

# Kuchen AUS DER Kastenform

50  
Backrezepte  
einfach,  
schnell  
und kreativ

riva

Sylvia Erdmanska-Kolanczyk



Sylvia Erdmanska-Kolanczyk

# Kuchen **AUS DER** Kastenform




Sylvia Erdmanska-Kolanczyk

# Kuchen **AUS DER** Kastenform



**riva**



KALORIEN  
*schmecken*  
EINFACH BESSER ALS  
VITAMINE

# Inhalt

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

## Fruchtig

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

## Schokoladig

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

## Cremig

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

## Meine Lieblinge

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

## Herzhaft

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





# Vorwort

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

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

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

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

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

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

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

## Welche Backtriebmittel werden in diesem Buch verwendet?

### Backpulver

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

### Natron

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

### Hefe

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

