

Prasselkuchen

Für den „falschen“ Blätterteig

250 g Magerquark
250 g Margarine
250 g Mehl
1 Prise Salz

Für die Streusel

125 g Zucker
150 g Butter
1 Prise Salz
250 g Mehl

Für die Zitronenglasur

150 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
1 EL zerlassenes Kokosfett

Prasselkuchen wird üblicherweise mit Hefeteig hergestellt; man kann aber auch diesen „falschen“ Blätterteig benutzen.

1. Den Quark in ein Geschirrtuch geben und kräftig ausdrücken, mit der Margarine (oder Butter), Mehl und einer Prise Salz zu einem Teig verkneten und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. In der Zeit die Streusel bereiten. Dafür Zucker, Butter, eine Prise Salz und Mehl mit den Fingern verkneten und grob zerbröseln. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Den Teig jetzt mehrfach ausrollen und immer wieder zusammenfalten. Nach dem fünften Falten zu einem etwa fünf Millimeter dünnen Rechteck ausrollen und daraus etwa 5 x 10 Zentimeter große Rechtecke schneiden.
3. Diese Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, darauf Streusel verteilen und 25 Minuten backen.
4. Nach dem Abkühlen mit einer Zitronenglasur überziehen bzw. satt bepinseln. Dafür den Puderzucker mit zwei Esslöffeln Zitronensaft und einem Esslöffel flüssigem Kokosfett verrühren.

Sahnemandelkuchen

Für den Hefeteig

20 g frische oder 1 Päckchen Trockenhefe
125 g Zucker
250 ml lauwarme Milch
500 g Mehl
1 Prise Salz
150 g Butter
50 g fein geriebene Mandeln

Für den Belag

3 Eier
500 ml dicke saure Sahne
½ EL Stärkemehl
50 g Zucker
100 g Korinthen
100 g Mandelplättchen

1. Die Hefe mit einem Teelöffel Zucker in lauw warmer Milch anrühren. Das Mehl in eine Schüssel sieben, die Hefemilch in die Mitte geben und darüber einen knappen Zentimeter Mehl streuen. 30 Minuten gehen lassen.
2. Das ganze Mehl, den restlichen Zucker, Salz, weiche Butter und fein geriebene Mandeln mit dem Vorteig verkneten und wieder eine Stunde gehen lassen.
3. Den Teig auf einem gut gefetteten Backblech mit etwas höherer Kante ausrollen und ringsherum einen Rand formen. Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eier in Eigelb und Eiweiße trennen.
4. Die saure Sahne mit dem ganzen Eigelb, Stärkemehl und Zucker zu einer cremigen Masse mixen, die steif geschlagenen Eiweiße unterheben und die Masse gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen. Darauf Korinthen – notfalls auch Rosinen – und Mandelplättchen streuen. Etwa 25 Minuten auf unterer Schiene backen.



- Gerührt, aufs Blech oder in Form gebracht -

Schlupfkuchen

Zutaten

1 kg Äpfel
3 Eier
150g Zucker
1 Prise Salz
150g Mehl
1 TL Backpulver
6 EL Öl
2 Pck Vanillezucker

30g weiche Butter
3-4 EL Zucker

1. Äpfel schälen, halbieren und die Kerngehäuse mit den Blüten und Stielen entfernen. Apfelhälften entweder mit einer spitzen Gabel auf der halbrunden Oberfläche einritzen oder in grobe Würfel schneiden. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

2. Eier und Zucker mit einer Prise Salz zu einer cremigen Masse aufschlagen. Mehl mit Backpulver mischen, portionsweise über die Eiercreme sieben und vorsichtig unterrühren. Dann Öl schnell und kräftig unterschlagen und die dickflüssige Masse in eine gefettete 26er Springform geben.

3. Die Apfelhälften oder -stücke eng an eng darauf verteilen. Vom Teig sollte nichts mehr zu sehen sein. Vanillezucker darüberstreuen und den Kuchen etwa 45 Minuten backen. Dann sollten die zwischen den Apfelstücken hervor- „geschlupften“ Teigspitzen goldbraun sein.

4. Den warmen Kuchen mit Butter bepinseln und mit reichlich Zucker bestreuen.

TIPP: Für den Kuchen kann man fast jedes Obst verwenden, besonders Pflaumen, Sauerkirschen, Rhabarber, Stachel- oder Johannisbeeren.

Schoko-Rotweinkuchen

Für den Rührteig

250g weiche Butter
200g Zucker
4 Eier
250g Mehl
1 TL Backpulver
4 EL Kakao
1 TL Zimt
125ml Rotwein
150g geriebene dunkle Schokolade
200g gemahlene Mandeln

Für die Glasur

2-3 EL Rotwein
150g Puderzucker

1. Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter und Zucker schaumig mixen, dann die Eier nach und nach dazugeben.

2. Mehl, Backpulver, Kakao und Zimt mischen, über die Eiermasse sieben und unterrühren. Anschließend Rotwein, geriebene Zartbitter-Schokolade und gemahlene Mandeln dazugeben.

3. Eine Kasten- oder 26er Kranzform einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig gleichmäßig darin verteilen. Auf mittlerer Schiene etwa eine Stunde backen, nach 40 Minuten mit Backpapier abdecken. Stäbchenprobe machen!

4. Den Kuchen in der Form 15 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form auf einen Teller stürzen und komplett auskühlen lassen.

5. Mit einer Rotweinglasur dekorieren. Dafür zwei bis drei Esslöffel Rotwein mit 100 bis 150 Gramm Puderzucker zu einer zähen Masse verrühren.



- Eins, zwei, drei und vielleicht ein Ei dabei -

Rupfkuchen

Für den Teig

120 g Zucker
200 g Butter
350 g Mehl
50 g Kakaopulver
1 Pck Backpulver
1 Pck Vanillezucker
2 Eier
1 Prise Salz

Für die Füllung

3 Eier
150 g Puderzucker
150 g Butter
500 g Magerquark
1 Pck Vanillezucker
1 Pck Vanillepuddingpulver

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine 26er Springform gut einfetten.
2. Für den Teig alle Zutaten in genannter Reihenfolge zu einem Mürbeteig verkneten und in Folie eingewickelt etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann die Hälfte des Teiges auf den Boden der Springform flach drücken und einen Rand von etwa drei Zentimeter Höhe formen. Den restlichen Teig beiseitelegen.
3. Für die Füllung die Eier mit dem Puderzucker und der zerlassenen Butter verquirlen. Quark, Vanillezucker und Puddingpulver hinzugeben und gut durchrühren. Die Quarkfüllung auf den Teig geben.
4. Den restlichen Kakao-Mürbeteig in kleine Stücke reißen und diese mit Abstand auf der Füllung verteilen.
5. Im vorgeheizten Ofen etwa 60 Minuten backen. Den Kuchen in den letzten 20 Minuten mit Backpapier oder Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Dann in der Form komplett auskühlen lassen, nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Kirschkuchen mit Quark-Grieß-Guss

Für den Mürbeteig

125 g Butter
80 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
250 g Mehl
1 Pck Backpulver

Für den Belag

1 kg Sauerkirschen

Für den Guss

½ l Milch
80 g Grieß
3 Eier
375 g Quark
80 g Zucker
½ TL Zitronenschalenabrieb

1. Die kalte Butter mit Zucker, Ei und einer Prise Salz gut verkneten. Dann das Mehl mit dem Backpulver darübersieben und so lange weiter kneten, bis kein Mehl mehr zu sehen ist. Den Teig in eine Folie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen.
2. Danach den Mürbeteig auf dem gefetteten und mit Semmelbröseln bestäubten oder mit Backpapier ausgelegten Boden einer 26er Springform gleichmäßig flach drücken. Am Rand etwas hochziehen. Darauf die entsteinten Sauerkirschen verteilen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
3. Für den Guss die Milch zum Kochen bringen, von der Herdplatte nehmen, den Grieß darunterühren und quellen lassen.
4. Eier trennen und die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen.
5. Den Quark mit dem gesamten Eigelb, dem Zucker, dem Zitronenschalenabrieb und dem abgekühlten Griesbrei verrühren. Dann den Eischnee unterheben und den Quark-Grieß-Guss auf den Kirschen verteilen. Etwa 40 Minuten backen, nach 30 Minuten mit einem Blatt Backpapier abdecken.

