

Blechkuchen

süß & pikant

Blechkuchen

süß & pikant



Justine Marién

Blechkuchen



süß



pikant





Inhaltsübersicht



	Seite		Seite
Auf ein Wort	5	Rhabarberblätterteig	50
Grundteig für Blechkuchen	7	Rhabarber mit Baiserdecke	51
Füllungen und Beläge	9	Schmandkuchen	52
Guß für süße Blechkuchen	11	Stachelbeerkuchen	53
Guß für pikante Blechkuchen	11	Weinbeerkuchen	54
		Zitronensahne Schnitten	55
		Zwetschgenkuchen mit Schuss	56
		Süße Blechkuchen	
		Amarenakirschen-Kuchen	14
		Amerikanischer Apfelkuchen	15
		Apfel-Zuckerkuchen	16
		Aprikosen-Quark mit Streusel	17
		Aprikosen-Gewürz-Kuchen	18
		Beeren-Joghurt-Kuchen	19
		Schnelle Bananen Schnitte	20
		Beeren-Mandel-Kuchen	21
		Bienenstich	22
		Birne Helene	23
		Carolinenkuchen	24
		Elisenkuchen	25
		Erbeerkuchen mit Vanillecreme	26
		Erbeer-Rhabarber Kuchen	27
		Erdbeeryoghurt Schnitten	28
		Feigen-Rosinen- Käsekuchen	29
		Gertraudens Butterkuchen	30
		Gebutterter Mandelkuchen	31
		Gullern Kuchen	32
		Honigkuchen	33
		Käsekuchen mit Rumrosinen	34
		Kirschkuchen mit Decke	35
		Kirschkuchen mit Marzipanguss	36
		Kirsch - Sahne-Kuchen	37
		Kirschkuchen mit Streusel	38
		Krawunders Sonntagskuchen	39
		Lukulluskuchen mit Pudding	40
		Lolitauchen	41
		Fruchtiger Mohnkuchen	42
		Mollykuchen	43
		Nutellakuchen	44
		Obstnester	45
		Pflaumenkuchen	46
		Pflaumenkuchen mit Marzipan	47
		Quarksahne mit Mandarinen	48
		Quark-Kirschkuchen	49
		Deftiges vom Blech	
		Bunter Flamkuchen	59
		Erzgebirgischer Speckkuchen	60
		Gemüsetarte	61
		Gemüseuchen	62
		Hackfleischkuchen	63
		Herbstlicher Flammkuchen	64
		Kartoffelkuchen	65
		Kürbiskuchen	66
		Kürbiskuchen mit Mozzarella	67
		Lauchkuchen	68
		Meeresfrüchtepizza	69
		Pommernquich	70
		Pommerscher Gemüseuchen	71
		Porreetorte	72
		Schnittlauchkuchen	73
		Spargelkuchen mit Estragon	74
		Tomaten-Rosmarin Kuchen	75
		Tomaten mit Mozzarella	76
		Zwiebelkuchen	77
		Zwiebelkuchen mit Salami	78
		Backwinke	79



Liebe Backfreunde,
wer mag nicht am Sonntagnachmittag ein
schönes Stück Obstkuchen?

Wer erinnert sich nicht gerne an seine Kindheit,
als es bei Oma oder Tante Frieda zu Weihnachten
und Ostern den schönen klebrigen Zuckerkuchen
in die Hand gab?

Und erst der Klassiker unter den Blechkuchen,
der schöne saftige Zwetschgenkuchen, ein Muss
zur Pflaumenzeit.

Blechkuchen sind ein ewig junges Thema. Finden
sich Hobbyköche und Hobbykonditoren zusam-
men, werden die neuesten Kreationen bestaunt
und ausprobiert.

Und dennoch, ein ebenso großer Prozentsatz an
Hausfrauen wagt sich nicht an sie heran. Beim
Lesen von Rezepturen schreckt der Hefeteig ab.
Er ist nicht zwingend vorgeschrieben. Jeder
Kuchen kann ein Blechkuchen werden, wenn man
ihn auf dem Blech backt.

Wir möchten Ihnen in diesem Buch das Backen so
einfach wie möglich erklären. Die Rezepte
gehören zum Grundbestand der Blechkuchen-
freunde.

Sie finden neben jedem Rezept die Grundsteps
für die Teigzubereitung.

Grundsätzlich ist keine Backanleitung ein Dogma.
Sie können jede Obstsorte austauschen. Lieben
Sie mehr einen Schokoladenteig, dann geben Sie
noch Kakao dazu oder Aromen, wenn es Ihnen
gefällt.

Backen ist ein so kreatives Hobby, dass einem nie
die Ideen ausgehen. Da der Handel viele
unterschiedliche Arten von Backblechen anbietet,
können die fantastischsten Kreationen gezaubert
werden.

Doch nicht nur süße Blechkuchen sind beliebt.
Bieten Sie Ihren Gästen zur nächsten Gartenparty
doch einmal eine Auswahl von pikanten
Blechkuchen an. Wir kennen sie auch unter den

Bezeichnungen Pizza, Quich oder Flamm-
kuchen.

In vielen Regionen Deutschlands gehören Zwie-
belkuchen, Lauchkuchen, Speckkuchen, Kartof-
felkuchen oder Kürbiskuchen zu jeder Kirmes.

Alle Blechkuchen, süß oder pikant, lassen sich
schnell zubereiten, wenn Sie Tiefkühlteige
verwenden oder Teig auf Vorrat herstellen, den
Sie anschließend einfrieren.

Sagen sich überraschend Gäste an, dann ist ein
Kuchen schnell gemacht. Etwas Pudding auf
den Teig, eine Schicht Schokolade darüber und
fertig ist der Sonntagskuchen.

Schnell einen Teig ausgerollt, Gemüse, einige
Fleischreste, Ketschup und Käse - fertig ist der
abendliche Festschmaus. Gäste bringen gerne
eine Flasche Wein mit, so ist der Abend schnell
gerettet.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren
der Rezepte und viele neue Ideen.

Mit den besten Wünschen für gutes Gelingen

Ihre
Justine Marén
und die Redaktion





I. Grundrezept für Backpulver-Knetteig

500g GOLDPUDER Backmehl Type W 550
1 Päckchen Backpulver
5 g Salz
175 g Butter
125 g Zucker
abgeriebene Zitronenschale
Vanillezucker
3 bittere Mandeln
2 Eier
2-3 El. Milch

Mehl und Backpulver sieben. Nach und nach mit den übrigen Zutaten verarbeiten.

II. Grundrezept für schnellen Blechkuchenteig

150 g Quark
5 El. Milch
6 El. Öl
75 g Zucker
1 P. Vanillezucker
300 g Mehl
3 g Salz
1 Päckchen Backpulver

Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handrührgerät verarbeiten. 200 g Mehl dazugeben und unterrühren. Das restliche Mehl mit dem Backpulver vermischen und darunter kneten.
Für pikante Kuchen den Teig ohne Zucker bereiten.



Grundrezept für Hefeteig

Der Hefeteig gelingt immer, wenn Sie folgende Hinweise beachten:

Alle Zutaten in einem warmen Raum bereitstellen. Milch muss immer lauwarm sein, die Butter geschmeidig.
Für den Vorteig die zerkrümelte Hefe mit etwas lauwarmen Milch, Zucker und Mehl verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort, möglichst bei 35 Grad Celsius, gehen lassen bis sich die Menge verdoppelt hat. Dann die übrigen Teigzutaten dazugeben.
Das Salz immer erst unterrühren, wenn der Vorteig gegangen ist, ebenso wie die schweren Zutaten.

Für leichte Hefeteige auf 500 g Mehl 20-30 g Hefe rechnen.

III-1. Variante I:

500 g Mehl, 100 g Zucker, 80 g Butter, 5 g Salz, Vanillezucker, knapp 1/4 l Milch, 30 g Hefe, 3 bittere Mandeln und Zitronenabrieb.

III-2. Variante II

500g Mehl, 150 g Zucker, 200 g Butter, 5 g Salz, Vanillezucker, 1/8 l Milch, 30 g Hefe, 1 Ei
3 bittere Mandeln, Zitronenabrieb

Zubereitung:

Das gesiebte Mehl mit den übrigen zimmerwarmen Zutaten, Hefe siehe oben, zu einem glatten Teig verarbeiten. In eine Schüssel geben.
An einem warmen, nicht heißen, Ort etwa 90 Minuten gehen lassen.
Den Teig zusammenstoßen und nochmals kurz kneten.
Nach Backvorschrift weiter verarbeiten.
Der beste Platz für den Vorteig ist die geöffnete Klappe des vorheizenden Backofens.

Alle Mengen für ein Ofenbackblech 30 x 40.



Glasuren, Cremes und Füllungen



Fettglasur

150 Staubzucker, 2 El. Kakao, 3 El. Wasser, 20 g

Kokos-fett

Staubzucker und Kakao zusammen sieben, erst mit heißem Wasser, dann mit dem Kokosfett verrühren.

Zuckerglasur

150 g Staubzucker, 2-3 El. Wasser oder Milch

Eiweiß-Zuckerglasur

150 g Staubzucker, 1 Eiweiß, El. Wasser

Für farbige Glasuren das Wasser durch farbintensiven Fruchtsaft ersetzen oder Lebensmittelfarbe beifügen.

Aprikotieren

Den Kuchen noch heiß mit warmer Aprikosenmarmelade bestreichen und dann glasieren.

Schlagcreme

125 g Butter, 15 g Kokosfett, 1/4 l Milch, 1 Eigelb, 2 El. Zucker

Butter, Kokosfett und Milch erhitzen bis das Fett geschmolzen ist. Auf 40 Grad abkühlen lassen, das Eigelb zugeben und mit dem Mixer aufschlagen. Die Masse 24 Stunden kalt stellen und zu Creme schlagen.

Vanillecreme

250 ml Milch, 50 g Zucker, 1 Päckchen Soßenpulver, Salz, 3 Eiweiß.

Aus Milch, Zucker und dem Soßenpulver einen Pudding kochen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Ein Drittel des Eischnee in den Pudding einrühren und kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, weiter schlagen und den übrigen Eischnee unterheben.

Fruchtcreme

Schlagcreme, 10 g Gelatine, 3-5 EL. Fruchtsaft, Vanillezucker oder Gewürze

Die vorgeweichte Gelatine in dem kochendheißen Fruchtsaft auflösen. Beginnt die Masse zu gelieren unter die Schlagcreme oder steif geschlagene Schlagsahne ziehen.

Sie können an Stelle des Fruchtsaftes auch pürierte Früchte unterrühren.

Quarkcreme

375 g Quark, 100 g Butter, 2-3 Eier, 125 g Zucker, 2 El Rum oder Likör, Vanillezucker, Salz, 10 g Gelatine, 125 ml Wasser, Zitronensaft, Zesten oder Schale

Die Butter schaumig schlagen und nach und nach alle weiteren Zutaten mit einem Mixer unterrühren.

Die in wenig Wasser vorgeweichte Gelatine in nicht mehr kochendem Wasser, welches mit der Zitrone gewürzt wurde, auflösen und erkalten lassen.

Das Eiweiß steif schlagen und gemeinsam mit der kalten Gelatine unter die Masse rühren.

Quarkfüllung

2 Eier, Vanillezucker, Salz, 50 g Zucker, 350 g Quark, abgeriebene Zitronenschale, bittere Mandeln, Sahne oder Milch, Korinthen, Rosinen oder Sultaninen, 1 El. Stärkemehl

Eier, Gewürz und Zucker sehr schaumig schlagen, Quark zugeben und mit Sahne oder Milch glattrühren.

Zuletzt die Rosinen zugeben. Wird die Masse mitgebacken das Stärkemehl mit einrühren.

Für kalten Kuchen etwas Sofortgelatine zugeben, das verbessert den Stand.

TIPP

Weißer Glasuren nie in Aluschüsseln bereiten.

Creme immer etwas Sofortgelatine, 5-10 g, zufügen.



Guss - süß und pikant



Guss für süße Kuchen

Schmandguss

125g Butter, 75 g Zucker, Vanillezucker, 4-5 Eier, 125 ml Schmand, Salz, Staubzucker

Die Butter erhitzen und vom Herd nehmen. Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Schmand verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unterziehen.

Den Guss bei Mittelhitze 30 Minuten backen und mit Staubzucker bestreuen.

Wind

6 Eiweiß, Salz, 100g feiner Zucker, 150 g Staubzucker,

Die gut gekühlten, leicht gesalzenen, Eiweiß fast steif schlagen. Die Hälfte des klaren Zuckers zugeben, weiter schlagen, den restlichen Zucker zufügen.

Zuletzt den Staubzucker unterheben.

Zuerst den Kuchen fast fertig backen. Den Wind dünn auf den heißen Kuchen streichen und bei etwa 100 Grad im Backofen trocknen lassen. Die Ofentür sollte einen kleinen Spalt offen bleiben.

Eierguss

125 ml Milch, 4 Eier, 100 g Zucker, Zitrone und Gewürze

Die Milch mit den Zutaten verquirlen und über den Kuchen gießen.

Puddingguss

1 Päckchen Puddingpulver oder Stärkemehl, 125 ml saure Sahne, 2 Eier, Zucker

Zuerst einen Pudding kochen und abkühlen lassen. Die saure Sahne unterrühren, Eier und Zucker und über den Kuchen gießen. Eignet sich für alle Obstkuchen.

Guss für pikante Kuchen

Schmandguss deftig

125 ml Gemüsefonds, 4-5 Eier, 125 ml Schmand, Salz, etwas Stärkemehl, Gewürze

Gemüsebrühe und Schmand mischen, Eier darunter rühren, das Stärkemehl, Gewürze oder Kräuter nach Belieben. Sofern notwendig salzen. Ganz zum Schluss den steifen Eischnee unterheben und über den Kuchen gießen.

Den Guss bei Mittelhitze 30 Minuten mitbacken.

Kartoffelguss

100 g Butter, 4 Eier, 250 g geriebene Kartoffeln, Salz

Butter und Eigelb schaumig rühren. Die geriebenen Kartoffeln dazugeben und würzen. Eischnee steif schlagen und den Guss über den Belag streichen.

Bei Mittelhitze 45 bis 60 Minuten backen.

TIPP

Sie können jeden Guss für süße Kuchen auch für deftige Kuchen verwenden. Den Zucker dabei durch Kräuter und Gewürze ersetzen und ausreichend salzen. Der Guss macht deftige Kuchen saftiger, da er den Belag abdeckt und den Sättigungswert erhöht.

Mit verschiedenen Kräutern läßt sich der Geschmack immer wieder neu verändern.



