

KÜCHENRATGEBER

ANNA WALZ

LIEBLINGS- BLECHKUCHEN



G|U

DAS PRINZIP: BLECHKUCHEN

TEIG

Rührteig und Hefeteig sind die klassischen Grundlagen für einen Blechkuchen, denn sie können gut belegt werden und sind nach dem Backen stabil. Aber auch ein Biskuitboden zum Belegen mit Obst oder ein Mürbeteig haben sich bewährt.

BELAG

Obst in allen Varianten macht Blechkuchen wunderbar saftig. Und wie wäre es mit Streuseln oder einem Guss mit gerösteten Nüssen? Beides kann prima mitgebacken werden und sorgt für den richtigen Biss.



CREMES

Alternativ kann ein Blechkuchen erst nach dem Backen mit Quark- und Sahnecremes bestrichen oder gefüllt werden. Auch Frostings aus Frischkäse oder das Bestreuen mit Zimt und Zucker oder Puderzucker geben den letzten Schliff.

SO GEHT'S: RÜHRTEIG



1 Zimmerwarme Butter mit Zucker und 1 Prise Salz in 8 Min. cremig aufschlagen. Geduld lohnt sich, denn dadurch wird der Teig schön luftig.



2 Die Eier einzeln zugeben und vollständig unterrühren. Nur wenn sie sich gut mit den übrigen Zutaten verbinden, geht der Teig auf.



3 Mehl, Backpulver und weitere trockene Zutaten wie Kakao oder Nüsse gleichmäßig vermischen, damit keine »Nester« entstehen.



4 Mehl und Flüssigkeit abwechselnd, in je zwei Portionen, hinzufügen und nicht zu lange unterrühren, sonst wird der Teig fest statt locker.

NÜTZLICHE HELFER

WINKELPALETTE

Praktisches Zubehör, mit dem sich Kuchenteige und Cremes besonders gleichmäßig im Backblech verstreichen lassen.

KUCHENPLATTE

Eine große Platte bringt die Kuchenstücke erst richtig zur Geltung.



KUCHENROST

Für ein schnelles Abkühlen nach dem Backen, muss bei Blechkuchen etwas größer ausfallen.

BACKPINSEL

Hilft beim Fetten des Bleches, damit der Kuchen nicht anbackt.

FETTPFANNE

Backblech mit höherem Rand – hier läuft so schnell nichts über!

ANNA WALZ

BLECHKUCHEN

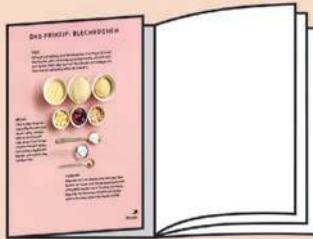


FOTOGRAFIE: MATHIAS NEUBAUER, COCO LANG

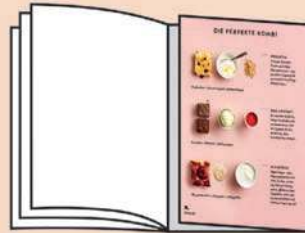
INHALT

*Öffnen Sie die Klappen dieses Buches.
Dort finden Sie die wichtigsten Infos zum Thema auf einen Blick!*

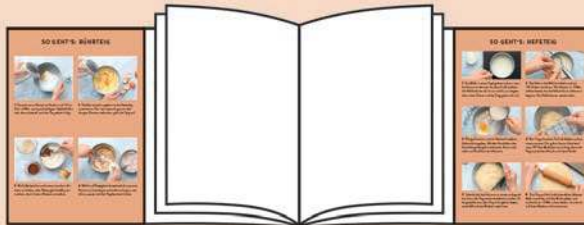
DAS PRINZIP:
BLECHKUCHEN



DIE PERFEKTE
KOMBI



Immer griffbereit:
SO GEHT'S:
RÜHRTEIG



Immer griffbereit:
SO GEHT'S:
HEFETEIG

GU
CLOU

Wussten Sie schon, dass ...?
Entdecken Sie bei einigen ausgewählten Rezepten ganz besondere Tipps mit verblüffendem Insiderwissen. Aha-Momente garantiert!



Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Unsere Temperaturangaben beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze.



Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte mit der »GU Kochen Plus«-App (siehe S. 64)

REZEPTKAPITEL



06 DAS GANZE JAHR



26 FRÜHJAHR & SOMMER



40 HERBST & WINTER

04 DIE AUTORIN

05 BLITZ-TORTENBODEN ZUM BELEGEN

36 COVERREZEPT

60 REGISTER, ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

62 IMPRESSUM, LESERSERVICE, GARANTIE

MÖHREN-KUCHEN MIT CREAMCHEESE-FROSTING

CREMIG-FRISCH

FÜR DEN RÜHRTEIG

300 g Möhren
300 g weiche Butter
250 g Puderzucker
Salz
7 Eier (M)
500 g Mehl
150 g Kokosraspel
1 Pck. Backpulver
150 ml Buttermilch

FÜR DAS FROSTING

200 g weiche Butter
380 g Puderzucker
600 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
1 Bio-Limette

AUSSERDEM

1 Backblech (Innenmaße
ca. 41 × 35 cm)
Butter für das Blech

RÜHRTEIG: Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Möhren putzen, schälen und fein raspeln. Zimmerwarmer Butter mit Puderzucker und 1 Prise Salz in 8 Min. hell-cremig aufschlagen. Die Eier einzeln zugeben, danach die Möhrenraspel unterrühren. Mehl, Kokosraspel und Backpulver in einer Schüssel mischen. Mehl-Mix und Buttermilch abwechselnd unter den Teig rühren.

Den Teig auf das Backpapier geben und sehr glatt sowie gleichmäßig bis zum Rand des Bleches verstreichen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) 30–35 Min. backen. Den fertigen Boden ca. 30 Min. auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

FROSTING: Limette heiß waschen, abtrocknen. Die Schale fein abreiben. Butter mit Puderzucker und Limettenschale in 8 Min. cremig aufschlagen. Zimmerwarmen Frischkäse nach und nach zugeben, bis eine glatte Masse entstanden ist.

FERTIGSTELLEN: Den Tortenboden vom Backpapier lösen und auf eine Kuchenplatte geben. Das Creamcheese-Frosting leicht wolkig auf dem Möhren-Kuchen verstreichen.

TIPP

Butter und Frischkäse sollten immer die gleiche Temperatur haben, damit das Frosting schön fluffig wird und nicht gerinnt.





Für 20 Stücke • 50 Min. Zubereitung • 30 Min. Backen • Pro Stück ca. 425 kcal, 5 g E, 20 g F, 56 g KH

ERDBEER-CRUMBLE-KUCHEN

FÜR KINDER

550 g Mehl
300 g Zucker
Salz
60 g zarte Haferflocken
40 g gehackte Haselnüsse
390 g Butter
4 Eier (M)
3 TL Backpulver
100 ml Milch
300 g Erdbeeren
500 g Erdbeermarmelade
1 Backblech (Innenmaße
ca. 41 × 35 cm)
Butter für das Blech

- 1** Für die Streusel 200 g Mehl, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, Haferflocken und gehackte Nüsse in einer Schüssel mischen. 140 g kalte Butter in Würfeln hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgeräts krümelig untermischen. Die Streusel kühl stellen.
- 2** Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. 250 g zimmerwarme Butter mit 200 g Zucker und 1 Prise Salz in 8 Min. cremig aufschlagen. Eier einzeln zugeben. Übriges Mehl (250 g) mit Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unter den Teig rühren. Teig auf das Backpapier geben und sehr glatt sowie gleichmäßig bis zum Rand des Bleches verstreichen.
- 3** Erdbeeren kalt abbrausen, entkernen und vierteln. Die Marmelade vorsichtig auf dem Teig verteilen, die Erdbeerviiertel darauf geben. Mit Streuseln bestreuen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.



Für 20 Stücke • 50 Min. Zubereitung • 30 Min. Backen • Pro Stück ca. 305 kcal, 5 g E, 20 g F, 26 g KH

MARZIPAN-RHABARBER-KUCHEN

GUT VORZUBEREITEN

*1 kg Rhubarber (ersatzweise
TK-Rhabarber)*

100 g Marzipanrohmasse

300 g weiche Butter

250 g Zucker

Salz

4 Eier (M)

250 g Mehl

150 g gemahlene Mandeln

1 Pck. Backpulver

100 ml Milch

Puderzucker (nach Belieben)

*1 Backblech (Innenmaße
ca. 41 × 35 cm)*

Butter für das Blech

1 Backofen auf 180° Grad vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Rhubarber waschen, bei Bedarf entfädeln und die harten Enden abschneiden. Jede Stange längs halbieren und in gleich große Stücke schneiden. Die Marzipanrohmasse grob reiben.

2 Die zimmerwarme Butter mit Zucker und 1 Prise Salz in 8 Min. hell-cremig aufschlagen. Die Eier einzeln einrühren, danach die Marzipanraspel hinzufügen. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unter den Teig rühren.

3 Den Teig auf das Backblech geben und sehr glatt sowie gleichmäßig bis zum Rand des Bleches verstreichen. Rhubarberstücke schachbrettartig auf dem Teig verteilen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen, dann auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Vor dem Servieren nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.



ZWETSCHGEN-KUCHEN MIT VANILLESTREUSELN

DREAMTEAM

FÜR DEN HEFETEIG

250 ml Milch
1 Würfel frische Hefe
75 g Zucker
500 g Mehl
Salz
1 Ei (M)
75 g weiche Butter

FÜR DIE STREUSEL

200 g Mehl
80 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
Salz
140 g kalte Butter

FÜR DEN BELAG

1,5 kg Zwetschen

AUSSERDEM

1 Backblech (Innenmaße
ca. 41 × 35 cm)
Butter für das Blech
Mehl zum Arbeiten

HEFETEIG: Die Milch handwarm erwärmen und mit zerbröckelter Hefe und 1 EL Zucker verrühren. 10 Min. stehen lassen. Übrigen Zucker (55 g) mit dem Mehl und 1 Prise Salz in einer Schüssel vermischen. Hefemilch, Ei und zimmerwarme Butter dazugeben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.

STREUSEL: Mehl, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Die kalte Butter in kleinen Würfeln hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgeräts krümelig untermischen. Die Streusel abgedeckt kühl stellen.

FERTIGSTELLEN: Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Die Zwetschen putzen, waschen, trocknen, halbieren und entsteinen.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche auf Blechgröße ausrollen und auf das Backpapier geben. Die Zwetschen mit der runden Seite nach unten dachziegelartig auflegen und gleichmäßig mit Streuseln bestreuen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 30–35 Min. backen. Den fertigen Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

DIE PERFEKTE KOMBI



Obstkuchen + Zitronen-Quark + Mandelkrokant

FRUCHTIG

Frischer Zitronen-Quark und süßer Mandelkrokant – das perfekte Topping für sommerlich fruchtige Blechkuchen.



Brownies + Vanilleeis + Himbeersauce

ZUM DESSERT

Ein warmer Brownie, kaltes Vanilleeis und Himbeersauce sind die Zutaten für ein einfaches, aber himmlisches Dessert.



Pflaumenkuchen + Zimtzucker + Schlagsahne

KLASSISCH

Zwetschgen- oder Pflaumenkuchen mit Zimt, Zucker und einer Portion Schlagsahne zählen zu den Klassikern unter den Kuchen-Kombis und kommen stets gut an!



ÖFFNEN

TIPPS VOM BACKPROFI

DOPPELT PRAKTISCH

Wozu das Blech erst fetten und dann mit Backpapier auslegen? Das Fett verhindert, dass der Kuchen am Rand des Bleches anbackt und gibt dem Backpapier festen Halt, sodass sich der Teig besser darauf verstreichen lässt. Mittels Backpapier können Sie den Kuchen später leichter aus dem Blech heben.



KNUSPRIGE STREUSEL

Streusel sollten nicht zu fein sein, sonst laufen sie beim Backen zusammen und man erhält eher eine Mürbeteigschicht statt einzelner Streusel. Wenn Sie dann noch den Streuselteig vor dem Backen kühl stellen, kann die Butter wieder fest werden. Das Ergebnis: knusprig-mürbe statt fester Streusel!



AUF VORRAT

In Stücke geschnitten und in Frischhaltebeutel oder -dosen verpackt lässt sich Blechkuchen sehr gut tiefkühlen. Dazu die Stücke nur in einer Schicht ins Tiefkühlfach geben und erst im gefrorenen Zustand stapeln. Bei Bedarf einzeln aus der Verpackung entnehmen und auf einem Kuchengitter auftauen lassen.



SO GEHT'S: HEFETEIG



1 Die Milch in einen Topf geben und nur etwa handwarm erwärmen. Ist sie zu heiß, sterben die Hefekulturen ab. Ist sie zu kalt, verweigern diese ihren Dienst und der Teig geht nicht auf.



2 Die Hefe in die Milch bröckeln und mit 1 EL Zucker verrühren. Den Ansatz ca. 10 Min. stehen lassen, bis die Hefemilch zu schäumen beginnt. Die Hefekulturen werden aktiv.



3 Übrige Zutaten in einer Schüssel mischen, Hefemilch zugeben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts glatt verkneten. Dann nochmals von Hand kurz durchkneten.



4 Den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen. Ideal sind etwa 30°. Das Abdecken ist wichtig, damit der Teig ausreichend feucht und warm bleibt.



5 Sobald sich das Volumen in etwa verdoppelt hat, kann der Teig weiterverarbeitet werden. Zu lange sollte man den Teig nicht gehen lassen, sonst fällt er beim Backen zusammen.



6 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, auf das Blech geben und nochmals ca. 10 Min. ruhen lassen. So zieht er sich beim Backen nicht zusammen.

KUCHENGLÜCK VOM BLECH



Backen pur: wenige Zutaten, gelingsichere Rezepte – entspannter Genuss

Kuchen für die große Runde – einfach wie nie: Buchklappen aufblättern
und das Wichtigste beim Backen immer im Blick

Klassiker und Neuentdeckungen für jede Jahreszeit: mal fruchtig leicht,
mal cremig zart, mal weihnachtlich



MIT KOSTENLOSER APP ZUM
SAMMELN IHRER LIEBLINGSREZEPTE

WG 457 Backen
ISBN 978-3-8338-7542-7



9 783833 875427



PEFC® 32 0508

€ 9,99 [D]
€ 10,30 [A]

www.gu.de