische Duft von selbst gebackenen Kuchen durch das Haus zieht, ist das *Liebe!*

Ein schön gedeckter Tisch, Servietten, Kerzenlicht, das tollste Geschirr, das der Küchenschrank hergibt, die Liebsten, die man um sich herum hat. Für mich ist das ein wunderbares Gefühl von *Heimeligkeit* und *Wohlbefinden*.

An diesen süßen Momenten des Lebens möchte ich Sie teilhaben lassen und verrate Ihnen deshalb meine *Lieblingsrezepte*.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Blättern, Backen und Genießen. Gönnen Sie sich und Ihren Liebsten einen liebevoll selbst gemachten Kuchen.

Denn: *Ein Leben ohne Kuchen ist möglich, aber sinnlos.*

Was noch zu beachten ist in der kleinen Backstube ...

Alle Rezepte in diesem Buch werden in einer Kastenform gebacken. Für jedes Rezept wird die Form mit Backpapier ausgelegt.

Welche Backtriebmittel werden in diesem Buch verwendet?

Backpulver

Backpulver ist ein Triebmittel und sorgt dafür, dass der Teig aufgeht und aufgelockert wird. Auch das Teigvolumen wird vergrößert. Bei Kuchen mit Backpulver muss der Backofen gut vorgeheizt sein.

Natron

Natron ist ein natürliches Salz. Es hat dieselbe Wirkung wie Backpulver – aber nur, wenn bereits eine saure Zutat wie Joghurt, Quark oder Buttermilch, Zitronensaft oder Essig im Teig verwendet wird. Hat man kein Natron zu Hause, kann es durch das Backpulver ersetzt werden, da das Backpulver ohnehin Natron enthält. Umgekehrt funktioniert dies allerdings nicht – es sei denn, der Teig enthält bereits säuerliche Bestandteile.

Hefe

Keine Angst vor Hefe! Alles, was ein Hefeteig braucht, ist Ruhe, Wärme und etwas Geduld. Hefe besteht aus Hefepilzen – lebenden Mikroorganismen –, die als Gär- und Triebmittel eingesetzt werden. Durch diesen Prozess entstehen die bekannten Bläschen im Teig, die ihn aufgehen lassen und luftiger machen.



Frische Hefe oder Trockenhefe – was ist besser?

Ich persönlich bevorzuge frische Hefe, sie verleiht dem Backergebnis einen runderen Geschmack.

Trockenhefe und frische Hefe bestehen beide aus lebenden Zellen. Bei der Trockenhefe wurde nur Wasser entzogen, die Hefezellen bleiben aber dennoch lebendig.

Im Notfall kann man zu Trockenhefe greifen, das ist ja auch mal praktisch. Sie muss nicht vorab in einer Flüssigkeit aufgelöst werden, sondern kann direkt zu den trockenen Zutaten gegeben werden. Zu bedenken ist allerdings: Wenn Trockenhefe zum Einsatz kommt, muss die Ruhezeit etwas verlängert werden, damit das gewünschte Volumen erreicht und das Gebäck saftig und locker wird.

Dabei gilt: 1 Würfel Frischhefe (42 g) entspricht 2 Tütchen Trockenhefe (à 7 g).

Was ist wichtig bei der Vorbereitung von Hefeteig?

- Die Zutaten müssen Zimmertemperatur haben. Am besten holt man sie 1–2 Stunden vorher aus dem Kühlschrank.
- Hefe mag es kuschelig warm, aber nicht heiß! Folglich muss die Milch oder das Wasser lauwarm sein, aber nicht wärmer als 40 °C, sonst stirbt die Hefekultur ab und der Teig geht nicht auf.
- Die optimale Temperatur für den Trieb der Hefe liegt bei ca. 32 °C.
- Der Teig sollte gut und sorgfältig geknetet werden, damit alle Zutaten richtig vermischt werden.
- Hefeteig sollte an einem Ort mit gleichbleibend warmen Temperaturen ohne Zugluft gehen.
- Teig mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken, so hält er die Wärme und man verhindert, dass kalte Luft einströmt, wodurch der Teig langsamer aufgehen würde. Zudem trocknet der Teig an der Oberfläche nicht aus.



Welches Mehl ist für den Kuchen am besten geeignet?

Das richtige Mehl ist wichtig beim Backen. Es ist nicht nur für den Geschmack, sondern auch für das Gelingen der Backwaren verantwortlich.

Mehltypen mit hohen Zahlen sind schwerer zu verarbeiten, dafür aber gesünder. Generell bezeichnen die verschiedenen Nummern der Mehltypen die Anzahl der enthaltenen Nährstoffe in Milligramm auf 100 Gramm Mehl. Je kleiner die Zahl, desto weniger Mineralstoffe enthält das Mehl, und desto heller ist es auch.

Weizenmehl Type 405

Dieses Mehl verwende ich am häufigsten. Es eignet sich hervorragend für feine Backwaren wie Kuchen, Biskuit und Plätzchen.

Weizenmehl Type 550

Dieses Mehl ist etwas dunkler als Type 405 und enthält mehr Schalen. Es eignet sich bestens für Brötchen, helles Weißbrot und Kleingebäck. Der Unterschied zum Mehl Type 405 besteht eigentlich nur im etwas höheren Mineralstoffgehalt.

Dinkelmehl Type 630

Dieses Dinkelmehl entspricht etwa Weizenmehl Type 405, nur das verwendete Getreide ist ein wenig anders. Mit seiner leicht nussigen Note eignet sich Dinkel gut für helles Gebäck und Weißbrot. Dinkel wird auch immer häufiger alternativ zu Weizenmehl eingesetzt.



Kartoffelmehl

Kartoffelmehl verwende ich oft in Kombination mit Weizenmehl. Dadurch wird der Teig luftiger und leichter. Es besteht aus der Stärke, die aus Kartoffeln gewonnen wurde, und ist geschmacksneutral. Kartoffelmehl gibt es in jedem Supermarkt, meist in der Nähe des Mehls!

Was ist außerdem noch wichtig?

Alle Kuchen in diesem Buch werden mit Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene gebacken und sind für eine klassische Kaiser-Kastenform mit den Maßen 30 × 11 × 8 cm ausgelegt.

Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte. Jeder Backofen backt etwas anders. Deswegen beim Backen immer den Kuchen im Auge behalten und gute 10 Minuten vor Ablauf der angegebenen Zeit eine Stäbchenprobe machen. Dazu ein Holzstäbchen in die Mitte des Teiges stecken und wieder herausziehen. Wenn kein Teig kleben bleibt, ist der Kuchen fertig.

Ein kleiner Tipp von mir: Verwenden Sie hochwertige Zutaten aus biologischem Anbau oder regionale Produkte, schmecken die Kuchen noch verführerischer.



© 2022 des Titels »Kuchen aus der Kastenform« von Sylwia Erdmanska-Kolanczyk (ISBN 978-3-7423-2191-6) by mvg Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de





© 2022 des Titels »Kuchen aus der Kastenform« von Sylwia Erdmanska-Kolanczyk (ISBN 978-3-7423-2191-6)
by mvg Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München. Nähere Informationen unter: www.m-vg.de

Aromatischer Apfel-Zimt-Kuchen

ZUTATEN

600 g Äpfel
4 Eier Größe M
250 g brauner Zucker
225 g neutrales Speiseöl
275 g Weizenmehl
35 g Haferflocken
abgeriebene Schale von
1 Bio-Zitrone oder -Orange
1 EL flüssiger Honig
2 TL Backpulver
½ TL Natron
1 TL Zimt

AUSSERDEM

2 EL brauner Zucker

1. Alle Zutaten sollen Zimmertemperatur haben.
2. Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. Eier und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren, dann langsam das Öl dazugeben.
4. Übrige Zutaten hinzufügen und alles gut vermengen.
5. Die Form mit Backpapier auslegen und den Teig hineinfüllen, glatt streichen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 50–60 Minuten backen.
7. Stäbchenprobe machen, Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

TIPP:

Den Kuchen mit
Karamellsauce
überziehen.