

Kuchen **AUS DER** Kastenform

50
Backrezepte
einfach,
schnell
und kreativ

riva

Sylvia Erdmanska-Kolanczyk

Sylwia Erdmanska-Kolanczyk

Kuchen AUS DER Kastenform

Sylvia Erdmanska-Kolanczyk

***Kuchen AUS DER
Kastenform***

50

***Backrezepte
einfach,
schnell
und kreativ***

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen

info@rivaverlag.de

Wichtiger Hinweis

Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wurde auf eine genderspezifische Schreibweise sowie eine Mehrfachbezeichnung verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen.

Originalausgabe

1. Auflage 2022

© 2022 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Türkenstraße 89

80799 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Stephanie Kaiser-Dauer

Umschlaggestaltung: Pamela Machleidt

Umschlagabbildungen und Abbildungen Innenteil: Sylwia Erdmanska-Kolanczyk

Satz: Sania Haschemi für Pageturner Production GmbH

eBook: ePUBoo.com

ISBN Print 978-3-7423-2191-6

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-1954-5

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-1955-2



Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de



Inhalt

Vorwort

Was noch zu beachten ist in der kleinen Backstube

Fruchtig

Aromatischer Apfel-Zimt-Kuchen
Banana Bread
Blaubeerkuchen
Erdbeer-Hefekuchen
Ingwer-Birnen-Kuchen
Joghurtkuchen mit frischen Beeren
Kirschlikuchen
Kokos-Apfel-Kuchen
Mandarinen-Schmand-Kuchen
Orangen-Erdbeermarmelade-Zopf
Orangenkuchen mit frischer Orangencreme
Rhabarber-Baiser-Kuchen
Saftiger Apfelkuchen
Schneller Obstkuchen
Schoko-Bananen-Kuchen
Stachelbeer-Rhabarber-Käsekuchen
Vanillekuchen mit Himbeerguss
Zitronen-Mohn-Kuchen
Zitronenkuchen

Schokoladig

Köstlicher Schokokusskuchen
Marmorkuchen

Partykuchen mit bunten Smarties

Schokoladenkuchen

Süßes Hefebrot mit Schokowirbel

Veganer Schokokuchen

Zucchini-Schoko-Nuss-Kuchen

Cremitig

Eierlikörkuchen mit Frischkäse-Topping

Feiner Sandkuchen mit Frischkäse-Topping

Cheesecake-Brownie-Wirbelkuchen verfeinert mit
Erdnussbuttercreme

Himbeer-Cheesecake-Brownie

Himbeer-Kokos-Kuchen mit frischer Mascarpone-Sahne-
Honig-Creme

Kaffeekuchen ... aber bitte mit Sahne!

Karottenkuchen mit Frischkäse-Topping

Mascarpone-Erdbeer-Törtchen

Mohn-Käse-Kuchen

Quarkkuchen

Russischer Zupfkuchen

Traumhafter Käsekuchen

Meine Lieblinge

Ameisenkuchen

Brioche

Honig-Lebkuchen

Kindergeburtstagskuchen

Nusskuchen

Saftiger Hokkaidokürbiskuchen

Streuselkuchen

Herzhaft

Brot mit Speck

Dinkelbrot

Kräuter-Zupfbrot

Olivenbrot

Pizzabrot



Vorwort

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

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

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

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

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

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

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

Welche Backtriebmittel werden in diesem Buch verwendet?

Backpulver

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

Natron

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

Hefe

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



Frische Hefe oder Trockenhefe – was ist besser?

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

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

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

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

Was ist wichtig bei der Vorbereitung von Hefeteig?

- Die Zutaten müssen Zimmertemperatur haben. Am besten holt man sie 1-2 Stunden vorher aus dem Kühlschrank.
- Hefe mag es kuschelig warm, aber nicht heiß! Folglich muss die Milch oder das Wasser lauwarm sein, aber nicht wärmer als 40 °C, sonst stirbt die Hefekultur ab und der Teig geht nicht auf.
- Die optimale Temperatur für den Trieb der Hefe liegt bei ca. 32 °C.

- Der Teig sollte gut und sorgfältig geknetet werden, damit alle Zutaten richtig vermischt werden.
- Hefeteig sollte an einem Ort mit gleichbleibend warmen Temperaturen ohne Zugluft gehen.
- Teig mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken, so hält er die Wärme und man verhindert, dass kalte Luft einströmt, wodurch der Teig langsamer aufgehen würde. Zudem trocknet der Teig an der Oberfläche nicht aus.



Welches Mehl ist für den Kuchen am besten geeignet?

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