

Tassen & Bechersammlung

Index

Becher	4
Blechkuchen	8
Kasten & Gugelhupf	69
Muffeins	80
PS	94
Tassen	81
Torten	84

Inhaltsverzeichnis

Tassen & Bechersammlung	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
Becher	4
Arabischer Becherkuchen M	4
Becherkuchen 5 Ei M	4
Becherkuchen mit Mandeln 3 Ei M	5
Becherkuchen mit Preiselbeersahne 3 Ei M	6
Limetten-Kokos-Käsekuchen 5 Ei M	6
Blechkuchen	8
Ananas Becherkuchen 3 Ei M	8
Ananas-Kokos-Kuchen 3 Ei M	9
Ananaskuchen 4 Ei	10
Apfel-Aprikosen-Kuchen 4 Ei M	10
Apfel-Nusskuchen 5 Ei M	12
Apfelblechkuchen 4 Ei M	12
Aprikosen-Mandel-Kuchen M	13
Bananen Quark Kuchen 3 Ei M	13
Bayerischer Hochzeitskuchen 4 Ei	15
Becher Kuchen 3 Ei M	15
Becherkuchen 4 Ei M	16
Becherkuchen 3 Ei M	16
Becherkuchen 4 Ei M	17
Becherkuchen 5 Ei M	17
Becherkuchen I 3 Ei M	18
Becherkuchen II 3 Ei M	19
Becherkuchen m. Haselnüssen M	20
Becherkuchen m. Kakao u. Rum 4 Ei	20
Becherkuchen m. Mandelbelag	21
Becherkuchen mit Mandeln 3 Ei M	22
Becherkuchen mit Mohn 3 Ei M	23

Becherkuchen mit Nüssen	4 Ei	M	23
Blechkuchen Maria	4 Ei	M	24
Blitzschneller Butterkuchen	3 Ei	M	25
Blitzschneller Erdbeer-	4 Ei	M	26
Butterkuchen	4 Ei	M	27
Buttermilch Mandel Blechkuchen	2 Ei	M	27
Buttermilchkuchen	3 Ei	M	28
Buttermilchkuchen mit Kokosraspel	2 Ei	M	29
Buttermilchschnitten	2 Ei	M	29
DDR Kuchen	5 Ei		30
Dosenmilchkuchen	3 Ei	M	31
Fantakuchen	4 Ei		31
Fantakuchen mit Sahne	4 Ei	M	32
Florentinerkuchen	3 Ei	M	32
Hasselnuss Becherkuchen		M	33
Hinweis			34
Hochzeitskuchen	4 Ei	M	34
Joghurtkuchen mit Pfirsichen	3 Ei	M	35
Kakao Rumkuchen	4 Ei		36
Kirsch Jogurt Kuchen	3 Ei	M	36
Kirsch Tassen Kuchen	6 Ei	M	37
Kissenkuchen	4 Ei	M	38
Limokuchen m. Stachelbeeren od. Kirschen	4 Ei		39
Mandarinen-Schmand-Kuchen	4 Ei	M	40
Mandarinenkuchen	4	M	41
Mandarinenschnitten	4 Ei		42
Mandel-Blechkuchen	4 Ei	M	42
Mandelkuchen	3 Ei	M	43
Mandelstiftkuchen	4 Ei	M	44
Mandelteppich	3 Ei	M	44
Mohnkuchen	6 Ei	M	45
Multi Variationen Kuchen	4 Ei	M	46
Obstkuchen mit Buttermilch	3 Ei	M	47
Omas Mandelkuchen	3 Ei	M	48
Österreichischer Schüttelkuchen	4 Ei	M	48
Plattenkuchen	4 Ei	M	49
PS			50
Saftiger Apfel-Buttermilch	3 Ei	M	50
Sahne-Nuss Kuchen	5 Ei	M	51
Schmandkuchen	4 Ei	M	51
Schmandkuchen	3 Ei	M	52
Schmandkuchen mit Belag	3 Ei	M	53
Schneller Butterkuchen	3 Ei	M	53
Schneller Butterkuchen		M	54
Schneller Buttermilchkuchen	3 Ei	M	55
Schoko Kirsch Becherkuchen	4 Ei	M	56
Schoko-Himbeer-Kuchen		M	56
Schokoblechkuchen mit Zimt		M	58

Schüttelkuchen	4 Ei	59
Selterskuchen	4 Ei	59
Sprudel-Schokokusskuchen	4 Ei M	60
Sprudelkuchen	4 Ei M	60
Sprudelkuchen	5 Ei	61
Sprudelkuchen mit Mandarinen	4 Ei M	61
Studentenschnitten	2 Ei M	62
Südseezauber	5 Ei M	63
Tante Evas Butterkuchen	4 Ei M	63
Tassen-Mohnkuchen III	3 Ei M	64
Tassenkuchen mit Früchten	6 Ei	65
Tassenkuchen mit Früchten	6 Ei	65
ultimative Schnell-Kuchen	4 Ei M	66
Zucker-Mandel-Becherkuchen	4 Ei M	67
Zuckerkuchen	2 Ei M	68
Kasten & Gugelhupf		69
9 Variantenkuchen	5 Ei M	69
Becher Kuchen		70
Becherkuchen	4 Ei M	70
Becherkuchen	3 Ei M	71
Becherkuchen	3 Ei M	71
Becherkuchen	4 Ei M	71
Becherkuchen mit Bananen	4 Ei M	72
Buttermilch-Napfkuchen	4 Ei M	72
Eierlikörkuchen Khor	5 Ei	73
einfachen Kuchen	4 Ei M	74
Erdbeer-Kastenkuchen	3 Ei M	75
Joghurtgugelhupf	2 Ei M	76
Joghurtkuchen mit Kakao	3 Ei M	76
Rum-Kokos-Kuchen	3 Ei M	76
Schokobecherkuchen mit Joghurt	3 Ei M	77
Schokolade-Sauerrahm Kuchen	3 Ei M	77
Schokoladen-Becherkuchen	3 Ei M	78
Teufelskuchen	4 Ei	79
Zitronenkuchen Khan	5 Ei	79
Muffeins		80
Bechermuffins	3 Ei M	80
Children's Muffeins	2 Ei	81
Tassen		81
Fantakuchen	4 Ei	81
Mandel Apfel „Rum ? „	3 Ei M	82
Rhabarberkuchen aus der Pfanne	2 Ei M	82
Tassenkuchen	5 Ei	83
gesammelt von Renate1 & Traude, im Mai 2005		84
Torten		84
Bananen Becherkuchen	4 Ei M	84
Becherkuchen	4 Ei M	85
Becherkuchen mit Kokos und Ananas	M	85

Bienenstich 4 Ei M.....	86
Gestürzter Beerenkuchen M.....	86
grüner Käsekuchen 2 Ei + 2 Eigelb M.....	87
Joghurt - Schokoladenkuchen 2 Ei M.....	87
Kokos Ananas Becherkuchen 1 Ei M.....	88
Kokos-Ananas-Becherkuchen 1 Ei M.....	89
Mandel Becherkuchen 3 Ei M.....	90
Mohnkuchen mit Johannisbeeren 3 Ei M.....	90
Mohnkuchen mit Johannisbeeren 3 Ei M.....	91
Rote Grütze Torte 3 Ei + 2 Eigelb M.....	92
Schnelle Herrentorte 6 Ei M.....	93
Schnelle Rotweintorte M.....	94
PS.....	94

Becher

Arabischer Becherkuchen M

Top of Form 1

Zutaten

1 Becher Joghurt

1 Becher Grieß

1 Becher Zucker

1 Becher Öl

1 EL Backpulver

2 EL Kokosraspeln

1/2 Becher Zucker extra

Zitronensaft

1 Becher Wasser

Der Becher vom Joghurt ist das Maß. Je einen Becher Jogurt, Grieß, Mehl und Zucker verrühren. 1 Becher Öl, Backpulver und Kokosraspel unterrühren. Eine flache viereckige Form mit Butter ausstreichen und den Teig einfüllen. Bei 200°C ca. 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Zucker, Zitronensaft und Wasser verrühren und über den noch heißen Kuchen gießen. Nochmals 5 Minuten in das Backrohr schieben.

Becherkuchen 5 Ei M

Zutatenangaben ausgelegt für 16 Portionen:

1 Becher Schlagsahne

5 Ei

2 Becher Mehl
1 Becher Zucker
1 Tüte . Backpulver
1 Tüte . Vanillezucker
100 g Nüsse, gerieben

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Handrührgerät gut verrühren und in eine gefettete und bemehlte Kuchenform (oder auch auf ein Backblech) geben, bei 200 Grad 50 Min. backen.

Als Blechkuchen kann man ihn auch mit Früchten nach Wahl belegen, Variationen mit Rosinen oder als Marmorkuchen (30 g Kakaopulver oder geschmolzene Schokolade unter eine Hälfte des Teiges mischen) sind problemlos möglich, Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Zubereitungszeit: 1 Std. 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Becherkuchen mit Mandeln 3 Ei M

Menge: 1 Kuchen

1 Becher Sahne
1 Becher Zucker

3 Eier

2 Becher Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillinzucker

Belag:

125 g Butter
200 g gehackte Mandeln (oder andere Nüsse)
1 Becher Zucker

3 Essl. Milch

Alle Zutaten zusammenrühren (den Becher von der Sahne zum Abmessen von Zucker und Mehl verwenden).
Ca. 15 Min. bei 150° C backen
danach Belag auftragen und nochmals weitere

15 Minuten backen insgesamt also Ca. 30 Minuten).

Belag:

Butter im Topf flüssig werden lassen, gehackte Mandeln oder andere Nüsse), Zucker und Milch dazu geben, auf den vorgebackenen Boden streichen und weitere 15 Min. backen.

Inge

Becherkuchen mit Preiselbeersahne 3 Ei M

Zutaten

25 g Mandelblättchen (1)

200 g Sahne (1); 1 Becher

1 Becher Zucker

2 Becher Mehl

1 Backpulver; Päckchen

3 Eier

1 Zitronenschale; abgerieben

Fett für die Form

1 Glas Preiselbeeren (370 g)

400 g Sahne (2)

20 g Mandelblättchen (2)

Die Springform fetten und den Rand mit Mandelblättchen (1) bestreuen. Sahne in eine Schüssel gießen. Dann mit dem Sahnebecher Zucker und Mehl abmessen und zur Sahne geben. Backpulver, Eier und Zitronenschale zufügen und alles gut verrühren. In die Springform geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 25 Minuten backen. Für die Füllung Preiselbeeren in einem Sieb abtropfen lassen. Den ausgekühlten Kuchen, bis auf einen ca. 2 cm breiten Rand, aushöhlen. Kuchenstückchen fein zerbröseln, Sahne (2) steif schlagen, Brösel und Preiselbeeren bis auf ein paar zur Dekoration, unterheben. Kuppelförmig ~~Kuchen~~ füllen. Restliche Preiselbeeren als kleine Häufchen auf der Sahnefüllung verteilen. Mandelblättchen (2) rösten, auskühlen lassen und auf den Sahnerand streuen. Kuchen bis zum Servieren kühl stellen. Zubereitung ca. 60 Min. (ohne Wartezeit)

Limetten-Kokos-Käsekuchen 5 Ei M

Zutaten

Zum Vorbereiten

4 P (je 250 g) Magerquark

Für den Streuselteig

2 Becher (300 g) Weizenmehl

0,5 Becher (100 g) Zucker

1 P Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

0,5 P (125g) Butter oder Margarine

Zum Bestreuen

4 EL (etwa 30 g) Kokosraspel

Für die Quarkcreme

3 Limetten

0,5 P (50 g) weiche Butter

4 EL Schlagsahne

0,5 Becher (150 g) Zucker

1 Prise Salz

1 P Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

5 Eigelb (M)

5 Eiweiß (M)

Für die Streusel

4 EL Kokosraspel

Zubereitungszeit: 50 min

1. Zum Vorbereiten Quark in eine Rührschüssel geben und zugedeckt kalt stellen. Einen Quarkbecher auswaschen, abtrocknen und zum Abmessen verwenden.

2. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mischen. Butter hinzufügen. Die Zutaten mit dem Rührbesen zu Streuseln gewünschter Größe verarbeiten.

3. Zwei Drittel des Teiges auf den Boden einer Springform (Durchmesser 26 cm) geben und mit einem Esslöffel andrücken. Kokosraspel auf den Boden streuen.

4. Für die Creme Limetten heiß waschen und trocken tupfen. Schale abreiben und Saft auspressen.

5. Limettenschale und Saft, Butter, Sahne, Zucker, Salz, Puddingpulver und Eigelb zu dem kalt gestellten Quark geben. Die Zutaten zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die

Quarkmasse auf den Teigboden geben und glatt streichen. Die restlichen Teigstreusel mit Kokosraspeln mischen und darüber streuen.

Ober-/Unterhitze etwa 180°C (vorgeheizt), Heißluft etwa 160°C (nicht vorgeheizt), Gas Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt), Backzeit 60-70 min

6. Den Kuchen etwa 10 min im ausgeschalteten Backofen stehen lassen.

7. Die Form in der Form etwas auskühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Blechkuchen

Ananas Becherkuchen 3 Ei M

Zutatenangaben ausgelegt für 20 Portionen:

Für den Teig

1 Becher Schlagsahne, 250 ml

1 Becher Zucker, 200 g

1 P Vanillezucker

3 Ei

2 Becher Mehl, 300 g

1 P Backpulver

Für den Belag

2 Becher Kokosraspel, 200 g

125 g Butter

1 Becher Zucker, 200 g

3 EL Milch

1 Dose/n Ananas in Ringen, 236 ml

Zubereitung:

Sahne steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die Sahnemasse rühren. Teig auf ein Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. vorbacken (E: 175 Grad, Gas: Stufe 2).

Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren goldgelb rösten. Butter, Zucker und Milch aufkochen, Kokosraspel unterheben und den Topf vom Herd nehmen. Ananas abtropfen lassen, fein schneiden und unter die

Kokosmasse rühren. Belag vorsichtig auf den vorgebackenen Teig streichen und weitere 15 bis 20 Min. backen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

Ananas-Kokos-Kuchen 3 Ei M

(Becherkuchen)

Zutaten für den Teig:

1 Becher (250 g) Schlagsahne,

1 Becher (250 g) Zucker,

1 Tüte Vanillezucker,

3 Eier,

2 Becher (300 g) Mehl, .

1 Tüte Backpulver.

Zutaten für den Belag:

2 Becher (200 g) Kokosraspel,

125 g Butter oder Margarine,

1 Becher (200 g) Zucker,

2 bis 3 El. Milch,

1 große Dose Ananasringe.

Zubereitung:

Ananas abtropfen lassen und fein schneiden. Für den Belag Kokosraspel in einer trockenen Pfanne unter mehrmaligem Rühren goldgelb rösten, dann auf einen Teller schütten, damit sie nicht nachdunkeln. Sahne in eine Schüssel

gießen. Becher auswaschen, abtrocknen und zum Abmessen der übrigen Hauptzutaten benutzen. Sahne halbsteif schlagen. Zucker und Vanillezucker zufügen und kurz weiterschlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und in die Sahnemasse rühren. Teig auf ein gefettetes Backblech (Fettpfanne) streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 15 Minuten vorbacken.

Fett, Zucker und Milch aufkochen. Kokosraspel unterheben, dann von der Kochplatte ziehen. Die Ananas zur Kokosmasse geben. Belag vorsichtig auf den vorgebackenen Teig streichen und weitere 15 bis 20 Minuten bei gleicher

Temperatur backen. Kuchen auf dem Blech abkühlen lassen. In Rauten oder Stücke schneiden und evtl. mit Minzeblättchen garnieren.

Inge

Ananaskuchen 4 Ei

Zutaten:

250 g Margarine schmelzen
2 Tassen Zucker
1 Tasse Ananassaft
4 Tassen Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillinzucker

4 Eier

Zubereitung:

Alles gut verrühren und einem Backblech verteilen.

2 Dosen Ananasscheiben (gut abtropfen lassen)
Ananasscheiben darauf legen:

Bei 200 Grad ca 25 Min backen

11.05.2005 08:25

Apfel-Aprikosen-Kuchen 4 Ei M

Zutaten:

Für den Teig:
3 Tassen (je 110 g) Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
1 Tasse (150 g) Zucker

4 Eier

1 Pck. Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Tasse (150 ml) Apfelsaft

1 Tasse (150 ml) Speiseöl

Für die Füllung:

200 ml Apfelschorle oder Apfelsaft

1 Pck. Tortenguss, klar

1 TL Zucker

1 Glas Apfel-Aprikosen-Dessert (Einwaage 710 g)

Für den Belag:

200 ml Schlagsahne

250 g Magerquark

1 Pck. Quarkfein Vanille-Geschmack (Dessertpulver)

Zum Bestreuen:

25 g gebräunte Kokosraspel

Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker vermengen. Eier, Zitronenschale, Apfelsaft und Speiseöl hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt 15-30 Minuten kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig auf ein Backblech (30 mal 40 cm, gefettet,

gemehlt) geben und glatt streichen. Vor den Teig einen mehrfach umgenickten Streifen Alufolie legen.

Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C (vorgeheizt), Heißluft: etwa 160 °C

(vorgeheizt), Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt), Backzeit: etwa 25 Minuten.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen erkalten lassen.

Für die Füllung Apfelschorle oder Apfelsaft mit Tortengusspulver und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten. Apfel-Aprikosen-Dessert unterrühren. Die Fruchtmasse auf dem Kuchen verteilen. Kuchen etwa 1 Stunde kalt stellen. Für den Belag Sahne, Quark und Quarkfein nach Packungsanleitung zubereiten.

Kuchen in Stücke schneiden und jeweils mit einem Teelöffel kleine Häufchen von der Quarkmasse auf die Kuchenstücke geben. mit Kokosraspeln bestreuen.

Kuchenstücke etwa 30 Minuten kalt stellen

11.05.2005 08:25

Apfel-Nusskuchen 5 Ei M

Zutaten:

1 Tasse Sahne,
100 g gem. Nüsse,
1 Tasse Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Tasse Mehl
1 Pck. Backpulver

5 Eier

1 kg Äpfel
100 g Zucker
1 TL Zimt

Zubereitung:

Die Sahne mit Zucker, Vanillezucker, mit Backpulver gemischtem Mehl, Nüssen und Eiern in eine Schüssel geben, mit dem Mixer gut verrühren, auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen.

Äpfel schälen, in Spalten schneiden und auf den Teig legen. 100 g Zucker mit Zimt mischen und über die Äpfel streuen.

Backen: bei 200C ca. 30 min. backen.

Apfelblechkuchen 4 Ei M

Zutaten

1 Becher Sahne
(den leeren Becher für das Abmessen der anderen Zutaten benutzen)
2 Becher Mehl
1 Becher Zucker
1 Beutel Vanillezucker

4 Eier

1 Beutel Backpulver
1 Prise Salz
3 - 4 Tropfen Zitronenaroma

Belag

ca. 1,5 kg Äpfel

Streusel

300 g Mehl
150 g Zucker

150 g kalte Butter

Prise Zimt

Alle Teigzutaten in beliebiger Reihenfolge in die Schüssel geben und verrühren. Teig (ist sehr flüssig) auf das mit Backpapier ausgelegte oder gefettete Backblech schütten. Äpfel schälen, entkernen, in Scheiben schneiden und auf dem Backblech verteilen. Streusel herstellen und ebenfalls auf dem Blech verteilen. 20 Minuten bei 200_C backen.

Aprikosen-Mandel-Kuchen M

Für ca. 25 Stücke

Zutaten

Fett für die Fettpfanne
2 Dosen (a 850 ml) Aprikosen
1 Grundrezept für "Becherkuchen"
100 g Butter/Margarine,

4 EL Milch

1/2 Becher (100 g) Zucker,
150 g Mandelblättchen

Eine Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm; ca. 3,5 cm tief) fetten. Aprikosen abtropfen lassen. Teig auf die Fettpfanne streichen und mit Aprikosen belegen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 ' C/Umluft. 150 'C/ Gas: Stufe 2) ca. 15 Minuten vorbacken.

3Fett schmelzen. Mit Milch und Zucker unter Rühren kurz aufkochen. Mandelblättchen unterheben. Auf dem Kuchen verteilen. Bei gleicher Temperatur weitere ca. 16-20 Minuten backen. Auskühlen lassen. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Stück ca. 240 kcal / 1000 kj E 5 9, F 13 g, KH 23 g

Bananen Quark Kuchen 3 Ei M

Zutaten

Zum Vorbereiten

4 Becher (je 250 g) Magerquark

Für den Rührteig

1 P (250 g) Butter/Margarine

1 Becher (200 g) Zucker

3 Eier (M)

2 Becher (300 g) Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

0,5 Becher (125 ml) Bananen-Nektar

1 Becher (100 g) gemahlene Haselnusskerne

Für den Belag

12 Blatt weiße Gelatine

1 Becher (250 ml) Bananen-Nektar

0,5 Becher (100 g) Zucker

3 Bananen

4 EL Zitronensaft

1 Becher (250 ml) Schlagsahne

Zum garnieren

2 Bananen

2 EL Zitronensaft

12 dünne Schokotaler

Zubereitungszeit

40 min, ohne Kühlzeit

1. Zum Vorbereiten Quark in eine Schüssel geben. Einen Quarkbecher auswaschen, abtrocknen und zum Abmessen verwenden.

2. Für den Teig Butter mit dem Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Zucker hinzufügen bis eine gebundene Masse entsteht. Eier nach und nach dazugeben. Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise mit dem Nektar und den gem. Haselnusskernen unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30x40cm, gefettet) geben und glatt streichen.

Ober/Unterhitze etwa 180C (vorgeheizt), Heißluft etwa 160C (vorgeheizt), Gas etwa 2-3 (vorgeheizt) Backzeit etwa 25 min

3. Gebäckboden erkalten lassen, Backrahmen drum herum stellen.

4. Für den Belag Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen, leicht ausdrücken. Die ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen (NICHT kochen), bis sie völlig aufgelöst ist. Den kalt gestellten Quark mit Nektar und Zucker geschmeidig rühren. Die aufgelöste Gelatine unterrühren. Bananen schälen, der Länge nach halbieren und quer in Scheiben schneiden. Bananenscheiben mit Zitronensaft mischen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Sahne steif schlagen und unterheben. Alles auf den Gebäckboden geben und glatt streichen. Etwa 1 Std. kalt stellen. Den Backrahmen entfernen und den Kuchen in 24 Stücke schneiden.

5. Zum Garnieren Bananen schälen, schräg in Scheiben schneiden und in dem Zitronensaft schwenken. Kuchenstücke mit den Bananenscheiben garnieren, Schokotaler halbieren und auf die Kuchenstücke setzen.

Bayerischer Hochzeitskuchen 4 Ei

1 Tasse Zucker

1 Tasse Öl

4 Eier

1 Vanillezucker

4 Vanillepuddingpulver

1/2 Backpulver

Alles verrühren und auf einem Backblech gut verteilen. Backzeit: 15 Minuten bei 200° C. Abkühlen lassen.

3 Becher Sahne mit 3 Sahnesteif schlagen.

2 Dosen Pfirsiche abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Auf der Sahne verteilen.

4 Vanillesoßenpulver ohne Kochen mit 0,5 L Maracujasaft verrühren. Auf dem Kuchen verteilen und kalt stellen.

Becher Kuchen 3 Ei M

Zutaten

250 g Schmand

1 Becher Zucker

2 Becher Mehl

1 Päckchen Backpulver

3 Eier

dieses zu einem Rührteig verarbeiten und auf einem Backblech gut verstreichen. (Backpapier) 10-15 Minuten auf der 2. Schiene von unten 200 - 225 ° goldgelb backen.

Belag:

200 g zerlassene Butter,
1 Becher Zucker,
200 g gehobelte Mandeln,
3 El. Milch vermengen,

auf den Kuchen geben und überbacken. (ca. 10 Minuten.

Becherkuchen 4 Ei M

als Maß: ein Sahnebecher)

1 Becher Sahne
1 Becher Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz

4 Eier

2 Becher Mehl
0,5 Päckchen Backpulver
gut vermischen, auf Backblech verteilen, bei 200° zehn Minuten backen

125 g flüssige Butter

1 Becher Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

4 El. Milch

200 g Mandelplättchen
gut verrühren, auf den Kuchen geben und weitere zehn Minuten backen

Becherkuchen 3 Ei M

Zutaten:

1 Becher Sahne
1 Becher Zucker
2 Becher Mehl

3 Eier

1 Tütchen Backpulver

Alles zu einem Rührteig verarbeiten, auf einem mit Backpapier bedeckten Backblech verteilen und bei 180 Grad C, etwa 10 - 12 Minuten backen.

Anschließend:

300 g Butter

1 1/2 Becher Zucker

4 1/2 Esslöffel Milch

300 g gehobelte Mandeln

erhitzen und auf dem vorgebackenen Boden geben.

Das ganze nochmals 12 -15 Minuten bei 180 ° C goldgelb backen.

Becherkuchen 4 Ei M

Schnell gemacht und Lecker:

als Maß: ein Sahnebecher

1 Becher Sahne

1 Becher Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eier

2 Becher Mehl

0,5 Päckchen Backpulver

gut vermischen, auf Backblech verteilen, bei 200° zehn Minuten backen

125 g flüssige Butter

1 Becher Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

4 Ei. Milch

200 g Mandelplättchen

gut verrühren, auf den Kuchen geben und weitere zehn Minuten backen

Becherkuchen 5 Ei M

1 Becher Sahne oder Kaffeesahne

1 Becher Zucker
3 Becher Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillinzucker

5 Eier

100 g geriebene Nüsse

Den Sahnebecher als Maß verwenden.

Sahne mit Zucker, Vanillinzucker und Eier in einer Schüssel verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit den geriebenen Nüssen dazugeben und gut verrühren, bis eine glatte und gebundene Masse entstanden ist.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und verstreichen oder in eine Springform füllen.

Den Ofen auf 200 C vorheizen und etwa 25 - 30 Minuten (Blechkuchen) oder 45-50 Minuten (Springform) backen.

Varianten:

Für einen **englischen Teekuchen** die Nüsse weglassen und stattdessen 100 g kleingeschnittenes Backobst dazugeben.

Um einen **Marmorkuchen** zu machen, ganz einfach die Nüsse weglassen und eine Hälfte des Teiges mit 2 Esslöffel Kakaopulver verrühren. Die beiden Massen vorsichtig etwas unterheben.

Für einen **Schokoladen-Nusskuchen** einfach 40 g Mehl durch 1 Päckchen Schokopuddingpulver ersetzen (einfach zuerst das Puddingpulver in den Becher geben und mit Mehl auffüllen)

Ameisenkuchen erhält man, indem man die Nüsse durch Schokoladenstreusel ersetzt Man kann auch Sauerkirschen unter den Teig heben oder falls es ein Blechkuchen wird, den Kuchen mit verschiedenem Obst belegen.

Becherkuchen I 3 Ei M

Für den Teig:

1 Becher (250 ml) Schlagsahne
1 Becher (175 g) Zucker
1 P Vanillin-Zucker

3 Eier

abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
2 Becher (300 g) Weizenmehl
1 P Backpulver

Für den Belag:

125 g Butter
125 g Zucker
1 P Vanillin-Zucker

3 EL Milch

100 g abgezogene, gehobelte Mandeln

Für den Teig die Sahne in eine Rührschüssel geben, nach und nach den Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handrührgerät mit Rührbesen unterrühren. Die Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Die Zitronenschale hinzufügen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und Portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine gut gefettete Fettfangschale geben und das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180 C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 10 Minuten.

Für den Belag Butter, Zucker, Vanillin-Zucker und Milch in einem Topf unter Rühren langsam erwärmen, zerlassen, von der Kochstelle nehmen und die Mandeln unterrühren. Den Belag auf den vorgebackenen Kuchen streichen und das Backblech wieder in den Backofen schieben.

Backtemperatur: siehe oben.

Backzeit: etwa 12 Minuten.

Becherkuchen II 3 Ei M

1 Becher Sahne

1 Becher Zucker
2 Becher Mehl

3 Eier

1 Backpulver

Alles verrühren, auf einem Backblech verteilen und bei 180 Grad, etwa 10 - 12 Minuten backen.

300 g Butter

1 1/2 Becher Zucker

4 1/2 Esslöffel Milch

300 g gehobelte Mandeln

erhitzen und auf dem vorgebackenen Boden geben und nochmals 12 -15 Minuten bei 180 Grad C goldgelb backen.

Becherkuchen m. Haselnüssen M

1 Kuchen

1 Becher Sahne

3 Becher Mehl

2 gestrichene TL Backpulver

1 Becher Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

Für den Belag:

1 Becher Zucker

200 g gehobelte Haselnüsse

125 g Butter /Margarine

Sahne in eine Schüssel geben, Becher ausspülen und abtrocknen, Mehl mit diesem Becher abmessen, mit dem Backpulver mischen und in eine Rührschüssel geben, restliche Zutaten zugeben und gut durchkneten. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und dann auf ein gefettetes Backblech geben, ausrollen und in den Backofen schieben und bei 200° C 10 Minuten backen.

Für den Belag Zucker und Haselnüsse mit der Butter in einen Topf geben und zusammen aufkochen. Die Masse abkühlen lassen und auf den vorgebackenen Boden streichen, nochmals in den Backofen schieben und bei 200°C 15 min backen.

Inge

Becherkuchen m. Kakao u. Rum 4 Ei

Menge: 1 Kuchen

2 Becher Zucker (1 Tasse = 150ml)

2 Päckchen Vanillinzucker

2 Becher Butter / Margarine (zerlassene, abgekühlte)

4 Eier

4 Becher Mehl (a 100g)

3 Essl. Kakao

2 gestrichene TL Backpulver

1 Becher Rum

Puderzucker

Zucker, Vanillezucker, Butter verrühren, Eier nach und nach unterrühren, Mehl mit Kakao und Backpulver vermischen und portionsweise unter den Teig rühren, zuletzt den Rum zugeben und unterrühren, Teig auf ein Backblech geben und bei 200° C 20 min backen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Inge

Becherkuchen m. Mandelbelag

(Blechkuchen)

Zutaten:

1 Becher Schlagsahne

1 Becher Zucker

3 Eier

2 Becher Mehl

1 Päckchen Backpulver

Zutaten für den Belag:

200 g Mandelblättchen

150 g Sonnenblumenmargarine

1 Becher Zucker

6 EL Sahne (oder Milch)

Anweisungen:

Zutaten für den Teig der Reihe nach verrühren und dabei den Sahnebecher als Messbecher benutzen.

Auf ein nicht zu großes Blech geben (darunter Backpapier!) und 15 min bei 175°C backen.

In der Zwischenzeit die Margarine schmelzen.

Die Mandeln, Zucker und Sahne mit Hitze nach und nach unterrühren.

Belag gleichmäßig auf den Teig streichen und weitere 15-20 min. backen.

Inge

Becherkuchen mit Mandeln 3 Ei M

1 Becher Sahne

1 Becher Zucker

3 Eier

2 Becher Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanillinzucker

Belag:

125 g Butter

200 g gehackte Mandeln (oder andere Nüsse)

1 Becher Zucker

3 Essl. Milch

Alle Zutaten zusammenrühren (den Becher von der Sahne zum Abmessen von Zucker und Mehl verwenden).

Ca. 15 Min. bei 150° C backen

danach Belag auftragen und nochmals weitere

15 Minuten backen insgesamt also Ca. 30 Minuten).

Belag:

Butter im Topf flüssig werden lassen, gehackte Mandeln (oder andere Nüsse), Zucker und Milch dazu geben, auf den vorgebackenen Boden streichen und weitere 15 Min. backen.

Inge

Becherkuchen mit Mohn 3 Ei M

Schüttel-Becherkuchen mit Mohn

3 Eier,

1 Becher Sauerrahm,

1 Becher Zucker,

1 Becher Mehl,

1/2 Becher Öl,

1 Tüte Vanillinzucker,

1 Tüte Backpulver und

1 Becher Mohn

3 Eier, 1 Becher Sauerrahm und die restlichen Zutaten in die Germteigschüssel geben (Sauerrahmbecher als Messbecher verwenden). Diese verschließen, entlüften ("Tupperseufzer") und ca. 2 Minuten gut durchschütteln. Danach mit dem Schneebesen noch kurz durchrühren und den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Ca. 30 Minuten bei 170 C backen.

Kurz auskühlen lassen und mit Zitronenglasur bestreichen und kleine Schnitten schneiden.

Becherkuchen mit Nüssen 4 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stück:

2 Dosen Pfirsiche,

2 Dosen Birnenhälften,

1 Becher Schlagsahne,

2 Sahnebecher Zucker,

2 Vanillezucker,

4 Eier,

1 Prise Salz,

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone,

2 Sahnebecher Mehl,

1 P-Backpulver,

Fett und Mehl für das Blech,

125g Butter,

4 EL Milch,

200 g Haselnusskerne,

200 g Walnusskerne

Früchte auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. In der Zwischenzeit für den Teig Sahne in eine Rührschüssel gießen. Einen Sahnebecher Zucker, 1

Vanillezucker und Eier zufügen. Alles mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Mit Salz und Zitronenschale vermischen. Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Teig auf ein gefettetes, mit Mehl ausgestreutes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen 200 Grad ca. 10 Minuten vorbacken. Inzwischen für den Belag die Butter

schmelzen. Einen Sahnebecher Zucker und 1 Vanillezucker darin unter Rühren auflösen. Milch zufügen. Vorbereitete Früchte, Haselnuss- und Walnusskerne auf dem Teig verteilen. Butter-Zucker-Mischung darüber geben. Nochmals ca. 20 Minuten bei gleicher Temperatur goldgelb backen. Vollständig abkühlen

lassen. Dazu schmeckt geschlagene Sahne.

Inge

Blechkuchen Maria 4 Ei M

Teig:

2 Tassen Zucker

1 Vanillezucker

4 Eier

3 Tassen Mehl

1 Backpulver

3/4 Tasse Öl

1 Tasse Mineralwasser

Alles zusammen verrühren. Backblech leicht fetten, Backpapier zurechtschneiden und Blech damit auslegen. Teig einfüllen und bei 200Cca. 20 Min. backen.

Belag:

4 Dosen Mandarinen oder Dosenpfirsiche, bzw. Sauerkirschen

2 Tortenguss klar

2 Becher Sahne

2 Becher Schmand

2 Vanillezucker, sowie Zimtzucker

Mit 1/2 Liter Mandarinsaft, oder Pfirsich- bzw. Kirschsft Tortenguss herstellen. Die Fruchte hineingeben und Guss vom Herd nehmen. Auf den gebackenen, ausgekühlten Boden streichen. Sahne steif schlagen und Schmand darunter ziehen. auf das Obst streichen. Danach gut mit Zimtzucker bestreuen.

Unbedingt am Vortag machen, damit der Zimtzucker gut einzieht.

Schmeckt sehr frisch, auch noch nach 2 Tagen.

Vor dem Servieren in kleine Quadrate schneiden.

LG Lone_Bohne

Mai 2004-CK

Blitzschneller Butterkuchen 3 Ei M

(Becherkuchen)

Zutaten: (für 4 Personen)

1 Becher Sahne,

3 Eier

2 Becher Mehl

1 Becher Zucker, 2 TL Backpulver

Alufolie

Außerdem:

125 g Butter

1 Sahnebecher Zucker

1 EL Milch

100 g Mandelsplitter

Zubereitung:

Sahne steif schlagen u. nach und nach die Eier unterziehen. Das Mehl mit Zucker u. Backpulver mischen u. unterrühren.

Ein Backblech mit Folie auslegen, die Masse darauf verteilen. Im Ofen (180 C, vorgeheizt) 15 Min. backen.

In der Zwischenzeit die Butter mit Zucker, Milch u. Mandeln in einem Topf schmelzen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen u. den Belag darauf verteilen. Weitere 10 Minuten backen.

Schmeckt superlecker u. geht vor allem sehr schnell.

Lg
Sabine

Blitzschneller Erdbeer- 4 Ei M Rhabarber-Kuchen

Maßeinheit Sahnebecher

Teig:

1 Becher Sahne

1 Becher Zucker, 1 Vanillezucker

2 Becher Mehl

4 Eier

1 Backpulver

1 Prise Salz

abgeriebene Schale von 0,5 Zitrone

Fett und Mehl für das Blech

Belag:

500 g Rhabarber

500 -1000 g Erdbeeren

3 Eier

1,5 Becher Zucker

Zubereitung:

Für den Teig die Sahne (danach den Becher ausspülen u. abtrocknen) mit Zucker u. Vanillezucker verrühren. Eier , Mehl, Backpulver, Salz und Zitronenschale dazugeben.

Den Teig auf ein gefettetes und bemehltes Blech streichen, bei 200 C 10-12 Minuten backen.

Die Früchte waschen, in Stücke schneiden. Die Eier trennen, Eigelb u. Zucker verrühren, Eiweiß steif schlagen und unterrühren. Auf den warmen Kuchen streichen. Früchte leicht reindrücken.

Noch mal ca. 10 Minuten bei 200°C backen.

Lg Sabine

Butterkuchen 4 Ei M

Für den Teig:

1 Becher Sahne, (Becher als Maß nehmen)

4 Ei(er)

2 Becher Mehl

1 Tüte/n Backpulver

1 Prise Salz

1 Tüte/n Aroma (Finesse Zitrone)

Für den Guss:

125 g Butter

1 Becher Zucker

1 Tüte/n Vanillezucker

4 EL Milch

200 g Mandeln

Für den Teig: Sahne, Eier, Zucker, Vanillinzucker und Salz mit dem Mixer gut verrühren. Mehl mit Backpulver und Finesse Zitrone mischen, auf die Eiermasse sieben und unterrühren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und ca. 10-15 Min. vorbacken, bei 200 Grad.

Zubereitung für den Guss: Zucker, Vanillinzucker, Milch und Mandelblättchen gut mit zerlassener Butter verrühren, auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und noch mal ca. 10-15 Min. bei ca. 200 Grad backen, bis die Mandeln goldbraun sind.

Kannst ja mal berichten, wie er Dir geschmeckt hat.

Liebe Grüße Doro

Buttermilch Mandel Blechkuchen 2 Ei M

Zutaten für den Teig:

2 Eier

1 Tasse Zucker

2 Tassen Buttermilch

einige Tropfen Backöl Butter-Vanille

4 1/2 Tassen Mehl
1 P Vanillepuddingpulver
1 1/2 P Backpulver

Zutaten für den Belag:

1 Tasse Zucker
200 g Mandelstifte oder Blättchen
2 P Vanillinzucker

1 Tasse süße Sahne

Zubereitung:

Für den Teig die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel auf mittlerer Stufe schaumig schlagen, Buttermilch und Backöl unterrühren. Mehl, Pudding- und Backpulver mischen und ebenfalls zugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Backofen auf 175 C vorheizen. Backblech mit Butter oder Margarine fetten und dünn mit Mehl bestäuben.

Den Teig gleichmäßig drauf streichen. Für den Belag den Zucker mit den Mandeln und dem Vanillinzucker mischen und gleichmäßig über den Kuchen verteilen. Den Kuchen ca. 20 min bei 175 C backen. Wird die Oberfläche zu dunkel, evtl. mit gefetteter Alufolie abdecken.

Nach dem Backen den noch heißen Kuchen mit der flüssigen Sahne gleichmäßig beträufeln.

Den Kuchen ganz auskühlen lassen und dann erst in Stücke schneiden.

Buttermilchkuchen 3 Ei M

Zutaten für den Teig:

4 Tassen Mehl
3 Tassen Zucker

2 Tassen Buttermilch

3 Eier

1 1/2 Päckchen Backpulver

Zutaten für den Belag

1 c Zucker (ca 230 g)
1 El Zimt
125 g Butter (zerlassen)
Kokosraspeln
Tassenkuchen

aus den Zutaten einen Rührteig herstellen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und 20 Minuten bei 175-200 Grad C auf der mittleren Schiene backen.

Den Zucker mit Zimt und der zerlassenen Butter mischen, auf den fertigen, heißen Kuchen pinseln und mit den Kokosraspeln bestreuen.

Buttermilchkuchen mit Kokosraspel 2 Ei M

5 Tassen Mehl
1 1/2 Tassen Zucker

2 Eier

1 P. Backpulver

500 ml Buttermilch

Zu Teig verarbeiten und auf einem gefetteten Backblech verteilen.
200 g Kokosraspel mit 1 Tasse Zucker und 1 P. Vanille- Zucker mischen und auf den Teig streuen.
25 Minuten bei 175 Grad backen.
2 Becher flüssige Sahne gleichmäßig über den warmen Kuchen gießen

Buttermilchschnitten 2 Ei M

TEIG

420 g Mehl (4 Tassen)
330 g Zucker (3 Tassen)
4 Tassen Buttermilch

2 Eier

1 Prise Salz
1 1/2 Backpulver

BELAG

200 g Mandelblättchen
1 Vanillezucker
110 g Zucker (1 Tasse)

1/4 Liter Sahne

Eier, Zucker, Salz und Buttermilch verrühren, Mehl mit Backpulver mischen und dazu geben, nochmals gut durchrühren, auf das Backblech

geben, Zucker und Mandeln darauf verteilen und ins vorgeheizte Backrohr geben (bei 180 Grad) 30 - 40 Minuten backen. 5 Minuten vor Ende der Backzeit 1/4 l Sahne darüber gießen und fertig backen. Mit Vanillecreme gefüllt, kann man einen wunderbaren Bienenstich machen.

Vanillecremevariante I:

1/2 l lauwarme Puddingcreme mit
150 g weicher Butter verrühren.

Vanillecremevariante II:

150 g Staubzucker und
150 g Butter verrühren
und löffelweise 1/2 l lauwarmen Vanillepudding dazurühren.

DDR Kuchen 5 Ei

der bleibt auch sehr lange saftig! Den gibt's bei uns schon seit 18 Jahren, da hat ihn eine Freundin meiner Mutter aus der damaligen DDR mitgebracht und ihm auch diesen Namen gegeben!

5 große Eier

2 Tassen Zucker
1 Citroback
1 Prise Salz

werden in der Küchenmaschine oder Handrührer weiscremig geschlagen, dann

3 Tassen Mehl auf die Masse sieben und
1 P. Backpulver auch darauf sieben
alles gut zusammenrühren, der Teig wird jetzt zäh, dann

1 Tasse Zitronensprudel
1 Tasse Öl

einrühren.

In eine sehr gut gefettete und gebröselte Form geben, geht auch im tiefen Blech vom Backofen oder mit Vemminarost und eckigem Rand. Backzeit ist ca. 45 Min. auf 175° C.

Nach dem Auskühlen mit Zitronen-Puderzuckerglasur bestreichen. Für Kinder legen wir noch Smarties oder auch Gummibärchen oder anderes

Zuckerzeugs darauf. Der Kuchen hält locker 2-3 Tage, gut verpackt auch länger.

Viel Spaß Rosalilla

Dosenmilchkuchen 3 Ei M

Zutaten

1 Becher Sahne

2 Becher Zucker

3 Eier (ganz)

2 Becher Mehl

1 Päckchen Backpulver

250 g Butter schmelzen

3 tsp Dosenmilch

3 sm oder 1 großen Beutel Mandeln

Sahne, 1 Becher Zucker, Eier, Mehl und Backpulver mischen und aufs Backpapier. Bei mittlerer Hitze ca. (180 g rad) 10-15 min. backen. 1 Becher Zucker, Butter, Dosenmilch und Mandeln verrühre und dann auf den angebackenen Kuchen. Nochmals 10 bis 15 min. (180 g rad) backen. Der Kuchen schmeckt am ersten Tag wirklich lecker, am zweiten Tag aber noch besser.

Fantakuchen 4 Ei

Zutaten:

2 Tassen Zucker

3 Tassen Mehl

1 Tasse Öl

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Päckchen Backpulver

1 Tasse Fanta

4 Eier

1 Prise Salz

Du brauchst nur alle Zutaten mit einem Quirl zu verkneten. Auf einem gefetteten Backblech oder Springform den Teig verteilen. Und dann bei 180 Grad 40-45 Min. backen.

Fantakuchen mit Sahne 4 Ei M
-Mandarinen-Belag

4 mittelgroße Eier,

2 Tassen Zucker,
3 Päckchen Vanillinzucker,
3 Tassen Mehl,
1 Päckchen Backpulver,
1 Tasse Öl,
1 Tasse Fanta,
1 Dose Mandarinen,

3 Becher Sahne,

3 Päckchen Sahnesteif,
0.5 Tasse Zucker,
3 Becher Schmand, Zucker und Zimt.

Die Zubereitung:

Den Rührteig zubereiten und auf ein gefettetes und gemehltes Blech streichen und bei 175° ca. 20 bis 25 min. backen.

Auf dem abgekühlten Boden die abgetropften Mandarinen verteilen und evtl. mit Tortenguss bestreichen. Sahne mit Sahnesteif und Zucker schlagen, dann den Schmand unterrühren und die Masse auf die Mandarinen streichen.

Vor dem Servieren den Kuchen mit Zimt und Zucker bestreuen.

Florentinerkuchen 3 Ei M

Teig

2 1/2 Tassen Mehl je 100g
2 TL Backpulver
1 Tasse Zucker

3 Eier

1 Tasse Öl (150 ml)

1 EL Rum

Belag

1 Tasse Sahne (150 ml)

1 Tasse Zucker (150 g)

1 Packung Früchte-Mix

1 Packung abgezogene, gehobelte Mandeln (100g)

Für den Teig mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Eier Speiseöl und Rum hinzufügen. Die Zutaten in 2 Minuten mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf ein Backblech 30 x 40 cm, gefettet geben und glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben und den Boden vorbacken. Bei 180 Grad ca. 10 Minuten.

Das Backblech auf ein Kuchenrost stellen. Für den Belag Sahne und Zucker in einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen. Früchte-Mix und Mandeln unterrühren. Die Masse auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Das Backblech wieder in den Backofen schieben und den Kuchen fertig backen. Bei 180 Grad etwa 15 Minuten. Das Backblech auf ein Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen und in beliebig große Stücke schneiden.

Hasselnuss Becherkuchen M

Zutaten für den Teig:

1 Becher Sahne

3 Becher Mehl

2 gestrichene TL Backpulver

1 Becher Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

Zutaten für den Belag:

1 Becher Zucker

200 g gehobelte Haselnüsse

125 g Butter

Zubereitung:

Sahne in eine Schüssel geben, Mehl mit diesem Becher abmessen, mit dem Backpulver mischen und in eine Rührschüssel geben, restliche Zutaten zugeben und gut durchkneten. Anschließend den Teig auf einer be-

mehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und dann auf einem gefettetes Backblech ausrollen.

Ofen auf 200 C vorheizen und ca.15 min backen.

Für den Belag die Butter schmelzen, Zucker darin verrühren. Wenn sich der Zucker gelöst hat, Haselnüsse unterheben. Die Masse etwas abkühlen lassen und auf den vorgebackenen Boden streichen, nochmals in den Backofen schieben und bei 200 C ca. 20 min backen.

Hinweis

Das **M** in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

MfG

Hans, Sonntag, 15. Mai 2005

Hochzeitskuchen 4 Ei M

4 Eier

1 Tasse Öl

1 Tasse Zucker

1 Teel. Backpulver

2 P. Van. Puddingpulver

6 EL Mehl

2 Dosen gemischte Früchte

750 g Sahne

3 P. Sahnesteif oder 6 Blatt Gelatine

3/8 l Maracujasaft

3 P. Vanillesoße ohne Kochen

Eier, Öl und Zucker sehr schaumig rühren. Backpulver, Mehl und Van. Puddingpulver mischen, sieben und unterrühren.

Teig auf ein Backblech und bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Den ausgekühlten Boden mit Früchten belegen, Sahne steifschlagen und Sahnesteif bzw. aufgelöste Gelatine zufügen. Die Sahne auf den Früchten verteilen.

Maracujasaft und Vanillesoße mit dem Mixer gut verrühren, über die Sahne geben.

Die Maracujasoße wird nicht schnittfest. Um das zu erreichen, kann man noch 2 Blatt aufgelöste Gelatine zugeben.

LG Stickhase

Juli2004-CK

Joghurtkuchen mit Pfirsichen 3 Ei M

Zutaten

1 Becher (je 150 g) Naturjoghurt

3 Becher (je 100 g) Mehl

2 gestr. Backpulver

2 Becher (je 150 g) Zucker

1 P Geriebene Zitronenschale

3 Eier

1 Becher (150 ml) Speiseöl

Belag

1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgewicht 480 g)

Zum Bestreichen

100 g Orangenmarmelade/ Aprikosenkonfitüre

Zum Bestreuen

25 g gehackte Pistazien

Die Zutaten für den Teig gut vermischen. Den Teig auf ein Blech streichen. Die abgetropften Aprikosen darauf verteilen und dann backen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 C (vorgeh.)

Heißluft: etwa 180 C (vorgeh.)

Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeh.)

Backzeit: etwa 30 min

Die Konfitüre erwärmen und den Kuchen damit bestreichen, die Pistazien darauf streuen.

Kakao Rumkuchen 4 Ei

Zutaten:

2 Becher Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
2 Becher Butter (zerlassene, abgekühlte)

4 Eier

4 Becher Mehl
3 EL Kakao
2 gestrichene TL Backpulver
1 Becher Rum
Puderzucker

Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker, Butter verrühren, Eier nach und nach unterrühren, Mehl mit Kakao und Backpulver vermischen und portionsweise unter den Teig rühren, zuletzt den Rum zugeben und unterrühren, Teig auf ein Backblech geben.

Ofen auf 200°C vorheizen und 20 min backen.
Nach den Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Kirsch Jogurt Kuchen 3 Ei M

Zutaten für den Teig:

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g),
1 Becher Kirschjoghurt (175 g),
1 Becher Speiseöl (150 ml),
1 Becher Zucker (150 g),
1 P Vanillezucker,
3 Eier (Gr. M)
3 Becher Weizenmehl (a 100 g)
1 P Backpulver,
4 El Rum

Zutaten für den Guss:

1 P Tortenguss klar,
1 P Tortenguss rot,
250 ml Kirschsafft,

1 Becher (175 g) Kirschjoghurt,

1 Ei Zucker

Zubereitung:

1. Für den Teig die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Saft dabei auffangen.

2. Kirschjoghurt in eine Rührschüssel geben, den Becher ausspülen und abtrocknen. Die restlichen Zutaten mit dem Becher abmessen und hinzufügen, mit Handrührgerät mit Rührbesen verrühren und auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) streichen.

3. Kirschen auf dem Teig verteilen und das Backblech in den Backofen schieben.

Bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze , vorgeheizt) etwa 25 Minuten backen

4. Nach dem Backen den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Für den Guss das Tortengusspulver nach Packungsanleitung - aber nur mit insgesamt 250 ml Saft, dem Joghurt (auch mit erhitzen) und dem Zucker - unter Rühren zubereiten und auf dem Kuchen verteilen, fest werden lassen.

Kirsch Tassen Kuchen 6 Ei M

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Für den Knetteig:

2,5 Tassen Weizenmehl

1 Tasse Speisestärke

1/2 TL Backpulver

3/4 Tasse Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

200 g Butter oder Margarine

Für den Belag:

1 Tasse Speisestärke

4 Tassen Milch

2 Päckchen Vanillinzucker

750 g Magerquark

4 Eigelb

abgeriebene Schale von 1 Zitrone
1 EL Zitronensaft

5 Eiweiß

2 Gläser Kaiserkirschen / Süßkirschen, entsteint (je 800g)

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

2 EL Kondensmilch

Knetteig aus den oben genannten Zutaten herstellen.
Den Teig in einer gefetteten, bemehlten (oder mit Backpapier ausgelegten) Fettfangschale ausrollen und in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: ca. 200 C

Heißluft: ca. 180 C

Backzeit: etwa 15 Minuten

Boden abkühlen lassen.

Für den Belag Speisestärke mit etwas Milch anrühren. Restliche Milch, Zucker und Vanillinzucker zum Kochen bringen. Angerührte Speisestärke hineinrühren und kurz aufkochen lassen.

Quark, Eigelb, Zitronenschale und -saft verrühren, in den heißen Pudding rühren und noch einmal aufkochen lassen. Eiweiß steif schlagen, unter die heiße Quarkcreme ziehen.

Die Kirschen auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Die Quarkcreme gleichmäßig darüber streichen. Die Oberfläche mit Eigelbmilch bestreichen.

Die Fettfangschale in den Backofen schieben, den Kuchen bei gleicher Temperatur noch etwa 20 Minuten goldgelb backen.

Anstatt der Kirschen passen auch Aprikosen oder Heidelbeeren!

Kissenkuchen 4 Ei M

(1 Tasse = 250 ml)

Zum Vorbereiten:

1 P (300 g) gemischtes TK-Obst,
1 Tafel (100 g) weiße Schokolade

Rührteig:

1 P. (250 g) Butter/Margarine,
1 Tasse (220 g) Zucker,
0,5 TL geriebene Zitronenschale,

4 Eier,

2 Tassen (340 g) Mehl,
3 gestr. TL Backpulver

Verzieren:

Ca. 50 g. dunkle Kuchenglasur

Zum Vorbereiten Beeren bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Schokolade in kleine Stücke brechen, in einen kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren und abkühlen lassen.

Für den Teig Butter/Margarine mit dem Mixer geschmeidig schlagen, nach und nach den Zucker und die Zitronenschale einrühren. Eier nach und nach einrühren. Die aufgelöste Schokolade hinzufügen und kurz unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren.

Zwei Drittel des Teiges auf einem Backblech (30x40 cm, gefettet) streichen. Mit dem Kochlöffelstiel in etwa 5 cm breiten Abständen gitterartige tiefe Linien in den Teig ziehen.

Beerenobst pürieren und durch ein Sieb streichen. Beerenpüree unter den restliche Teig rühren. Den Teig in einem Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm) füllen und auf das markierte Gitter spritzen. Das Backblech in den Backofen schieben und bei ca. 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen erkalten lassen.

Zum Verzieren Kuchenglasur nach Packungsanleitung auflösen, in ein Pergamenttütchen füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Den Kuchen damit verzieren.

Limokuchen m. Stachelbeeren od. Kirschen 4 Ei

4 Eier

2 Tassen Zucker
1 Tasse Öl
1 Tasse gelbe Limo
2 P. Vanillinzucker
3 1/2 Tassen Mehl
1 P. Backpulver.

Teig herstellen und auf ein gefettetes Blech geben. Mit Stachelbeeren oder Kirschen belegen.

Backzeit 25-30 Minuten bei 160 Grad.

3 Becher Sahne mit 1 Sahnesteif schlagen und
2 Becher saure Sahne dazugeben. Auf dem Kuchen verteilen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Monika CK

Mandarinen-Schmand-Kuchen 4 Ei M

Last ihn Euch schmecken. Er hört sich vielleicht etwas kompliziert an, ist aber schnell und einfach zubereitet.

Teig:

4 Eier

- 3 Tassen Mehl
- 2 Tassen Zucker
- 1 Tasse einfaches Speiseöl
- 1 Tasse Mineralwasser (mit Kohlensäure)
- 1 Backpulver

Belag:

5 kleine Dosen Mandarinen

3 Becher Schlagsahne

3 Becher Schmand (bitte keine Saure Sahne...wirklich Schmand nehmen)

- 2 Päckchen Sahne steif
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100g gestiftete Mandeln oder Mandelblättchen
- etwas Zimt

Aus den Teigzutaten einen dünnflüssigen Teig bereiten.
Backpapier auf ein Backblech legen und den Teig darauf gießen.
Bei Mittelhitze 30-40 Min. backen. (175° - Umluft 160°)
Der Teig sollte goldbraun sein - Stäbchenprobe machen.
Teig aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Belag:

Die Mandarinen abtropfen lassen. Ca. 1 Dose Mandarinen beiseite stellen.
Die Sahne mit den Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen.

Löffelweise den Schmand unter die Sahne heben.
Es entsteht eine dicke, cremige Masse.
Die Mandelstifte/Blättchen in einer fettfreien Pfanne leicht anbräunen.

Die Mandarinen auf dem Boden verteilen.
Die Sahne Schmandmasse hügelig darauf verteilen. Ich ziehe mit dem
Esslöffel immer kleine "Spitzen" hoch.
Die zur Seite gestellten Mandarinen auf der Sahneschmandmasse vertei-
len.
Mit den Mandelstückchen bestreuen und bei Bedarf etwas Zimt darüber
streuen - kann man auch weglassen.

Den Kuchen mindestens über Nacht in den Kühlschrank stellen und immer
KÜHL servieren.
Schmeckt herrlich frisch, macht der säuerliche Geschmack des Schmand.
Ideal bei heißem Sommerwetter.

Karinamia CK 09.08.03

Mandarinenkuchen 4 M

1 Tasse Butter schmelzen(abkühlen lassen)
2 Tassen Zucker

4 Eigelb

alle Zutaten verrühren

1 Tasse Sprudel
3 Tassen Mehl
1 P Backpulver
=alles zufügen
4 Eischnee unterheben

Backblech mit Backpapier auslegen, Teig darauf verteilen und 20 Min bei
180 C goldgelb backen

4-5 Dosen Mandarinen (abgetropft) =auf den Boden verteilen

1 Becher Sahne

3 EL Zucker
=zusammen steif schlagen
3 Becher Schmand darunter heben, Masse auf die Mandarinen verteilen
und ca 3 Std in den Kühlschrank stellen

1/2 Tasse Zucker

1 EL Zimt mischen und den Kuchen dick damit bestreuen.

Schönes Fest und Guten Appetit

Blaumützchen

Mandarinenschnitten 4 Ei

Zutaten

3 Tassen Mehl

2 Tassen Zucker

1 Tasse Öl

1 Tasse Sprudel (am besten Fanta oder nur Mineralwasser)

4 Eier

1 Packung Backpulver

1 Packung Vanillezucker

1 Dose Mandarinen

1 Packung Puderzucker

etwas Zitronensaft

Alles in eine Schüssel geben und gut verrühren. Zuletzt die Mandarinen hineingeben und noch mal kurz alles verrühren.

Auf ein gefettetes Backblech geben und bei 180 Grad 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und auf den noch warmen Kuchen geben. Nach Lust und Laune mit bunten Streuseln, Smarties etc. bestreuen.

Mandel-Blech Kuchen 4 Ei M

Zutaten:

1 Becher Sahne a 250 g (gilt als weitere Maßeinheit)

1 Becher Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

4 Eier

2 Becher Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

Zitronenaroma nach Geschmack

125 g Butter

1 Becher Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

4 EL Milch

200 g gestiftelte oder gehobelte Mandeln

Zubereitung Teig:

Sahne in eine Schüssel geben, Becher ausspülen und trocknen. Zucker mit Vanillezucker und den Eiern zur Sahne geben, gut verrühren.

Mehl zugeben, Backpulver, Salz und Zitronenaroma nach Geschmack unterrühren.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 10 Minuten backen.

Zubereitung Belag:

Die Butter schmelzen und mit Zucker, Vanillezucker und Milch verrühren.

Mandeln auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und den Guss darüber geben. Noch weitere 10 Minuten backen.

Lg Sabine

Mandelkuchen 3 Ei M

Zutaten

Der Messbecher ist entweder eine Tasse, oder ein leerer Plastikbecher von Schlagsahne, (etwa 200 g).

1 Becher Schlagsahne

1 Becher Zucker

2 Becher Mehl

3 Eier

1 Päckchen Backpulver

Für den Belag:

125 g flüssige Butter

1 Becher Zucker

100 g Mandeln in Scheiben gehobelt

3 EL Milch

Zubereitung

Die Eier zusammen mit dem Zucker in einer Schüssel gut schaumig rühren. Das mit Backpulver gemischte Mehl abwechselnd mit der Sahne zu einem Teig rühren.

Den Teig auf ein vorbereitetes Backblech streichen . Im vorgeheizten Backofen bei 200° 15 Minuten backen. Inzwischen die flüssige warme Butter mit Zucker , Milch und Mandeln mischen . Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und mit diesem Butter-Mandel-Gemisch gleichmäßig bestreichen. Wieder in den Ofen stellen und nochmals ca. 15 Minuten bei 200° fertig backen. Nach dem Erkalten in Schnitten schneiden.

Mandelstiftkuchen 4 Ei M
vom Blech

Zutaten

1 Becher Sahne

4 Eier

2 Becher Mehl

1 Tüten Backpulver

1 Prise Salz

150 g Butter

1 Becher Zucker

1 Tüte Vanillezucker

4 EL Milch

400 g gestiftelt Mandeln

Sahne, 1 Becher Zucker, Eier, Mehl, Backpulver und das Salz zu einem Teig verrühren und 12 Min. bei 200° vorbacken. Inzwischen die Butter schmelzen, 1 Becher Zucker einrühren und leicht bräunen. Mit dem Vanilinzucker, der Milch und den trocken gerösteten Mandelstiften zu einer Masse verrühren, auf den Teig geben und noch einmal 10 Min. bei 200_ backen.

Mandelteppich 3 Ei M

Mandelteppich - Becherkuchen

Menge: 1 Kuchen

Für den Teig

- 1 Be Schlagsahne(200 g)
- 1 Be Zucker
- 1 Pack. Vanillin-Zucker
- 6 Tropfen Bittermandel-Aroma

3 Eier

- 2 Be Weizenmehl(a 125 g)
- 1 Pack. Backpulver

FUER DEN BELAG:

125 g Butter

- 1 Be Zucker
- 1 Pack. Vanillin-Zucker
- 4 Essl. Mehl
- 1 Pack.abgezogene, gemahlene Mandeln

Für den Teig Sahne in eine Rührschüssel geben, den geleerten Sahnebecher ausspülen, abtrocknen und zum Abmessen verwenden.

Zucker abmessen, mit Vanille-Zucker, Aroma und Eiern zur Sahne geben. Mehl abmessen, mit Backpulver mischen, sieben und hinzufügen. Alles mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf ein gefettetes Backblech 30 x 40 cm streichen, das Backblech in den Backofen schieben 200 Grad (vorgeheizt) etwa 12 Minuten.

Für den Belag Butter in einen Topf geben, Zucker abmessen, Vanille-Zucker und Milch zufügen und unter Rühren erwärmen, bis der Zucker gelöst ist.

Mandeln zufügen und alles einmal aufkochen lassen.. Die Masse auf den vorgebackenen, heißen Kuchen streichen und nochmals backen.

200 Grad (vorgeheizt) etwa 12 Min.

: Zub. Zeit : 15

Inge

Mohnkuchen 6 Ei M

Schüttel-Becherkuchen mit Mohn

3 Eier,

- 1 Becher Sauerrahm,
- 1 Becher Zucker,
- 1 Becher Mehl,
- 1/2 Becher Öl,
- 1 Tüte Vanillinzucker,

1 Tüte Backpulver und
1 Becher Mohn

3 Eier,

1 Becher Sauerrahm

und die restlichen Zutaten in die Germteigschüssel geben (Sauerrahmbecher als Messbecher verwenden). Diese verschließen, entlüften ("Tupperseufzer") und ca. 2 Minuten gut durchschütteln. Danach mit dem Schneebesen noch kurz durchrühren und den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Ca. 30 Minuten bei 170 C backen.

Kurz auskühlen lassen und mit Zitronenglasur bestreichen und kleine Schnitten schneiden.

Multi Variationen Kuchen 4 Ei M

1 Becher Sahne

1 Becher Zucker

2 Becher Mehl

1 Tüte Vanillezucker

1 Tüte Backpulver

4 Eier

Diät-Variante:

1/2 Becher Sahne

1/2 Becher Joghurt

1 EL Grieß

Alles in eine Schüssel geben und mit dem Mixer gut verrühren, in eine vorbereitete Form füllen und bei 180-200 Grad 50-60 min. backen.

Variationen:

Schokoladenkuchen-3 EL Mehl durch 3 EL Kakaopulver ersetzen

Kokoskuchen: 1/2 Becher Mehl durch 1/2 Becher Kokosraspel ersetzen

Kokos-Schoko-Kuchen: Kombi aus den ersten beiden

Nusskuchen: 1/2 Becher Mehl weglassen, dafür 1 Becher gemahlene Nüsse dazugeben

Rosinenkuchen: 1/2 Becher Rosinen zusätzlich dazugeben

Ameisenkuchen: 1/2 Becher Schokostreusel dazugeben

Zitronenkuchen: 1 Tüte Zitroback oder abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone dazugeben dasselbe geht natürlich auch mit Orangeback oder Orangenschale

Müslkuchen: 1 Becher Mehl durch 1 1/2 Becher Früchtemüslmischung ohne Zucker ersetzen

Englischer Teekuchen: 1/2 Becher gemischte kandierte Früchte (gehackt) dazugeben

Nussknacker-Kuchen: je 1/4 Becher Haselnüsse, Mandeln und Walnüsse grob hacken und dazugeben

Honig-Nuss-Kuchen: Den Zucker durch Honig ersetzen und 1/2 Becher grob gemahlene Nüsse zusätzlich dazugeben

Heidelbeerkuchen: 1 Tüte TK-Heidelbeeren im gefrorenen Zustand unter den Teig heben

Apfelkuchen: Den Teig in eine Springform geben und mit Apfelspalten belegen, mit Zimtzucker bestreuen, länger als 35 min backen, wird sonst schlief

Apfelkuchen andere Art: 1 großen Apfel raspeln und gemeinsam mit 1/4 Becher Rosinen unter den Teig heben, eventuell etwas Zimt dazugeben

Kirschkuchen: 1 kleines Glas Sauerkirschen gut abtropfen lassen, in etwas Mehl wälzen und unter den Teig heben

Nougatkuchen: 1/2 Becher Zucker durch 1/2 Becher Nutella ersetzen

Die Grundmasse reicht auch für 1 Backblech aus, da kannst du dann drauflegen, was du magst, z. B. Apfelspalten, Pfirsiche aus der Dose, Ananasscheiben, Kirschen, Pflaumen.....

Obstkuchen mit Buttermilch 3 Ei M

3 Tassen Mehl
1 Backpulver
2 Tassen Zucker
1 Vanillezucker

3 Eier

125 g zerlassene Butter

100 ml Buttermilch alles gut verrühren und Blech bei 160C ca 20 min backen

2 Dosen Cocktailfrüchte abtropfen und Saft auffangen

2 P Quarkfein Vanille
1 P Quarkfein Zitrone

400 ml Buttermilch verrühren und

500 g Quark unterheben auf dem Boden glatt streichen
Früchte darauf verteilen

3 P Tortenguss

750 ml Obstsaft falls der Saft nicht reicht mit Wasser auffüllen und einen Guss kochen und über dem Kuchen verteilen

2 Std kalt stellen

Omas Mandelkuchen 3 Ei M

Zutaten

Der Messbecher ist entweder eine Tasse, oder ein leerer Plastikbecher von Schlagsahne, (etwa 200 g).

1 Becher Schlagsahne

1 Becher Zucker

2 Becher Mehl

3 Eier

1 Päckchen Backpulver

Für den Belag:

125 g flüssige Butter

1 Becher Zucker

100 g Mandeln in Scheiben gehobelt

3 EL Milch

Zubereitung

Die Eier zusammen mit dem Zucker in einer Schüssel gut schaumig rühren. Das mit Backpulver gemischte Mehl abwechselnd mit der Sahne zu einem Teig rühren.

Den Teig auf ein vorbereitetes Backblech streichen . Im vorgeheizten Backofen bei 200° 15 Minuten backen. Inzwischen die flüssige warme Butter mit Zucker , Milch und Mandeln mischen . Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und mit diesem Butter-Mandel-Gemisch gleichmäßig bestreichen. Wieder in den Ofen stellen und nochmals ca. 15 Minuten bei 200° fertig backen. Nach dem Erkalten in Schnitten schneiden.

Österreichischer Schüttelkuchen 4 Ei M

4 Eier,

1 Tasse/n starker Mocca,

180 g Margarine,
300 g Mehl,
300 g feiner Zucker,
180 g gemahlene Nüsse,
2 Essl. Kakao,
1/2 Päckchen Backpulver,
1 MSP Zimt,
Marmelade,
Nutella,
Schokoguss

Eier, Mocca und Margarine (verflüssigt und erkaltet) nacheinander verrühren.

Mehl, Zucker, Nüsse, Kakao, Backpulver und Zimt miteinander vermischen. Die flüssigen Zutaten zugeben und alles verrühren.

Auf ein gefettetes BLECH streichen.

Bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen.

Noch heiß in Stücke schneiden und beliebig mit den drei zuletzt genannten Dingen verzieren.

11.05.2005 08:25

Plattenkuchen 4 Ei M

Zutaten

1 Becher Sahne

1 Becher Zucker (oder Honig)

2 Becher Mehl (oder Weizenvollkornmehl)

4 Ei

1 Packung Backpulver

1 Packung Vanillezucker

125 g Butter

1 Becher Zucker

200 g gehobelte Mandeln

etwas Milch

Die Sahne, den Zucker(oder den Honig), das Mehl, das Backpulver und den Vanillezucker auf einmal in die Rührschüssel geben. Zum Abmessen der Zutaten benutzt man immer den Sahnebecher. Alles gut durchrühren.

Den recht dünnen Teig auf ein gefettetes Blech gießen. Bei 200 Grad (in mittlerer Ofenhöhe) 15 Min backen.

In der Zwischenzeit die Butter schmelzen und mit dem restlichen einem Becher Zucker (jetzt geht nur Zucker, kein Honig) und den Mandeln vermischen. Evtl. etwas Milch hinzu geben. Diese Masse nach den 15 Min. Backzeit auf den Kuchen streichen und ca. 15 Min weiter backen. Fertig. Der Kuchen schmeckt super und geht blitzschnell (30 Minuten).

PS

Es sind gesammelte Rezepte, von Traude + Renate1 www.chefkoch.de teils noch nicht probiert.

Musste teilweise die Überschriften, umstellen/ teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt Sonntag, 15. Mai 2005

Saftiger Apfel-Buttermilch 3 Ei M

Streusel-Kuchen

4 Tassen Mehl
2 Tassen Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Päckchen Backpulver

2 Tassen Buttermilch

3 Eier

Zubereitung

Eier mit Zucker verrühren und Vanillezucker, Buttermilch und Mehl mit Backpulver nach und nach verrühren. Auf ein Backblech geben. Äpfel in Scheiben schneiden und auf den etwas flüssigen Teig stecken.

Zutaten Streusel

250 g Mehl

125 g Butter

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Zusammen vermengen, und dann auf den Teig mit den Äpfeln geben. Bei 175 ° Grad Umluft 20 bis 25 Minuten backen.

Sahne-Nuss Kuchen 5 Ei M

Zutaten

1 Becher Schlagsahne oder Kaffeesahne

1 Becher Zucker

3 Becher Mehl

1 Backpulver

1 Vanillezucker

100 g gemahlene Nüsse

5 Eier (Gr. M)

Alles in eine Schüssel geben (den Sahnebecher als Maß verwenden und das Mehl vorher mit Backpulver mischen), mit dem Handrührgerät gut verrühren, in eine befettete Form füllen oder auf ein Backblech streichen und bei 200 Grad backen (Form: ca. 45-50 min., Blech etwa 25-30 min.)

Variationen

Für **englischen Teekuchen** die Nüsse weglassen und stattdessen 100 g kleingeschnittenes Backobst dazugeben

Marmorkuchen machst du, indem du die Nüsse wieder weglässt und eine Hälfte des Teiges mit 2 EL Kakaopulver verrührst.

Für **Schokoladen-Nusskuchen** einfach 40 g Mehl durch 1 Tüte Schokopuddingpulver ersetzen (einfach zuerst das Puddingpulver in den Becher geben und mit Mehl auffüllen)

"Ameisenkuchen" machst du, indem du die Nüsse durch Schokoladenstreusel ersetzt

Du kannst auch Sauerkirschen unter den Teig heben oder, wenn du ihn auf dem Blech machst, den Kuchen mit verschiedenem Obst (am besten aus der Dose) belegen.

Wenn du nur die halbe Menge nimmst, gibt der Kuchen auch einen tollen Tortenboden ab!

Schmandkuchen 4 Ei M

(Rezept von Christiane, die hat's von Marlies!)

4 Eier

- 1 Tasse Öl
- 1 Tasse Zitronensprudel
- 2 Tassen Zucker
- 3,5 Tassen Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillinzucker

Zutaten Belag:

3 Becher Schmand

3 Becher Sahne

- Sahnesteif
- Zimt
- Zucker

Aus den angegebene Zutaten einen Teig bereiten und diesen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 20 min. backen.
In einer Schüssel den Schmand glatt rühren, Sahne unter Zugabe des Sahnesteif steif schlagen und unter den Schmand heben.
Die Masse auf den ausgekühlten Kuchen streichen, mit Zimt und Zucker bestreuen.

Schmandkuchen 3 Ei M

1 Rezept

Teig:

- 3 Eier- bis 1/3 mehr
- 2 Tassen Zucker
- 1 Tasse Öl
- 1 Tasse Fanta
- 2 Pack. Vanillezucker
- 3 1/2 Tassen Mehl
- 1 Pack. Backpulver

Belag:

2 Kartons Süße Sahne

- 1 Pack. Vanillezucker

3 Essl. Zucker
2 Pack. Sahnesteif

3 Kartons Schmand

Zum Bestreuen:
Zucker und Zimt oder Kaba

Aus den Teigzutaten einen Rührteig herstellen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen, bei 180° C 15 Min. backen, auskühlen lassen. Sahne mit Vanillezucker, Zucker und Sahnesteif steif schlagen, Schmant unterheben, Boden damit bestreichen. Nach Belieben mit Zucker und Zimt oder mit Kaba bestreuen.

Quelle : Küchentipps

Schmandkuchen mit Belag 3 Ei M

Zutaten

250 g Schmand
1 Becher Zucker
2 Becher Mehl
1 Päckchen Backpulver

3 Eier

Dieses zu einem Rührteig verarbeiten und auf einem Backblech gut verstreichen. (Backpapier) 10-15 Minuten auf der 2. Schiene von unten 200 - 225 goldgelb backen.

Belag

200 g zerlassene Butter,
1 Becher Zucker,
200 g gehobelte Mandeln,
3 El. Milch vermengen, auf den Kuchen geben und überbacken (ca. 10 Minuten).

Schneller Butterkuchen 3 Ei M

Zutaten

1 Becher Sahne (250 g)

1 Becher Zucker

2 Becher Mehl

3 Eier

1 Päckchen Backpulver

etwas Salz

Belag

125 g Butter

1 Becher Zucker

3 EL Milch

gehobelte Mandeln

Kokosflocken

Alle Zutaten (außer für den Belag) zusammen gut verrühren, auf das Blech streichen. bei 200 C etwa 10 Minuten goldgelb backen.

Für den Belag die Butter, den Zucker und die Milch zu einer Buttermasse verrühren und auf den vorgebackenen Blechkuchen verteilen, auf einer Hälfte des Kuchens die Mandeln, auf der anderen Hälfte die Kokosflocken darauf streuen und nochmals 10 Minuten backen.

Maßangabe

Den Becher Sahne, nachdem Du die Sahne benutzt hast, ausspülen und alle weiteren Zutaten damit abmessen. Mache nicht den Fehler, wie ich beim ersten Mal, alle Zutaten auf 250 g abzuwiegen, das haut dann nicht hin, weil der Teig zu zäh wird. Ich habe ihn allerdings dann wieder mit etwas Milch verdünnt und der Kuchen ist trotzdem etwas geworden.

Schneller Butterkuchen M

1 Becher Schlagsahne

3/4 Becher Zucker

schlagen

1 Vanillezucker

2 Becher Mehl

etwas Zitronenschale

drunter rühren, in die Fettpfanne streichen und backen

10 Min 200°C

125 g Butter

3/4 Becher Zucker
schmelzen, dann

4 Ei Milch

200 g Mandelblättchen
dazugeben, aufkochen lassen,
wenn der Kuchen goldbraun ist,
die Mandelmasse auf dem Kuchen
verteilen und nochmals 10 Min
backen.

Den Schlagsahnebecher abwaschen und als Maß verwenden,
liebe Grüße von Küchenfee Bine

Schneller Buttermilchkuchen 3 Ei M

Vom Blech

Zutaten:

ganze Menge für 1 Backblech/halbe Menge für eine Springform

3 Eier

1,5 Tassen Zucker

3 Tassen Buttermilch

1 Päckchen Vanillezucker

4 Tassen Mehl

1,5 Päckchen Backpulver

Belag:

brauner Zucker

Schokostreusel

Rosinen

Kirschen

Kokosraspel.....usw. usw.

und

150 ml Sahne oder Kondensmilch

Anweisungen:

Eier, Zucker und Vanillezucker vermischen, Buttermilch unterrühren.
Langsam das Mehl und das Backpulver unterrühren, gut vermischen (der Teig sollte noch schön flüssig sein und langsam vom Löffel fließen).
Ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen oder gut einfetten.
Den Teig auf das Backblech gießen, evtl. mit einem Teigschaber bis in die Ecken verteilen.
Mit Schokostreuseln, braunem Zucker, Kokos o. a. nach Belieben bestreuen.
Bei 175 Grad 20-25 Minuten goldgelb backen.
Den heißen Kuchen mit der Sahne oder Kondensmilch beträufeln.

Tipp

Man kann diesen Kuchen sehr gut einfrieren, dazu noch lauwarm in Stücke schneiden und portionsweise einfrieren. Auftauen, ein paar Minuten in den Ofen, und er schmeckt wieder wunderbar.

Schoko Kirsch Becherkuchen 4 Ei M

1 Becher Sahne (dann als Maß benutzen)

1 Becher Zucker

2 Becher Mehl

4 Eier

1 Tüte Backpulver

1 Tüte Vanillezucker

1 Glas Kirschen (abgetropft und mit Mehl etwas vermischt)

Schokolade nach Geschmack (Reste von Ostern, Kuvertüre egal)

Sahne, Zucker, Vanillezucker und Eier vermischen.

Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Sahne, Zucker. Mischung geben.

Verrühren (In meinem Rezept steht gut verrühren, ich für mich persönlich hebe ihn lieber unter, dann ist er lockerer)

Dann Kirschen und Schokoladenstückchen drunter geben. Alles auf ein Blech und bei 180° C 30 Minuten backen.

Der Kuchen ist sehr saftig und ist bei uns schnell weg.

LG Nientje

Schoko-Himbeer-Kuchen M

Zutaten

Zum Vorbereiten

1 Becher (250 g) Mascarpone (ital. Frischkäse)
1,5 P (150 g) Halbbitter Kuvertüre

Für den Schüttelteig

Knapp 1,5 Becher (270 g) Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
0,5 Becher (125g) zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine
etwa 0,5 Becher (100ml) Milch

Zum Tränken

0,5 Becher (125ml) Espresso Kaffee
2 TL Zucker
2 EL Amaretto (Mandellikör)

Für die Creme

200 g frische Himbeeren
4 Blatt weiße Gelatine
Saft von 1 Zitrone
1 Becher (100 g) gesiebter Puderzucker

1 Becher (250 g) Schlagsahne

Zum Garnieren

100 g frische, verlesene Himbeeren

30 g geschabte Vollmilchschokolade

.Zum Vorbereiten Mascarpone in eine Rührschüssel geben und zugedeckt kalt stellen. Den Mascarpone Becher auswaschen, abtrocknen und zum Abmessen verwenden.

Kuvertüre in Stücke hacken, in einem kleinen Topf im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen.

.Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3l) sieben, mit Zucker mischen. Eier, Butter und Milch hinzufügen, Schüssel verschließen und kräftig schütteln. Mit einem Rührlöffeln noch mal sorgfältig durchrühren.

.Den Teig auf ein Backblech (30x40cm) geben und glatt streichen. Die aufgelöste Kuvertüre darüber träufeln.

Ober-/Unterhitze etwa 200 C (vorgeheizt), Heißluft etwa 180 C(vorgeheizt), Gas Stufe 3-4 (vorgeheizt), Backzeit etwa 25 min

.Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und abkühlen lassen Die Kuchenoberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen. .Zum Tränken Esp-

ressokaffe mit Zucker und Amaretto verrühren. Den Kuchen mit der Mischung tränken. Für die Creme Himbeeren verlesen und pürieren. Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Zitronensaft in einem kleinen Topf erwärmen (nicht kochen). Die leicht ausgedrückte Gelatine unter Rühren vollständig darin auflösen. Die kalt gestellte Mascarponecreme mit dem Rührbesen zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Himbeerpüree und Puderzucker hinzufügen. Die Zitronen-Gelatine-Lösung langsam unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf dem Kuchen verteilen, Kuchen etwa 2 Std. kalt stellen. Zum Garnieren den Kuchen in Schnitten schneiden und mit Himbeeren und geschabter Schokolade garnieren.

Schokoblechkuchen mit Zimt M

1 Tasse (ca.200ml) Zucker
2 Tasse Mehl
1 El. Natron (Speisesoda)
1/2 P. gemahlene Zimt (ca.12 g)

trockene Zutaten in einer Schüssel vermischen

1 1/2 Tassen Milch

3 El. Zwetschkenmarmelade/Pflaumenmus/Powidl

mit dem Schneebesen unter die trockenen Zutaten rühren, auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 200_C 15-20 Minuten backen.

Den heißen Kuchen mit 3-5 El. (oder mehr) Zwetschkenmarmelade bestreichen und mit dunkler Schokoglasur überziehen. Etwas kaltstellen.

Der Kuchen ist so was von schnell gemacht, dass ich ihn gestern um 23.00 Uhr noch schnell in den Ofen geschoben habe. Ich kann nur sagen ich finde ihn toll.

TIPP: Der Boden ist je nach Backblech eher dünn. Ich werde beim nächsten Mal die doppelte Menge nehmen, da ich gerne viel Teig esse. Das könnt ihr dann ja machen wie ihr wollt!

Würde mich freuen, wenn euch der Kuchen schmeckt (und meine Kollegin auch)!

Liebe Grüße , Cookmouse

Schüttelkuchen 4 Ei

Man nehme:
Für den Boden:

4 Eier

2 Tassen Zucker
1 Tasse Öl
1 Tasse Sprudelwasser
3 Tassen Mehl
1 Päckchen Backpulver
Zitrone (ein paar Spritzer)

- alles vermischen
- Ofen auf 200 Grad vorheizen und für ca.50 Minuten auf einem Blech backen (mittlere Schiene). nach der Hälfte der Zeit nach dem Boden schauen und eventuell mit Alufolie zudecken damit die Decke nicht verbrennt.

Für den Belag:

2 Büchsen Mandarinen
(von 1 Büchse Saft abgießen)

2 Becher Schlagsahne (200 g pro Becher)

2 Beutel Paradiespudding (Pudding ohne Kochen - es können auch gemixte Geschmacksrichtungen sein)

alles in eine große Schüssel geben, mit einem Deckel zudecken und kräftig durchschütteln. Keinen Mixer benutzen und nicht mit dem Löffel umrühren, einfach mit den Händen schütteln :)

- Belag auf den Kuchen streichen und nach Belieben garnieren.
- Kann sofort serviert werden

11.05.2005 08:24

Selterskuchen 4 Ei

Zutaten:

1 Tasse Öl
2 Tassen Zucker
3 Tassen Mehl (eine Tasse Mehl kann durch eine Tasse Kokos, Nüsse etc. ersetzt werden)
1 Tasse Selters (Mineralwasser)

etwas Zitrone
1 Tüte Backpulver

4 Eier

In einer Schüssel verrühren!
Backen bei Stufe 3-4 ca. 50 Minuten

Sprudel-Schokokusskuchen 4 Ei M

Zutaten

4 Eier

2 Tassen Zucker
1 P. Vanillezucker
4 Tassen Mehl
1 Packung Backpulver
1 Tasse Öl
1 Tasse Sprudel

Belag

25 Schokoküsse
Puderzucker
Zitronensaft

Alle Zutaten miteinander vermengen. Auf ein gefettetes Backblech geben und glätten. Bei 175 Grad etwa 30 Minuten backen.
Abkühlen lassen. Von etwa 25 Schokoküssen den Boden abtrennen und die weiche Masse mit Hilfe einer Gabel gut verrühren. Auf dem abgekühlten Teig verteilen und anschließend die Butterkekse drauflegen. Mit Puderzucker und Zitronensaft eine Glasur rühren und auf die Butterkekse verteilen. Damit die Kekse schön weich werden, am besten über Nacht stehen lassen oder einen halben Tag ruhen lassen.

Sprudelkuchen 4 Ei M

/ Fanta mit Mandarinen

4 Eier,

4 Dosen Mandarinen,
1 Tasse Zucker,
1 Tasse Fanta,

1 Tasse Öl,
3 Tassen Mehl,
1 Pck. Backpulver,
1/4 l Tortenguss,

2 Becher Sahne,
2 Becher Schmand

4 Eigelb, Zucker, Fanta, Öl, Mehl und Backpulver vermischen und mixen. 4 Eiklar (Schnee) unterziehen, 20 min auf 160 Grad Heißluft backen. Mandarinen abtropfen lassen, auf dem Backblech verteilen. Tortenguss nach Anweisung mit Mandarinenensaft herstellen und darüber geben. Sahne steif schlagen, Schmand verrühren und unter die Sahne ziehen. Alles über den mit Mandarinen belegten Kuchen verteilen. Mit Zimt bestäuben. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Sprudelkuchen 5 Ei

5 Eier,
2 Tassen Zucker,
2 Tassen gemahlene Haselnüsse,
2 Tassen Mehl,
1 Päckchen Backpulver,
1 Tasse Kaba,
1 Prise Salz,
1 Tasse Öl in den Rührtopf geben und mit dem Handmixer gut verrühren.
1 Tasse Mineralwasser mit Kohlensäure zugeben und kurz unterrühren.
Die Masse in eine gefettete und mit gemahlene Haselnüssen ausgestreute Form geben und in den KALTEN Backofen schieben. Bei 175 C 60 Minuten backen.

Ich nehme dafür immer eine Frankfurter Kranzform und bestreue den Kuchen vor dem Servieren mit Dekorzucker, der schmilzt nicht so leicht

Sprudelkuchen mit Mandarinen 4 Ei M

Teig

4 Eier
2 Tassen Zucker
1 Tasse Öl
1 Tasse gelber Sprudel

3 Tassen Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker

Belag

3 Becher süße Sahne
3 Päckchen Vanillezucker

3 Päckchen Sahnesteif

3 Becher Schmand
3 kl. Dosen Mandarinen

Für den Teig Eier und Zucker schaumig rühren. Restliche Zutaten gut untermengen. Alles auf ein Backblech geben und ca. 20 bis 25 Minuten 175 bis 180 Grad backen.

Für den Belag Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Schmand unterheben. Die gut abgetropften Mandarinen klein schneiden und unterheben. Belag nach Erkalten des Bodens aufstreichen und mit Zucker und Schokoraspeln bestreuen.

Autor: Gitte
Datum: 12.03.04 19:33

Studentenschnitten 2 Ei M

Zutaten
2 Tasse/n Zucker

2 Ei(er)
1 Tasse/n Kakaopulver
2 Tasse/n Haselnüsse, gemahlen

1 Tasse/n Rahm

2.5 Tasse/n Milch

1 Prise Salz
2 EL Zimt
4 Tasse/n Mehl
1 P. Backpulver

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen. Die flüssigen Zutaten mit den Eiern schaumig rühren und zu den anderen Zutaten geben. Alles zu einem Teig verrühren und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech gießen. Das Blech in die Mitte des auf 200 C vorgeheizten Ofens schieben und 25 Minuten backen. Ausgekühlt in gleichmäßige Schnitten schneiden.

Wer es besonders süß mag, kann noch einen Schokoladenguss darüber machen

Dieser Kuchen ist besonders einfach, weil man keine Waage braucht. Wichtig ist nur, dass man für alle Zutaten die gleiche Tasse verwendet. (hier: 250 ml)

Südseezauber 5 Ei M

Man nehme:

2 Becher Zucker

5 Eier

1 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanillinzucker

3 Becher Mehl

0,5 Becher Öl

1 Becher Orangensaft

1 kleine Dose Cocktailfrüchte (ohne Saft)

alles vermengen und auf ein Blech streichen, bei 170 Grad goldbraun backen, anschließend auskühlen lassen

2 Becher Schlagobers (süße Sahne)

1 Becher Sauerrahm (saure Sahne) eventuell etwas Zucker verrühren und auf den Teig streichen, anschließend mit Zimt bestreuen und kalt stellen

Tante Evas Butterkuchen 4 Ei M

Maßeinheit: 1 Becher 250 g

Teig:

1 Becher Sahne

1 Becher Zucker

1 P Vanillinzucker

4 Eier

2 Becher Mehl
1 P Backpulver
1 Prise Salz
abger Schale 1/2 Zitrone
Fett und Mehl für das Blech

Guss

125 g Butter

1 Becher Zucker
1 P Vanillinzucker

4 Ei Milch

200 g Mandeln halb gestiftelt, halb Blättchen

Sahne in eine Schüssel gießen. Butter, Vanillinzucker und Eier zugeben. Gut verrühren, dann Mehl, Backpulver, Salz und Zitronenschale unterrühren. Teig auf ein gefettetes Blech streichen und backen.

10 Min bei 200 Grad

Inzwischen Guss zubereiten und Kuchen aus dem Ofen nehmen. Guss gleichmäßig Darüber streichen und den Kuchen auf der zweiten Schiene nochmals 10 Min backen.

Tassen-Mohnkuchen III 3 Ei M

3 Eier

1 Becher Sauerrahm

1 Becher Zucker
1 Becher Mehl
1/2 Becher Öl
1 Packung Vanillinzucker
1 Packung Backpulver
1 Becher Mohn

3 Eier, 1 Becher Sauerrahm und die restlichen Zutaten in die Germteigschüssel geben (Sauerrahmbecher als Messbecher verwenden). Diese verschließen, entlüften ("Tupperseufzer") und ca. 2 Minuten gut durchschütteln. Danach mit dem Schneebesen noch kurz durchrühren und den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Ca. 30 Minuten bei 170C backen. Kurz auskühlen lassen und mit Zitronenglasur bestreichen und kleine Schnitten schneiden.

Tassenkuchen mit Früchten 6 Ei
nach Jahreszeit

Zutaten:

6 Tassen Mehl
3 Tassen Zucker
1 Tasse Wasser
1 Packung Backpulver
1 Prise Salz

375 g Butter

1 Packung Vanillezucker

6 Eier

Früchte nach Jahreszeit

Zubereitung:

Man gibt Butter, Zucker, Vanillezucker, 6 Eier und eine Prise Salz in eine Schüssel und rührt alles um, dann gibt man Mehl (vermischt mit dem Backpulver) und das Wasser auch dazu und verrührt alles miteinander bis eine gleichmäßige Masse ohne Klumpen entsteht.

Man gibt dann die Masse auf ein Backblech (mit Backpapier ausgelegt) und verteilt die Früchte gleichmäßig.

Der Kuchen kommt ins, mit 200 Grad vorgeheizte Backrohr und wird dort ca 30-35 Minuten gebacken.

Danach einfach in Stücke schneiden und anrichten

Tassenkuchen mit Früchten 6 Ei
nach Jahreszeit

Zutaten:

6 Tassen Mehl
3 Tassen Zucker
1 Tasse Wasser
1 Packung Backpulver
1 Prise Salz

375 g Butter

1 Packung Vanillezucker

6 Eier

Früchte nach Jahreszeit

Zubereitung:

Man gibt Butter, Zucker, Vanillezucker, 6 Eier und eine Prise Salz in eine Schüssel und rührt alles um, dann gibt man Mehl (vermischt mit dem Backpulver) und das Wasser auch dazu und verrührt alles miteinander bis eine gleichmäßige Masse ohne Klumpen entsteht.

Man gibt dann die Masse auf ein Backblech (mit Backpapier ausgelegt) und verteilt die Früchte gleichmäßig.

Der Kuchen kommt ins, mit 200 Grad vorgeheizte Backrohr und wird dort ca 30-35 Minuten gebacken.

Danach einfach in Stücke schneiden und anrichten

ultimate Schnell-Kuchen 4 Ei M

Der ultimate Schnell-Kuchen mit endlosen Variationsmöglichkeiten:

1 Becher Sahne

1 Becher Zucker

2 Becher Mehl

1 Tüte Vanillezucker

1 Tüte Backpulver

4 Eier

Alles in eine Schüssel geben und mit dem Mixer gut verrühren, in eine vorbereitete Form füllen und bei 180-200 Grad 50-60 min. backen.

Variationen:

Schokoladenkuchen: 3 EL Mehl durch 3 EL Kakaopulver ersetzen.

Kokoskuchen: 1/2 Becher Mehl durch 1/2 Becher Kokosraspel ersetzen.

Kokos-Schoko-Kuchen: Kombi aus den ersten beiden.

Nusskuchen: 1/2 Becher Mehl weglassen, dafür 1 Becher gemahlene Nüsse dazugeben.

Rosinenkuchen: 1/2 Becher Rosinen zusätzlich dazugeben.

Ameisenkuchen: 1/2 Becher Schokostreusel dazugeben.

Zitronenkuchen: 1 P Zitroback oder abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone dazu geben- dasselbe geht natürlich auch mit Orangenback oder Orangenschale.

Müslikuchen:

1 Becher Mehl durch 1 1/2 Becher Fruchtemüslimischung ohne Zucker ersetzen.

Englischer Teekuchen:

1/2 Becher gemischte kandierte Früchte (gehackt) dazu geben.

Nussknacker-Kuchen:

je 1/4 Becher Haselnüsse, Mandeln und Walnüsse grob hacken und dazugeben.

Honig-Nuss-Kuchen:

Den Zucker durch Honig ersetzen und 1/2 Becher grob gemahlene Nüsse zusätzlich dazugeben.

Heidelbeerkuchen:

1 Tüte TK- Heidelbeeren im gefrorenen Zustand unter den Teig heben

Apfelkuchen:

Den Teig in eine Springform geben und mit Apfelspalten belegen, mit Zimtucker bestreuen.

Apfelkuchen andere Art:

1 großen Apfel raspeln und gemeinsam mit 1/4 Becher Rosinen unter den Teig heben, eventuell etwas Zimt dazugeben.

Kirschkuchen:

1 kleines Glas Sauerkirschen gut abtropfen lassen, in etwas Mehl wälzen und unter den Teig heben.

Nougatkuchen:

1/2 Becher Zucker durch 1/2 Becher Nutella ersetzen.

Die Grundmasse reicht auch für 1 Backblech aus, da kannst du dann drauflegen, was du magst, z. B. Apfelspalten, Pfirsiche aus der Dose, Ananasscheiben, Kirschen, Pflaumen.....

LG

Traude

Zucker-Mandel-Becherkuchen 4 Ei M

Die Becher-Zutaten bitte mit dem Sahnebecher abmessen!

Zutaten:

250 ml Sahne

4 Eier

1 Becher Zucker
2 Becher Mehl
1 P Backpulver

Alle Zutaten verrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 10 Min. backen.

In der Zwischenzeit 125 g Butter in einem Topf zerlassen, 1 Becher Zucker und 200 g gehobelte Mandeln zufügen.

Diese Masse auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und in 10-15 Min. fertig backen.

Zuckerkuchen 2 Ei M

Zutaten:

2 Eier

2 Tassen Zucker

2 Tassen Buttermilch

4 Tassen Mehl

1 Tüte Backpulver

Belag:

2 Tassen Kokosraspeln

1/2 Tasse Zucker

200 g Butter

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig rühren, alle anderen Zutaten nach und nach dazugeben. Rührteig (sehr flüssig!) auf ein Blech gießen. Darüber die erste Tasse Kokosraspeln streuen. Die zweite Tasse Kokosraspeln mit 1/2 Tasse Zucker vermischen und über die erste Tasse Kokosraspeln verteilen. Im vorgewärmten Ofen 15-20 Minuten backen.

200g Butter zerlaufen lassen und löffelweise über den heißen Kuchen geben.

LG

Traude

Kasten & Gugelhupf

9 Variantenkuchen 5 Ei M

Zutaten: Grundteig:

1 Becher Schlagsahne oder Kaffeesahne

1 Becher Zucker oder Honig

2 Becher Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

5 Eier (Gr. M) und:

100 g gemahlene Nüsse oder:

1/2 Glas Sauerkirschen oder:

50 g Rosinen oder:

2 EL Kakaopulver oder:

je 20 g Rosinen, Zitronat und Orangeat oder:

4 EL Kakaopulver

(oder 40 g Mehl durch 1 Tüte Schoko-Puddingpulver ersetzen) oder:

40 g Mehl durch 1 Tüte Vanillepuddingpulver ersetzen oder: geschältes, zerkleinertes Obst und

2 EL erhitzte Konfitüre oder:

2 EL Schokostreusel

Alle Zutaten in eine Schüssel geben (Mehl vorher mit Backpulver mischen!) und mit dem Rührgerät gut verrühren.

Nusskuchen:

100 g gemahlene Nüsse unter den Teig rühren.

Kirschkuchen: 1/2 Glas Sauerkirschen abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen.

Rosinenkuchen: 50 g Rosinen unterheben. **Marmorkuchen:** den Teig teilen und unter 1 Hälfte 2 EL Kakaopulver rühren.

Englischer Teekuchen: je 20 g Rosinen, Zitronat und Orangeat unterheben.

Schokoladenkuchen: entweder 4 EL Kakaopulver unterrühren oder 40 g Mehl durch 1 Tüte Schoko-Puddingpulver ersetzen.

Vanillekuchen: 40 g Mehl durch 1 Tüte Vanillepuddingpulver ersetzen.

Obstkuchen: einfach die Teigoberfläche mit geschältem, zerkleinertem Obst belegen und nach dem Backen mit 2 EL erhitzter Konfitüre bestreichen.

Ameisenkuchen: 2 EL Schokostreusel unterheben. Der Kuchen kann in einer Form (26er Springform oder Kastenform 25 cm) oder auf dem Blech gebacken werden. Bei 180 Grad Umluft in der Form etwa 45 min., auf dem Blech 30 min.

Becher Kuchen

Zutaten f. 15 Stück.:

3 Eier,

je **1 Becher Sauerrahm**, Kristallzucker, Schokoladenpulver, geriebene Haselnüsse und glattes Mehl,

0,5 Becher Öl,

0,5 Tüte Backpulver,

1 Tüte Vanillezucker.

Zubereitung

(1 Stunde): Alle Zutaten gut zusammenrühren und in eine befettete und bemehlte Form (Kasten) füllen. Bei 180°C 35-45 Minuten backen, je nach der Formgröße.

Nährwert: 405 kcal/1696 kj.

Tipp: Anstelle der Nüsse können Sie auch Mandeln nehmen und wenn sie auch diese nicht mögen, fügen sie einen zweiten Becher Mehl zu.

Becherkuchen **4 Ei** **M**

4 Eier

1 Becher (0,25) Zucker

" **Joghurt**

" Nüsse

" Benco **????**

halber Becher Öl

1 Becher Mehl

1 Tüte Backpulver

alles sehr schaumig rühren, Kastenform oder Kranzkuchenform füllen, bei 180 grad backen

Becherkuchen 3 Ei M

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

3 Ei

1 Becher Zucker

1 Becher Mehl

1 Becher Sauerrahm

1 Becher Kakaopulver, Kakaotränkepulver

½???? Becher Öl

1 Becher Haselnüsse, gerieben

1 Tüte . Backpulver

Zubereitung:

Die Einheit Becher bezieht sich auf einen Sauerrahmbecher. Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig rühren. Die restlichen Zutaten nach und nach hinzufügen und immer weiter rühren. Die Masse dann in eine gefettete und gemehlte Form einfüllen und bei 180C am besten bei Umluft ca. 30 - 45 Min backen.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Becherkuchen 3 Ei M

3 ganze Eier mit
einem Becher (250 ml) Zucker,

1 Becher Benco ????,

1 Be. geriebenen Nüssen,

1/2 Be. Öl,

1 Be. Sauerrahm (Schmand),

1 Be. Mehl und

1 Backpulver ca. 2 Minuten mit dem Mixer verrühren.

45 Minuten bei 170C in beliebiger Form backen.

Ich überziehe ihn gerne mit Schokoladeglasur und streue Krokantstreusel drauf. Staubzucker tut es aber auch

Becherkuchen 4 Ei M

Zutaten:

1 leeren Becher 1/4 Liter gilt als Maß

1 Becher saure Sahne (Rahm),
1 Becher Mehl,
1/2 Tüte Backpulver,
1 Becher Zucker,
1 Becher Instant- Kakao,
1 Becher geriebene Wal- oder Haselnüsse,
1/2 Becher Öl,

4 Eier

Zubereitung:

Alle Zutaten der Reihe nach in eine Schüssel geben und gut verrühren. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Springform mit Rohreinsatz füllen und in die Mitte des kalten Rohres schieben und bei 190 Grad ca. 50 Minuten backen, danach den Kuchen stürzen und mit Puderzucker bestreuen.

Becherkuchen mit Bananen 4 Ei M

3 Tassen Mehl,
1 1/2 Tassen Zucker,

1 Tasse Milch,

4 Eier,

1 Päckchen Vanillezucker
Salz,

1 EL Butter,

1 EL Backpulver,
Bananen

Butter, Zucker, Gewürze , Eigelb schaumig rühren. Milch, Mehl und Backpulver unterrühren. Zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß unterheben. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Form geben. Bananen ein- bis zweimal der Länge nach durchschneiden und den Teig damit bedecken. Die andere Hälfte des Teiges darüber verteilen. Bei 200 Grad braun backen. Noch heiß mit einer dicken Schicht Zimt und Zucker bestreuen.

Buttermilch-Napfkuchen 4 Ei M

Zutaten

1 Glas (720 ml) Sauerkirschen
1 Dose (314 ml) Mandarin-Orangen

4 Eier (Gew.-Kl. M)
1 1/2 Tassen Zucker (ca. 270 g)
2 Tassen Buttermilch (ca. 365 ml)
10 Tropfen Backaroma "Bittermandel"
4 1/2 Tassen Mehl (ca. 575 g)
1 1/2 Päckchen Backpulver
1 Packung Puddingpulver „Vanille“ (für 1/2) Milch)
1-2 EL Mehl zum Wenden
250 g Puderzucker
5-6 EL Zitronensaft

Kirschen und Mandarinen abtropfen lassen. Eier und Zucker schaumig schlagen. Buttermilch und Bittermandelöl unterrühren.

Mehl, Backpulver und Puddingpulver mischen. Ebenfalls zufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Kirschen in Mehl wenden. Zusammen mit den Mandarinen vorsichtig unter den Teig heben.

Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Gugelhupfform (ca. 2 Liter Inhalt) füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 C, Umluft: 150 C, Gas: Stufe 2) 55-65 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit evtl. mit Pergamentpapier bedecken. Puderzucker mit Zitronensaft glatt verrühren, ausgekühlten Napfkuchen damit bestreichen.

Eierlikörkuchen Khor 5 Ei

Glutenfrei

Ergibt je nach Backform 15 - 24 Stücke

1 Ts Vollrohrzucker
1 Tüte Bourbon Vanille Zucker
2 Ts Eierlikör
1 Ts Rapsöl
2 Ts NT-Reis (Mittelkorn) gem

5 Ei

1 Tüte (17 g) Weinsteinbackpulver
1 Prise Salz
2 Zitronen (ca 200 g)

1 Springform mit Tülle ca 24-26 cm oder
1 a 30 cm Königskuchenbackform
dafür Backpapier

Zitrone in der Hand ein wenig kneten, lässt sich nachher besser schälen.
Zitronenschale abreiben.

Zitronen schälen, entkernen, + in Stücke schneiden.

Alle Zutaten bis auf die Zitronenstücke mit einer elektrischen Küchenmaschine 4- 5 min rühren , (es geht auch mit einem Handquirl) .

In, mit Backpapier ausgelegte Backform, den Teig gießen, dann erst die Zitronenstücke begeben, sie gehen von alleine unter.

In den kalten Backofen, bei 170 ° Umluft ca 60 min backen.
Nadelprobe

Mit Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 190 -200° , + ca 40 -50 min.
Nadelprobe

Bitte in den Backofen, ganz unten ein Backblech, zur Vorsicht mit rein.
Der Kuchenteig kann auch übergehen, (Arbeitserleichterung)

Eigenes Rezept Hans60, Sonntag, 15. Mai 2005

PS,

Es funktioniert auch mit Mais gem. (Polenta ?)
Ebenso mit Buchweizen gem
Auch Hirse gem, kein Problem

Nur muss der Kuchen vollständig erkaltet sein, am besten über Nacht,
bevor Mann/Frau in anschneidet.

einfachen Kuchen 4 Ei M

superschnellen und

Habe gerade einen superschnellen und einfachen Kuchen gebacken.

Zutaten:

4 Eier,

1 Becher Zucker,

1/2 Becher Benco, ?????

1/2 Becher gem. Nüsse,

1 Becher Mehl,

etwas Backpulver,

1 Becher Obers,

1/2 Becher Öl.

Eier und Zucker schaumig rühren. Nach und nach Benco ????, gem. Nüsse, Obers und Öl untermischen. Dann mit Backpulver versiebttes Mehl unterheben.

Bei 180 Grad ca. 45 Backen.

Erdbeer-Kastenkuchen 3 Ei M

Zum Vorbereiten:

2 Becker (je 150 g) Erdbeerjoghurt

Rührteig:

1/2 Tüte (125g) Margarine,
1/2 Becher (75g) Zucker,
1 TL geriebene Zitronenschale,
1/2 Becher (150 g) Erdbeermarmelade,

3 Eier,

3 Becher (330 g) Weizenmehl,
3 gestr. TL Backpulver

Füllung:

1 Becher (250 g) Mascarpone,
1Tüte Sahnesteif,
1 EL Zucker

Beträufeln:

1 EL Erdbeermarmelade

Zum Vorbereiten Joghurt in eine Rührschüssel geben und zugedeckt kalt stellen. Einen Joghurtbecher abtrocknen und zum Abmessen verwenden. Für den Teig Margarine geschmeidig Rühren, nach und nach Zucker, Zitronenschale und Marmelade unterrühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben, portionsweise unterrühren. Den Teig in eine Kastenform (gefettet und mit Backpapier ausgelegt) füllen und glatt streichen und bei 180 Grad (vorgeheizt) ca. 55 Min. backen. Den Kuchen 10 Min. in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen. Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Backpapier entfernen und Kuchen umdrehen. Die Kuchenkruste an der Oberfläche gerade schneiden, dann der Länge nach einen Keil (3 cm tief) aus dem Kuchen schneiden. Für die Füllung Mascarpone, Sahnesteif und Zucker mit dem kalt gestellten Joghurt verrühren. Drei Viertel der Mascarpone-Joghurt-Creme in den Kuchen füllen und glatt streichen. Den ausgeschnittenen Keil mit der Kruste nach unten (Spitz nach oben) auf die Füllung legen und mit der restlichen Creme bestreichen. Zum Beträufeln Marmelade in einem kleinen Topf aufkochen lassen und durch ein Sieb streichen. Die Marmelade in einen kleine Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Den Kuchen mit der Marmelade beträufeln und ca. 1 Std. kalt stellen.

Joghurtgugelhupf 2 Ei M

1 Becher Joghurt,
1 Joghurtbecher Mehl,
1 Joghurtbecher Zucker,
0,5 Joghurtbecher Öl,

2 Eier,
1 Tüte Vanillezucker,
0,5 Tüte Backpulver

Alle Zutaten gut vermengen, in eine gefettete, bemehlten Form geben und im Backrohr bei 170 Grad ca. 45 Min. backen

Joghurtkuchen mit Kakao 3 Ei M

Zutaten

3 Eier

1 Becher Joghurt
1 Becher Kakao
1 Becher Mehl
1 Becher Zucker
1 Becher gemahlene Nüsse (oder Kokosflocken, Mandeln,...)
1 Becher Speiseöl
1 Päckchen Vanillezucker
1/2 Bäckchen Backpulver

Eier mit Zucker verrühren, Öl und andere Zutaten darunter rühren. Am Schluss Nüsse und Mehl (versiebt) unterheben. In eingefettete Kuchen-Form geben und bei 180° C - Heißluft - ca. 40 Minuten backen.

Rum-Kokos-Kuchen 3 Ei M

3 Eier,
1 Be. Zucker,
0,5 Be. Öl mit Buttergeschmack,

1 Be. Schmand

kann man gleich als Maß verwenden,
1 Be. Mehl,
1 Be. Nesquick o.ä.,
1 Be. Kokosflocken,
1Tüte Vanillezucker,
etwas Salz,
1Tüte Backpulver,
1/16 l. Rum.

Ganze Eier, Zucker, Vanillezucker, Salz und Öl schaumig rühren, Schmand einrühren und weiter schlagen. Mehl, Benco ????, Kokosflocken und Backpulver vermischen und in den Abtrieb einrühren. Teig in eine Kasten- oder andere Form füllen und bei 190°C ca. 50 Min. backen. Rum über den noch heißen Kuchen gießen und ein paar Minuten stehen lassen

Schokobecherkuchen mit Joghurt 3 Ei M

3 Eier

1 Becher Yoghurt

1 Becher Kakao

1 Becher Mehl

1 Becher Zucker

1 Becher gem. Nüsse (oder Kokosflocken, Mandeln)

1 Becher Speiseöl

1 Päckchen Vanillezucker

1/2 Bäckchen Backpulver

Eier mit Zucker verrühren, Öl und andere Zutaten darunter rühren. Am Schluss Nüsse und Mehl (versiebt) unterheben. In eingefettete Kuchen-Form geben und bei 180° C -Heißluft - ca. 40 Minuten backen.

Schokolade-Sauerrahm Kuchen 3 Ei M

Zutaten

3 Eier

1 Becher Sauerrahm

1 Becher Kristallzucker

1 Becher Schokoladenpulver

1 Becher geriebene Haselnüsse

1 Becher glattes Mehl

0,5 Becher Öl

0,5 Packung Backpulver
1 Packung Vanillezucker

Alle Zutaten gut zusammenrühren und in eine befettete und bemehlte Form (Kasten) füllen. Bei 180 °C 35-45 Minuten backen, je nach der Formgröße.

Nährwert
405 kcal/1696 kj

Tipp

Anstelle der Nüsse können Sie auch Mandeln nehmen und wenn sie auch diese nicht mögen, fügen sie einen zweiten Becher Mehl zu.

Tipp

Der Teig kann auch mit Rum oder Cognac verfeinert werden!

Schokoladen-Becherkuchen 3 Ei M

Zutatenangaben ausgelegt für 16 Portionen:

3 Ei

1 Becher Zucker
1 Becher Kakaopulver
1 Becher Nüsse, gehackt oder gemahlen
1 Becher **Sahne, saure**
1 Becher Mehl
1 Tüte . Backpulver
189 ????? Tüte . Öl
Rum oder Cognac
Fett für die Form
Mehl für die Form

Zubereitung:

1 Becher 250 ml

Eier mit Zucker schaumig rühren. Kakao, Nüsse, Sauerrahm, Mehl mit Backpulver vermischt, Öl sowie 1 Schuss Alkohol dazurühren. In gefetteter, bemehlter Form bei 180°C ca. 55 Min. backen.

Zubereitungszeit: 1 Std. 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Teufelskuchen 4 Ei

4 Eier

250 g zerlassene Margarine
2 Becher (A 150 g) saure Sahne
2 1/2 Tassen Zucker
3 Tassen Mehl
3 gehäufte Esslöffel Kakao
1 Teelöffel Natron

Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Margarine in dünnem Strahl einrühren. Saure Sahne untermischen. Kakao dazugeben. Mehl mit Natron mischen und über die Masse sieben. Alles gut verrühren. In eine Napfkuchenform füllen und bei 125 Grad ca. 90 min. backen (Stäbchenprobe!).

Zitronenkuchen Khan 5 Ei

Glutenfrei

Ergibt je nach Backform 15 - 24 Stücke

1 Ts Vollrohrzucker
1 Tüte Bourbon Vanille Zucker
2 Ts Eierlikör
1 Ts Rapsöl
2 Ts Mais gem

5 Ei

1 Tüte (17 g) Weinsteinbackpulver
1 Prise Salz
2 Zitronen (ca 200 g)

1 Springform mit Tülle ca 24-26 cm oder
1 a 30 cm Königskuchenbackform
dafür Backpapier

Zitrone in der Hand ein wenig kneten, lässt sich nachher besser schälen.
Zitronenschale abreiben.
Zitronen schälen, entkernen, + in Stücke schneiden.

Alle Zutaten bis auf die Zitronenstücke mit einer elektrischen Küchenmaschine 4- 5 min rühren , (es geht auch mit einem Handquirl) .

In, mit Backpapier ausgelegte Backform, den Teig gießen, dann erst die Zitronenstücke begeben, sie gehen von alleine unter.

In den kalten Backofen, bei 170 ° Umluft ca 60 min backen.
Nadelprobe

Mit Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 190 -200° , + ca 40 -50 min.
Nadelprobe

Bitte in den Backofen, ganz unten ein Backblech, zur Vorsicht mit rein.
Der Kuchenteig kann auch übergehen, (Arbeitserleichterung)

Eigenes Rezept Hans60, Sonntag, 15. Mai 2005

PS,

Es funktioniert auch mit NT- Reis (Mittelkorn) gem.
Ebenso mit Buchweizen gem
Auch Hirse gem, kein Problem

Nur muss der Kuchen vollständig erkaltet sein, am besten über Nacht,
bevor Mann/Frau in anschneidet.

Muffeins

Bechermuffins 3 Ei M

Für ca. 17 Muffins

Zutaten

1 Becher (200 g) Sahne

1 Becher Zucker

3 Eier

2 Becher Mehl

1 Backpulver

1 Päckchen Schokotropfen

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und durchrühren. Den Teig in Muffin-
formen füllen und 15 Minuten bei 200 Grad im Backofen backen.

Children's Muffeins 2 Ei

Zutaten

2 Becher feines Weizenvollmehl (ca. 240 g)
2 TL Backpulver
1 Becher gemahlene Mandeln (ca. 100 g)
1/2 TL Salz
1 1/2 TL Zimt
1 TL Kardamompulver

2 Eier

1 Becher Palm- oder Rohrzucker (ca. 150 g)
1/2 Becher Sonnenblumen- oder Maiskeimöl (ca. 1 1/4 dl)

Verfeinerung

2 Äpfel geschält, in feinen Scheiben
1 Zitrone, abgeriebene Schale
1/2 Zitrone, Saft
1 Becher Rosinen (ca. 140 g)

Äpfel mit Zitronenschale und -saft mischen, Rosinen zugeben. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen. Eier und Zucker rühren, bis die Masse heller ist. Öl dazurühren, zu den trockenen Zutaten geben, nur kurz mischen, Früchte darunter geben, Teig in die gefetteten Form verteilen. 20 - 25 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen.

1 Becher 1 leerer, kleiner Joghurtbecher (180 g)

Tassen

Fantakuchen 4 Ei

Zutaten:

2 Tassen Zucker
3 Tassen Mehl
1 Tasse Öl
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Päckchen Backpulver
1 Tasse Fanta

4 Eier

1 Prise Salz

Du brauchst nur alle Zutaten mit einem Quirl zu verkneten. Auf einem gefetteten Backblech oder Springform den Teig verteilen. Und dann bei 180 Grad 40-45 Min. backen.

Mandel Apfel „Rum ? „ 3 Ei M

Becherkuchen

Zutaten:

1 Becher Sahne

125 g Butter

1 Becher Zucker

2-3 Esslöffel Milch

2 Becher Mehl

1 Becher Zucker (mit dem selben Becher abmessen)

100 g Mandeln gehobelt oder Mandelstifte

1/2 Päckchen Backpulver

3 Eier

evtl. 2 - 3 säuerliche Äpfel

Zucker, Zimt zum bestreuen

Wo ist der Rum ?

Zubereitung:

Sahne mit Zucker und Eiern vermengen. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 175 C 10 - 15 min backen. Butter in einem Topf schmelzen, Milch und Zucker zugeben und alles kurz aufkochen lassen. Die Mandeln unterrühren. Äpfel klein schneiden und unter die Butter-Mandel -Masse heben.

Diese Masse auf den vorgebackenen Kuchen verteilen und noch einmal ca. 20 - 25 min backen, bis die Mandeln leicht braun werden.

Aus dem Ofen nehmen und mit einer Mischung aus Zucker und Zimt bestreuen.

Rhabarberkuchen aus der Pfanne 2 Ei M

Füllung

60 g Butter

1/2 Tasse Brauner Zucker

3 Tassen Rhabarber; kleingeschnitten
1 Tasse Himbeeren, frisch; nach Wunsch

TEIG

1 Tasse Mehl
1 1/2 Tl. Backpulver
1 Prise Salz

120 g Butter
1 Tasse Zucker

2 Eier

120 ml Buttermilch
1 Tl. Vanilleextrakt

Den Ofen auf 180C vorheizen. Die Butter in einer großen ofenfesten Pfanne, vorzugsweise aus Gusseisen, erwärmen. Den braunen Zucker zugeben und bei mittlerer Hitze rühren, bis er sich aufgelöst hat. Rhabarber zugeben und gut unterrühren, bis er gleichmäßig mit Zucker bedeckt ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Rhabarber nun gegebenenfalls gleichmäßig mit Himbeeren bestreuen. Bis zum Backen beiseite stellen.

Für den Teig Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben. In einer anderen Schüssel Butter und Zucker cremig schlagen. Eier, Buttermilch und den Vanilleextrakt untermengen. Nun die restlichen Zutaten sorgfältig einrühren. Den Teig über die Rhabarbermasse geben und in der Pfanne 30-40 Minuten im Ofen backen. Mit einem Zahnstocher den Gargrad prüfen (wenn er keine Rückstände zeigt, ist der Teig durch). Die Pfanne vorsichtig auf einen Servierteller stürzen und 1 Minute ruhen lassen, damit sich die Zuckermasse verteilen kann. Dann die Pfanne abheben. Der Kuchen wird noch warm serviert.

Für 6-8 Personen.
Culinaria USA

Tassenkuchen 5 Ei
mit Kokos

Zutaten für 1 Portionen

5 Ei(er)

2 Tasse/n Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Tasse/n Öl
2 Tasse/n Mehl
200 g Kokosraspel od. Haselnüsse geraspelt
1 Pck. Backpulver
¾ Tasse/n Kakaopulver (Kaba)
1 Tasse/n Mineralwasser

ZUBEREITUNG

Zuerst vermischen wir den Zucker mit den Eiern. Geben den Vanillezucker dazu. Mehl mit Backpulver vermengen und langsam dazugeben. Die Kokosflocken und den Kaba untermengen daraufhin das Öl hinzufügen und als Letztes das Mineralwasser reinschütten. Dann alles im auf 170° vorgeheizten Backofen eine 3/4 Stunde backen.
Guten Appetit

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

11.5.05 Plueschi007

gesammelt von Renate1 & Traude, im Mai 2005

Torten

Bananen Becherkuchen 4 Ei M

Zutaten:

3 Tassen Mehl

1,5 Tassen Zucker

1 Tasse Milch

4 Eier

Vanille

Salz

1 EL Butter

1 EL Backpulver

Bananen

Zubereitung:

Butter, Zucker, Gewürze, Eigelb schaumig rühren. Milch, Mehl und Backpulver unterrühren. Zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß unterheben. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Form geben.

Bananen ein- bis zweimal der Länge nach durchschneiden und den Teig damit bedecken. Die andere Hälfte des Teiges darüber verteilen.

Ofen auf 200 C vorheizen und ca. 30 min goldbraun backen.

Noch heiß mit einer dicken Schicht Zimt und Zucker bestreuen.

Becherkuchen 4 Ei M

1 Becher süße Sahne

1 Becher Zucker

2 Becher Mehl

4 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

verrühren und 15 Minuten backen.

2 Tüten Mandelblättchen

1 Becher Zucker

3 Löffel Margarine

im Topf bzw. in der Pfanne verrühren und leicht braun werden lassen. Auf den gebackenen Teig geben und nochmals 10 Minuten backen. Dann 2 Becher Schmand auf dem Kuchen verteilen. Fertig!

Becherkuchen mit Kokos und Ananas M

1 Becher Sahne schlagen

1 Becher Zucker,

1 P. Vanillezucker darunter heben

2 Becher Mehl,

1 P Backpulver nach und nach unterheben

Bei 175 ° C ca. 15 Min vorbacken

2 Becker Kokosraspel (200 g) ohne Fett hell Gold rösten

125 g Butter,

1 Becher Zucker aufkochen, die Kokosraspel unterheben.

1 kleine Dose Ananas abtropfen lassen, klein schneiden und unter die Kosmasse rühren.

Auf den Kuchen verteilen, nochmals ca. 20 Min. backen.

Bienenstich 4 Ei M

1 Becher süße Sahne

4 Eier

1 Becher Zucker

2 Becher Mehl

1 TL Backpulver

verrühren und im E-Herd bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit im Topf 1/4 Pf. Butter auflösen. 300 g gehobelte Mandeln, 1 Becher Zucker und 1 kl. Dose Kondensmilch dazugeben. Die Masse auf den vorgebackenen Teig streichen und nochmals 10 Minuten backen.

Gestürzter Beerenkuchen M

Zutaten

1 Packung Gelee, Tortenguss

4 Gelatineblätter

1 Becher Schlagsahne

1 Becher Joghurt

1 Becher Sauerrahm

250 g Früchte

1 Packung Biskotten

Jenageschirr, rund oder Schüssel

Das Jenageschirr kalt ausspülen. Gelee laut Packung vorbereiten und die Form einen halben cm damit begießen. Die Früchte darauf verteilen und das restliche Gelee darüber gießen. 4 Gelatineblätter einweichen. Joghurt und Sauerrahm je nach Geschmack mit etwas Staubzucker verrühren. Schlagsahne in der Schüssel schlagen. Die Gelatine in heißem Wasser auflösen und einen Teil der Joghurtmasse dazu geben. Dann die Gelatine-masse in die restliche Joghurtmasse rühren. Schlagsahne vorsichtig unterheben. Eine Cremeschicht auf die Beeren, dann Biskotten nun abwechseln und mit Biskotten abschließen. Am Besten über Nacht in den Kühlschrank stellen. Den Kuchenrand mit einem Messer lockern, Tortenteller oder ein Brett darauf legen und schnell umdrehen.

Tipp

Wenn der Kuchen nicht raus geht, das Gefäß kurz in heißes Wasser stellen! Viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen!

grüner Käsekuchen 2 Ei + 2 Eigelb M

600 g Frischkäse

1 EL Öl

2 Eier

2 Eigelb

1 Becher Waldmeistersirup

2 EL Zitronensaft und gerieb Zitronenschale

1/2 Becher Grieß

1 Backpulver

1/3 Becher Zucker

1 P. Pistazienkerne (25g)

Drei Packungen (je 200 g) Doppelrahm-Frischkäse in eine Schüssel geben. Einen Becher zum Abmessen auswaschen. Den Käse mit 1 EL Öl, 2 Eiern, zwei Eigelb, 1 Becher Waldmeistersirup, 2 EL Zitronensaft und abgeriebener Zitronenschale verrühren. 1/2 Becher Grieß mit 1 Backpulver mischen und dazugeben. Zwei Eiweiß steif schlagen, dabei 1/3 Becher Zucker und 1 Päckchen Pistazienkerne (25 g) unterheben. Den Teig in eine Springform füllen und bei 180 Grad etwa 50 Minuten backen. Nach dem Auskühlen mit einem Guss aus 1/2 Becher Puderzucker und 1 EL Zitronensaft überziehen.

Joghurt - Schokoladenkuchen 2 Ei M

ZUTATEN

1 1/2 Becher Mehl

2 1/4 Tl. Backpulver

1/2 Becher Kakao

1 Becher Zucker

200 g Einfacher Joghurt

2 Eier

200 g Butter, zerlassen

GLASUR

50 g Dunkle Schokolade, gehackt

50 g Butter

1/2 Becher Puderzucker

2 Essl. Joghurt

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Eine tiefe Kuchenform (23 cm) einfetten. Boden und Seiten mit Backpapier auslegen und einfetten.
2. Trockenzutaten in die Küchenmaschine geben. Joghurt, Eier und Butter zufügen. Schnell zu einem glatten Teig rühren.
3. Teig in die vorbereiteten Formen geben und glatt streichen. 50 Minuten backen (ein in die Mitte gestochener Holzspieß muß sich sauber vom Teig lösen).
4. Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen und dann zum Auskühlen auf das Kuchengitter legen.
5. Glasur: Schokolade in eine Glasschüssel geben. Über schwach siedendem Wasser rühren, bis sie geschmolzen ist. Vom Herd nehmen. Butter und Puderzucker mit dem elektrischen Rührbesen schaumig rühren. Schokolade und Joghurt zugeben und gut verrühren. Die Glasur gleichmäßig mit einem Streichmesser auf dem Kuchen verteilen.

: Vorbereitungszeit: 15 Min.

: Zubereitungszeit: 50 Min.

Kokos Ananas Becherkuchen 1 Ei M

1 Becher Sahne (200 ml)

1 Becher Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

2 Becher Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Ei

2 Becher Kokosraspel

125 g Butter

1 Becher Zucker

1 kleine Dose Ananasstücke

Zubereitung:

Sahne steif schlagen. Zucker mit Vanillinzucker und Ei verrühren und unter die Sahne heben.

Mehl mit Backpulver mischen, sieben und nach und nach unterheben. Springform fetten, Teig einfüllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 C etwa 20 - 25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und im Ring abkühlen lassen.

Für den Belag Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten. Die Butter und den Zucker in einem Topf aufkochen lassen und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Die angerösteten Kokosraspel unterrühren.

Die Ananasstücke abtropfen lassen (evtl. noch etwas kleiner schneiden, da der Kuchen beim Anschneiden sonst leicht zerfällt), und unter die Kokosmasse heben.

Den Belag auf den Boden streichen und vollständig im Ring erkalten lassen

Kokos-Ananas-Becherkuchen 1 Ei M

Zutaten

1 Becher Sahne (200 ml)

1 Becher Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

2 Becher Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Ei

2 Becher Kokosraspel

125 g Butter

1 Becher Zucker

1 kleine Dose Ananasstücke

Sahne steif schlagen. Zucker mit Vanillinzucker und Ei verrühren und unter die Sahne heben. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und nach und nach unterheben. Springform fetten, Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 C etwa 20 - 25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und im Ring abkühlen lassen. Für den Belag Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten. Die Butter und den Zucker in einem Topf aufkochen lassen und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die angerösteten Kokosraspel unterrühren. Die Ananasstücke abtropfen lassen (evtl. noch etwas kleiner schneiden, da der Kuchen beim Anschneiden sonst leicht zerfällt), und unter die Kokosmasse heben. Den Belag auf den Boden streichen und vollständig im Ring erkalten lassen. Springformring entfernen und servieren.

Mandel Becherkuchen 3 Ei M

Zutaten für den Teig:

1 Becher Sahne

1 Becher Zucker

3 Eier

2 Becher Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanillinzucker

Zutaten für den Belag:

125 g Butter

200 g gehackte Mandeln (oder andere Nüsse)

1 Becher Zucker

3 Esslöffel Milch

Zubereitung :

Alle Zutaten für den Teig miteinander verrühren (den Becher von der Sahne zum Abmessen von Zucker und Mehl verwenden). Den Ofen auf 150_C vorheizen und bei 150 C ca. 20 min backen. in der Zwischenzeit die Butter schmelzen, Zucker und Milch darin verrühren. Wenn der Zucker sich gelöst hat, die Nüsse oder die Mandeln unterziehen. Die Masse auf den angebackenen Boden geben und den Kuchen weitere 20 min backen.

Mohnkuchen mit Johannisbeeren 3 Ei M

Zutaten

1 Becher Naturjoghurt (150 ml)

Schüttelteig:

3 Becher Weizenmehl (330 g)

2 gestr. TL Backpulver

1 Becher Zucker (150 g)

2 Päckchen Vanillinzucker

1 Msp. Salz

1 Päckchen Finesse Geriebene Zitronenschale

3 Eier (M)

gut 1 Becher Speiseöl (150 ml)
1/2 Becher Mohnsamen (50 g)

Belag

1 Päckchen Tortenguss, rot
2 EL Zucker
6 EL Kirschwasser
6 EL Johannisbeersaft
300 g TK Johannisbeeren

Garnitur

125 g frische Johannisbeeren
einige Zitronenmelisse-Blättchen
Puderzucker zum Bestäuben

Joghurt in eine Schüssel geben, Becher reinigen und als Maß nehmen. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillinzucker, Salz und Zitronenschale in einer 3-L-Schüssel mit Deckel mischen. Eier, Öl und Joghurt zufügen und Deckel schließen. Ca. 15-30 Sekunden kräftig schütteln. Mohnsamen zugeben und mit Schneebesen oder Löffel nochmals kräftig umrühren. Teig in eine 26er Springform (Boden gefettet, gemehlt) streichen.

Für den Belag Tortengusspulver mit Zucker, Kirschwasser und Johannisbeersaft verrühren. Die gefrorenen Johannisbeeren vorsichtig unterrühren. Masse auf dem Teigboden verteilen und mit einer Gabel spiralförmig unter den Teig ziehen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

180 C vorgeheizt (Heißluft etwa 160 C), Backzeit 30 Minuten
Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann lösen.

Erkaltet mit Johannisbeeren und Melisseblättchen garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Mohnkuchen mit Johannisbeeren 3 Ei M

1 Becher Naturjoghurt (150 ml)

Schüttelteig:

3 Becher Weizenmehl (330 g)
2 gestr. TL Backpulver
1 Becher Zucker (150 g)
2 Päckchen Vanillinzucker
1 Msp. Salz
1 Päckchen Finesse Geriebene Zitronenschale
3 Eier (M)
gut 1 Becher Speiseöl (150 ml)
1/2 Becher Mohnsamen (50 g)

Belag:

1 Päckchen Tortenguss, rot
2 EL Zucker
6 EL Kirschwasser
6 EL Johannisbeersaft
300 g TK Johannisbeeren

Zum Garnieren:

125 g frische Johannisbeeren
einige Zitronenmelisse-Blättchen
Puderzucker zum Bestäuben

Joghurt in eine Schüssel geben, Becher reinigen und als Maß nehmen. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillinzucker, Salz und Zitronenschale in einer 3-L-Schüssel mit Deckel mischen. Eier, Öl und Joghurt zufügen und Deckel schließen. Ca. 15-30 Sekunden kräftig schütteln. Mohnsamen zugeben und mit Schneebesen oder Löffel nochmals kräftig umrühren. Teig in eine 26er Springform (Boden gefettet, gemehlt) streichen.

Für den Belag Tortengusspulver mit Zucker, Kirschwasser und Johannisbeersaft verrühren. Die gefrorenen Johannisbeeren vorsichtig unterrühren. Masse auf dem Teigboden verteilen und mit einer Gabel spiralförmig unter den Teig ziehen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

180 C vorgeheizt (Heißluft etwa 160 C), Backzeit 30 Minuten

Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann lösen.

Erkaltet mit Johannisbeeren und Melisseblättchen garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Hm, der hört sich ja gut an. Schmeckt bestimmt schön frisch. Liebe Grüße
Heike

Rote Grütze Torte 3 Ei + 2 Eigelb M

(1 Becher a 200 ml)

1 Becher (200 ml) Schlagsahne

Rührteig:

0,5 Ts (125 g) Butter,
0,5 Becher (100 g) Zucker,
1 Tüte Vanillezucker,

3 Eier,

2 Eigelb,

2 Becher (250 g) Mehl,

2 TL Kakaopulver,

3 gestr. TL Backpulver

Baisermasse:

2 Eiweiß,

0,5 Becher (100 g) Zucker

Belag:

5 Blatt weiße Gelatine,

1 Ts (500 g) Magerquark,

4 EL Zucker,

abgeriebene Schale und Saft einer 0,5 Zitrone,

1 Becher (250 g) Rote Grütze

Butter mit Mixer geschmeidig rühren, nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren. Eier und Eigelb nach und nach unterrühren, Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, sieben, abwechselnd portionsweise mit 4 EL von der Sahne auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in eine Springform (26 cm) geben und glatt streichen. Bei 180 Grad ca. 20 min. backen. Form auf Kuchenrost stellen und den Boden etwas abkühlen lassen. Für die Baisermasse Eiweiß steif schlagen, nach und nach Zucker unterrühren. Baisermasse auf den vorgebackenen Boden streichen. Form wieder auf dem Rost in den Backofen schieben und den Boden bei 180 Grad ca. 15 min. fertig backen. Form auf den Kuchenrost stellen, etwas abkühlen lassen, danach aus der Form raus und ganz erkalten lassen. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Für die Füllung Gelatine im kalten Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Quark, Zucker, Zitronenschale und -saft zu einer geschmeidigen Masse verrühren, Rote Grütze unterrühren. Die ausgedrückte Gelaantine in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis sie völlig aufgelöst ist, leicht abkühlen lassen. 3 EL der Quark-Grütze-Masse zur Gelatine geben. Dann alles zur restlichen Quark-Grütze-Masse geben und gut verrühren, kalt stellen. Restliche Sahne steif schlagen. Wenn die Quark-Grütze-Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne unterheben. Den unteren Boden auf eine Platte legen, den Tortenring darum stellen, Quark-Grütze-Masse auf den Boden geben und glatt streichen. Den oberen Boden (mit der gebackenen Baisermasse) darauf legen und vorsichtig andrücken. Die Torte ca. 3 Std. kalt stellen.

Zutaten

6 Eier

1/2 Becher Zucker

1/2 Tafel Zartbitterschokolade

3 EL Rum

Eierlikör

Schokoladenraspeln

Die Eier trennen. Eiweiße sehr steif schlagen und 50 g Zucker unterrühren. Eigelb und 50 g Zucker schaumig schlagen. Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Ins Eigelb rühren. Den Eischnee unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform geben und bei 175 C 25-30 Minuten backen. (Geht sehr auf, fällt dann aber zusammen, nicht erschrecken!).

Den Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen. Mit 3-4 EL Rum tränken. 2 Becher Sahne sehr steif schlagen und auf den Kuchen geben. Mit Eierlikör und Schokoraseln verzieren.

Schnelle Rotweintorte M

Zutaten

1 Tortenboden

2 Packungen Rotweincreme

2 Becher Sahne

1 große Dose Birnen

1/2 Tafel Schokolade

Den Tortenboden mit den abgetropften Birnen belegen, dabei den Rand freilassen. Die Rotweincreme nach Anleitung zubereiten und kuppelförmig über die Birnen streichen. 15 Minuten kaltstellen. Dann von der Schokolade Röllchen abschaben und die Torte damit bestreuen.

PS

Es sind gesammelte Rezepte, von Renate1 & Traude vom www.chefkoch.de teils noch nicht probiert.

Musste teilweise die Überschriften, umstellen/ teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de 15.05.2005