

Trockene bis leicht feuchte Kuchen

Index

Eierlikörkuchen.....	7
Hefe.....	61
Mandelkuchen.....	71
Marmor.....	83
Napfkuchen & Gugelhupf.....	90
Nusskuchen.....	158
Rührteig.....	183
Sandkuchen.....	190
Streuselkuchen.....	198
Zitronenkuchen.....	203

Inhaltsverzeichnis

Trockene bis leicht feuchte Kuchen.....	1
Index.....	1
Inhaltsverzeichnis.....	1
Eierlikörkuchen.....	7
Ameisenkuchen 4 Ei.....	7
Ameisenkuchen vom Blech 4 Ei M.....	8
Baileyskuchen 5 Ei.....	9
Beschwipster Kirschkuchen 3 Ei M.....	9
Beschwipster Schachbrettkuchen 4 Ei M.....	10
Biskuit Muffins 12 Ei.....	11
Blechkuchen mit Eierlikör 5 Ei.....	12
Daimkuchen 4 Ei.....	13
Eierlikör - Cremekuchen 2 Ei M.....	14
Eierlikör Kuchen 5 Ei.....	15
Eierlikör Marmor Kuchen.....	15
Eierlikör Marmorkuchen 5 Ei.....	16
Eierlikör Napfkuchen 4 Ei.....	17
Eierlikör - Napfkuchen 4 Ei.....	17
Eierlikör Nutella Kuchen 5 Ei.....	18
Eierlikör - Pflaumen - Kuchen 3 Ei.....	18
Eierlikör Rührkuchen 5 Ei.....	19
Eierlikör Schoko Gugelhupf 5 Ei M.....	20
Eierlikör Schoko Muffins 2 Ei M.....	20
Eierlikör - Schokokuchen 4 Ei M.....	22
Eierlikör - Topfkuchen 4 Ei.....	23
Eierlikör Gugelhupf I 5 Ei.....	23

Eierlikör Gugelhupf II 5 Ei	24
Eierlikör Marmorkuchen 5 Ei M.....	25
Eierlikör Schoko Gugelhupf 5 Ei M.....	25
Eierlikör Topfkuchen 5 Ei	26
Eierlikör Topfkuchen 4 Ei	27
Eierlikör- Kirsch- Torte 3 Ei	27
Eierlikör-Gugelhupf 5 Ei	29
Eierlikörkuchen 5 Ei	29
Eierlikörkuchen I 4 Ei M	30
Eierlikörkuchen in der Gugelhupfform 5 Ei.....	31
Eierlikörkuchen mit Kirschen - 5 Ei M.....	32
Eierlikörkuchen mit Schokoglasur 4 Ei	32
Eierlikörkuchen mit Schokotropfchen 5 Ei M.....	33
Eierlikörkuchen nach Landfrauenart 7 Ei.....	34
Eierlikörmuffeins 3 Ei.....	34
Eierlikörpuffer 5 Ei.....	35
Eierlikörtorte: 5 Ei M.....	35
Eierlikörtulpe 6 Ei M.....	36
Geburstags-Gugelhupf 4 Ei M.....	37
Giselakuchen 2 Ei M	37
Gugelhupf mit 2 Ei + 2 Eiweiß M	38
Gugelhupf mit Eierlikör 2 Ei M.....	39
Heidelbeere - Eierlikörkuchen 3 Ei M.....	40
Himbeere Sandkuchen 4 Ei	41
Himbeere Sandkuchen mit Eierlikörguss 4 Ei	42
Himbeerkuchen mit Eierlikör 4 Ei.....	43
Kabakuchen, saftiger 6 Ei	44
Königskuchen mit Schwips 4 Ei	44
Mandelkuchen mit Eierlikör 3 Ei.....	45
Minitörtchen mit Eierlikör 5 Ei.....	46
Muffins mit Eierlikör 4 Ei M	47
Oster Eierlikör Gugelhupf 4 Ei M.....	47
Österliche Eierlikörtorte, 3 Ei M	48
Sandtorte mit Eierlikör 4 Ei	49
Sandtorte mit Eierlikör.....	50
schneller, saftiger Eierlikörkuchen 5 Ei.....	50
Schoko - Eierlikörkuchen 5 Ei.....	51
Schoko Eierlikör Gugelhupf 5 Ei M.....	52
Schokoladentraum 4 Ei M.....	53
Stricknadelkuchen 6 Eiweiß M.....	55
Vollkorn - Eierlikörkuchen 4 Ei M.....	56
Weihnachtlicher Eierlikörkuchen 5 Ei.....	56
Zebrauchen mit Nougat und Eierlikör 5 Ei M.....	57
Zwetschken - Eierlikör - Kuchen 4 Ei.....	58
ohne Treibmittel.....	59
Eierlikör - Streuselkuchen 4 Ei M	59
Eierlikörplätzchen.....	60
Gefüllte Mandelsterne 1 Ei	60

Hefe.....	61
Ananas Gugelhupf 3 Eigelb M.....	61
Ananas Hefekuchen 1 Ei M.....	62
Hefe Gugelhupf mit Nussfüllung 5 Ei M.....	63
Hefegugelhupf 1 Ei.....	64
Nuss Marzipan Gugelhupf 1 Ei M.....	65
Pikanter Gugelhupf, Schinken 1 Ei M.....	65
Rumgugelhupf 3 Ei M.....	66
Schinken - Gugelhupf 4 Ei.....	67
Streuselkuchen M.....	68
Trierer Gugelhupf 5 Ei M.....	69
Ultimativer Hefezopf 2 Ei M.....	70
Zupfgugelhupf 1 Ei + 1 Eigelb M.....	70
Mandelkuchen.....	71
Amaretto Mandelkuchen 4 Ei.....	71
Aprikosen - Mandelkuchen 6 Ei M.....	72
Aprikosen Mandelkuchen 2 Ei.....	73
Blitz Mandelkuchen 4 Ei M.....	74
Französischer Mandelkuchen 10 Eiweiß M.....	74
Gekochter Mandelkuchen 4 Ei M.....	75
Mandelkuchen 2 Ei.....	76
Mandelkuchen mit Eierlikör 3 Ei.....	77
Mohn - Mandelkuchen 5 Ei.....	78
Schneller Mandelkuchen 3 Ei M.....	78
schneller Mandelkuchen 4 Ei M.....	79
ohne Treibmittel.....	79
Arabischer Mandelkuchen 4 Ei.....	80
Mandelkuchen aus Spanien 8 Ei.....	80
Mandelkuchen mit Marzipan 4 Ei M.....	81
Mandelkuchen mit Sherry 12 Ei.....	82
Spanischer Mandelkuchen 8 Ei.....	82
Marmor.....	83
Amaretto - Marmor - Kuchen 6 Ei M.....	83
Eierlikör - Marmor Kuchen M.....	84
Kaffee Karamell Marmor Gugelhupf 6 Ei M.....	85
Marmor - Gugelhupf 4 Ei M.....	86
Marmor Tassenkuchen mit Zimt 4 Ei M.....	86
Stracciatella Marmor Gugelhupf 4 Ei M.....	87
Wiener Marmor Gugelhupf 4 Ei M.....	88
ohne Treibmittel.....	89
Geschichteter Marmor Käsekuchen 10 Ei M.....	89
Napfkuchen & Gugelhupf.....	90
Advent Gugelhupf 4 Ei M.....	90
Adventgugelhupf 2 Ei M.....	91
After Eight Gugelhupf 3 Ei M.....	91
Ameisen Gugelhupf 4 Ei M.....	92
Ameisenkuchen 3 Ei M.....	92
Ananas Marzipan Kokos Gugelhupf 5 Ei.....	93

Baileys Gugelhupf 5 Ei	94
Baileys Nuss Gugelhupf 5 Ei M.....	95
Bananen Rührkuchen 3 Ei M.....	96
Bananen Dinkel Gugelhupf 3 Ei	97
Bananen Gugelhupf 4 Ei M	97
Bananengugelhupf 4 Ei M.....	98
Bananenhupf 4 Ei M	99
Beschwipster Gewürz Gugelhupf 4 Ei M	100
Birnen Schoko Sahne Gugelhupf 4 Ei M.....	101
Bunter Limo Kuchen 6 Ei.....	102
Cherry Wodka Kuchen 5 Ei M.....	103
Columbus Gugelhupf 6 Ei M.....	104
Edler Marzipan-Napfkuchen 3 Ei M.....	104
Fettarmer Weihnachts - Napfkuchen 4 Ei.....	105
Zubereitung	105
Getränkter Apfelsinenkuchen 6 Ei.....	106
Gewürzkuchen á la Semmerl 4 Ei	106
Glühwein Gugelhupf 3 Ei M.....	107
Großmutter's Bäbe 4 Ei M.....	108
Großmutter's Schokokuchen 3 Ei M.....	109
Gugelhupf 5 Ei.....	109
Gugelhupf mit Bier 2 Ei	110
Gugelhupf mit getrockneten Feigen 4 Ei M.....	111
Gugelhupf mit Granatapfel 2 Ei M.....	112
Heidelbeere Joghurt Gugelhupf 5 Ei M.....	112
Herbstlicher Gugelhupf 6 Ei M.....	113
Himbeergugelhupf 4 Ei M	114
Kaffee Gugelhupf 4 Ei + 2 Eigelb M.....	115
Kastanien Sahne Gugelhupf 5 Ei M.....	116
Knusper Schoko Müsli Gugelhupf 5 Ei M.....	116
Königskuchen 4 Ei M	117
Kürbiskernöl Gugelhupf 4 Ei.....	118
Lockerer Schoko - Napfkuchen 4 Ei M.....	119
Lockerer Schoko Nuss Kuchen 4 Ei M.....	119
Lockerer Vanille Gugelhupf 5 Ei M.....	120
Luftkuchen 6 Ei	121
Mandarinen Gugelhupf 6 Ei	121
Mandarinen Mandel Gugelhupf 5 Ei M.....	122
Mandarinenkuchen 4 Ei.....	123
Marmorgugelhupf aus Vollkornmehl 7 Ei M.....	123
Mini Möhren Bananen Gugelhupf 3 Ei.....	124
Mohn - Gugelhupf I 4 Ei M.....	125
Möhren Gugelhupf I 4 Ei M.....	125
Möhren Gugelhupf 4 Ei.....	126
Napfkuchen mit Schokoplätzchen 4 Ei M.....	127
Nougat Aprikosen Gugelhupf 5 Ei M.....	127
Nougatkuchen 6 Ei M.....	128
Nuss - Gugelhupf 9 Ei.....	129

Nusskuchen 3 Ei.....	130
Nusskuchen 5 Ei M.....	130
Omas Gugelhupf 10 Ei M.....	131
Orangen Napfkuchen 6 Ei.....	132
Orangen Gugelhupf 4 Ei.....	132
Orangengugelhupf 4 Ei.....	133
Pralinen Gugelhupf 5 Ei M.....	134
Pudding Gugelhupf 4 Ei M.....	135
Quark Erdbeer Gugelhupf 4 Ei M.....	135
Quark Nussschokolade Gugelhupf 4 Ei M.....	136
Quark Napfkuchen 2 Ei M.....	137
Raffaello Gugelhupf 4 Ei M.....	138
Rhabarber Kokos Sahne Gugelhupf 6 Ei M.....	138
Rotwein - Gugelhupf 5 Ei M.....	139
Rotweinkuchen 6 Ei M.....	140
Rübli - Gugelhupf 7 Ei.....	141
Saftiger Mohn - Gugelhupf 6 Ei M.....	142
Schoko Kirsch Gugelhupf 5 Ei M.....	142
Schokoladen Gugelhupf 4 Ei M.....	143
Schokomüsli Gugelhupf 3 Ei M.....	144
Spekulatius - Napfkuchen 6 Ei M.....	145
Sprudel Nuss Kuchen 5 Ei.....	145
Tassen Gugelhupf 2 Ei M.....	146
Tony Marshall Kuchen 6 Ei.....	147
Trauben Schoko Nuss Gugelhupf 5 Ei M.....	148
Trüffel Mascarino Kirsch Gugelhupf 5 Ei M.....	148
Zimt Gugelhupf 5 Ei M.....	149
Zitronengugelhupf 4 Ei.....	150
Zitronenkuchen 3 Ei M.....	151
Zwetschken Karamell Gugelhupf 4 Ei M.....	151
ohne Treibmittel.....	152
Buttermilch - Kuchen mit Früchten 4 Ei M.....	152
Gugelhupf 6 Eiweiß.....	153
Gugelhupf mit Rosinen 7 Ei.....	153
Putengugelhupf mit Petersiliensauce 6 Ei M.....	154
Rhabarber Gugelhupf 6 Ei M.....	156
Weihnachtsgugelhupf 7 Eigelb + 4 Eiweiß M.....	157
Nusskuchen.....	158
5 - Minuten - Kuchen 3 Ei.....	158
Apfel Nusskuchen 4 Ei.....	159
Asals Nusskuchen 5 Ei.....	160
Einfacher Nusskuchen 5 Ei M.....	160
Kakao Nusskuchen 5 Eiweiß.....	161
Kirsch Nusskuchen 3 Ei M.....	162
Kirsch Nusskuchen 4 Ei M.....	163
Kuchenteig, 5 Ei M.....	164
luftiger Tassen - Nusskuchen 5 Ei.....	165
Nuss Rührkuchen 5 Ei M.....	165

Nusskuchen 4 Ei M	166
Nusskuchen - nicht so süß 4 Ei M	167
Nusskuchen am Blech 6 Ei M	168
Nusskuchen Connies Verhängnis 6 Ei M	168
Nusskuchen getränkt 8 Ei	169
Nusskuchen Maria 4 Ei M	170
Nusskuchen mit Nashifrüchten 2 Ei	171
Nusskuchen mit Sauerkirschen 4 Ei M	171
Nusskuchen mit Schokoglasur 4 Ei M	172
Nusskuchen New York 4 Ei	173
Nusskuchen ohne Fett M	174
Nusskuchen ohne Mehl 6 Ei M	174
Nusskuchen Stockholm 6 Ei	175
Nusskuchen Tante Ellie 11 Ei M	175
Nusskuchen à la Andrea 4 Ei M	176
Omas Nusskuchen 2 Ei M	177
Rotwein - Nusskuchen 4 Ei M	177
Rum Nusskuchen 4 Ei M	178
Tiroler Nusskuchen 4 Ei	179
Versunkener Nusskuchen 3 Ei M	180
ohne Treibmittel	181
Anis - Nusskuchen 5 Ei	181
Feuchter Nusskuchen 6 Ei M	181
Nusskuchen 8 Ei M	182
Nusskuchen 3 Ei M	183
Rührteig	183
Blitz Rührkuchen 5 Ei	183
Eierlikör - Rührkuchen 5 Ei	184
Eierlikör Kuchen 5 Ei	184
Kokos - Rührkuchen 3 Ei M	185
Laras Mohnkuchen 4 Ei M	186
Nuss Rührkuchen 3 Ei	187
Rührkuchen 4 Ei	188
Russischer Apfelkuchen 5 Ei	188
Schneller Zitronen Rührkuchen vom Blech 4 Ei	189
Sandkuchen	190
Ela´s Sandkuchen 5 Ei M	190
Feiner Sandkuchen mit Äpfeln 3 Ei	191
Kirsch Sandkuchen 3 Ei	192
Mohn Sandkuchen 5 Ei	192
Nuss Sandkuchen 4 Ei M	193
Sandkuchen (5 Ei ?) M	194
Sandkuchen Gugelhupf mit 4 Ei M	195
ohne Treibmittel	196
Dänischer Sandkuchen 3 Ei	196
Holländischer Sandkuchen 6 Ei	197
Streuselkuchen	198
Rezept für Streuselkuchen 1 Ei M ?	198

Russischer Streuselkuchen 4 Ei M	198
Schneller Streuselkuchen 4 Ei M	199
Streuselkuchen, einfacher 4 Ei M	200
Versteckter Streuselkuchen 4 Ei M.....	201
Versunkener Streuselkuchen 5 Ei.....	201
Versunkener Streuselkuchen 5 Ei M.....	202
Zitronenkuchen.....	203
Leichter Zitronenkuchen 3 Ei.....	203
Netti's Zitronenkuchen 6 Ei.....	204
Omas Zitronenkuchen 5 Ei	205
Saftiger Zitronenkuchen 4 Ei.....	205
Schneller Zitronenkuchen 6 Ei.....	206
Schneller Zitronenkuchen ohne Fett 5 Ei.....	207
Zitronenkuchen 6 Ei	207
Zitronenkuchen 6 Ei M.....	208
Zitronenkuchen auf dem Blech 6 Ei	209
PS	209
Hinweis.....	209

Eierlikörkuchen

Ameisenkuchen 4 Ei

Zutaten für 8 Portionen

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

250 g Margarine

4 Eigelb

1 Tasse/n Eierlikör

1 Pck. Schokostreusel

4 Eiweiß

Zubereitung

Margarine auf dem Herd erwärmen und zerlaufen und abkühlen lassen.

Zucker, Vanillezucker, Mehl und das Backpulver vermischen. Dazu die flüssige Margarine und das Eigelb geben und verrühren.

Jetzt rührt man mit einem Mixer den Eierlikör und die Schokostreusel unter und zum Schluss das zu Schnee geschlagene Eiweiß.

Das Ganze kommt in eine gefettete Gugelhupfform und wird bei 180°C Umluft eine halbe Stunde gebacken.

Danach sticht man mit einer Holznadel in den Kuchen. Wenn noch Teig an der Nadel hängen bleibt, kann man ihn 15 min weiterbacken lassen, bis nichts mehr an der Nadel hängen bleibt.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

9.2.05 Litschi CK

Ameisenkuchen vom Blech 4 Ei M

Feiner Eierlikörkuchen

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

300 g Butter / Margarine

300 g Zucker

2 Pck. Vanillinzucker

4 Ei

300 g Mehl (Weizenmehl)

3 TL, gest. Backpulver

300 ml Eierlikör

150 g Schokostreusel (Zartbitter)

Für den Guss:

200 g Kuvertüre, weiß

10 g Kokosfett

Schokostreusel (Vollmilch und Zartbitter)

Zubereitung

Für den Rührteig Butter mit Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillinzucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 30 Sekunden). Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Eierlikör und Schokostreusel unterrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (38 x 28 cm) streichen.

An der offenen Seite des Backblechs das Papier unmittelbar vor dem Teig zur Falte knicken, sodass ein Rand entsteht. Teig im vorgeheizten Back-

ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Heißluft, Stufe 2-3 bei Gas) 15-20 Minuten backen. Kuchen erkalten lassen.

Für den Guss Kuvertüre grob zerkleinern und mit dem Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Den erkalteten Kuchen mit gut 2/3 von dem Guss bestreichen. Den restlichen Guss auf einer Platte ausgießen, fest werden lassen und zu Locken schaben. Den Kuchen mit Kuvertürelocken und Schokostreusel garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Baileyskuchen 5 Ei

schmeckt auch mit Eierlikör

Zutaten für 20 Portionen

250 g Puderzucker

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 Becher Baileys Irish Cream

1 Becher Öl, z.B. Distel oder Sonnenblume

5 Eigelb

5 Eiweiß

Zucker - oder Schokoladenguss

Zubereitung

Den Puderzucker und das Mehl fein sieben und mit dem Backpulver, dem Baileys, dem Öl und dem Eigelb zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und danach unter den Teig heben, dann gleich in die gefettete Form geben. Bei ca. 175°C (Umluft) für 40-45 Minuten backen.

Kann mit Zucker- oder Schokoladenguss bestrichen werden. Schmeckt auch mit Eierlikör statt Baileys lecker.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

4.2.04 TanHenKa CK

Beschwipster Kirschkuchen 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

1 Glas Sauerkirschen

3 Ei

180 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
180 g Öl (Sonnenblumenöl)
180 g Eierlikör
375 g Mehl
¾ Pck. Backpulver

2 EL Schokoladenraspel

Für die Füllung:

400 g Sahne
1 Pck. Sahnesteif
Eierlikör, nach Geschmack

Zubereitung

Die Kirschen abtropfen lassen. Eier und Puderzucker mit Vanillezucker schaumig schlagen. Das Sonnenblumenöl mit dem Eierlikör vorsichtig unter den Eischaum ziehen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und anschließend unterheben. Zum Schluss noch die Schokorasipel unterheben. Die Teigmasse in eine Springform mit einem Durchmesser von 26 bis 28 cm füllen, die auf dem Boden mit Backpapier ausgelegt ist. Auf dem Teig die abgetropften Kirschen verteilen und bei 175°C (Umluft 150°C) 45 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen und einmal waagrecht durchschneiden.

Für die Füllung die Sahne mit dem Päckchen Sahnesteif schlagen, Eierlikör nach Geschmack zugeben. Die Füllung auf dem unteren Boden verteilen, anschließend den oberen Boden in 12 Tortenstücke zerteilen und auf die Torte legen.

Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

14.12.04 Blondi 66 CK

Beschwipster Schachbrettkuchen 4 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

Für den Teig:

4 m.- große Ei
125 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker
125 g Butter/ Margarine, zerlassen, abgekühlte
125 ml Eierlikör

225 g Mehl (Weizenmehl)
2 TL, gestr. Backpulver

75 g Schokolade, geraspelt, zartbitter
10 g Kakaopulver

1 EL Milch

Für die Glasur:

75 g Puderzucker
4 EL Eierlikör

Zubereitung

Für den Teig Eier, Zucker und Vanillezucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 4 Min. schaumig schlagen. Butter und Eierlikör unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Die Hälfte des Teiges in eine Springform (26 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen. Schokolade, Kakao und Milch unter den restlichen Teig rühren. Den dunklen Teig in einen Spritzbeutel mit großer, glatter Tülle füllen und ein Schachbrettmuster, d.h. je 4 Längs - und Querstreifen auf den hellen Teig spritzen. Die Form auf den Rost in den Backofen schieben.

Ober-/ Unterhitze: etwa 180 Grad (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 Grad (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: 35-40 Min.

Den Kuchen aus der Form lösen und auf ein Kuchenrost legen. Für die Glasur Puderzucker sieben, mit dem Eierlikör verrühren und auf den noch warmen Kuchen streichen. Den Kuchen vollständig erkalten lassen.

Brennwert p. P.: 4022

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

29.1.02 Gilla CK

Biskuit Muffins 12 Ei

Zutaten für 100 Portionen

½ Flasche Öl

1 Flasche Eierlikör

12 Ei

750 g Mehl

750 g Zucker

3 Pck. Vanillezucker
3 Pck. Backpulver
250 g Butter / Margarine

Zubereitung

Zucker, Eier, Öl, Vanillinzucker, Butter und Eierlikör schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und in die schaumige Creme sieben. Gut unterschlagen, bis keine Mehlklümpchen mehr zu sehen sind. In Muffinförmchen füllen und bei 175°C 15 Minuten goldgelb backen. Nicht sofort essen, da der Biskuit beim Erkalten noch aushärtet.

Bitte beachten: Die Förmchen nur bis ca. zur Hälfte füllen, da die Masse ihr Volumen etwa verdoppelt und sonst ausläuft.

Aus den Zutaten werden ca. 100 Muffins.

Die Muffins können mit Puderzucker bestäubt werden oder mit Glasur und Schokostreuseln überzogen werden. Wie ich es schon versucht habe, schmecken sie auch mit der Zugabe von 2 EL Kakao und 100 g kleingewürfelter Blockschokolade.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

21.1.05 Alina1st CK

Blechkuchen mit Eierlikör 5 Ei

Zutaten für 8 Portionen

200 g Margarine

150 g Zucker

5 m.- große Ei

300 g Mehl

100 ml Eierlikör

½ Pck. Backpulver

2 Dose/n Aprikose(n)

Zubereitung

Zuerst die Aprikosen gut abtropfen lassen und beiseite stellen. Den Zucker, Margarine und eine Prise Salz schaumig rühren. Die Eier nach und nach zugeben und anschließend kurz auf höchster Stufe schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Eierlikör dazu geben.

Den Teig auf ein gut gefettetes, etwas höheres Blech geben (der Teig sollte nicht zu flüssig sondern leicht zäh sein). Dann den Ofen auf 150-160°

Umluft anstellen. Nun die Aprikosen (mit der gewölbten Seite nach unten) nebeneinander auf den Teig geben und leicht! andrücken. Die Backzeit beträgt ca. 20-25 Minuten. Den Kuchen anschließend gut auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben (nach Geschmack).

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

29.10.04 Nessa666 CK

Daimkuchen 4 Ei

Eierlikörgugelhupf mit Knusperfülle

Zutaten für 12 Portionen

150 g Süßigkeiten (Daim, kann auch mehr als 150g sein) nach Belieben

250 g Butter, weiche

200 g Zucker

250 g Mehl

1 TL Vanillezucker

1 TL Backpulver

4 Ei

1/8 Liter Eierlikör

Zubereitung

Eine Gugelhupfform (ca. 2,5 Liter Inhalt) einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Daim grob hacken, Butter und Zucker schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren, Eierlikör begeben und die Daim-Stückchen unterheben. Mehl, Backpulver und Vanillezucker vermischen und anschließend unterheben.

Den Rührteig in die Form füllen und im vorgeheizten Ofen bei 170°C ca. 1 Stunde backen.

Den Kuchen 10 min in der Form auskühlen lassen, dann stürzen, vollständig auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen oder mit Schokoglasur überziehen.

Ich finde diesen Kuchen klasse, weil er schnell fertig und mal was anderes ist. Ich nehme besonders viel Daim-Riegel ! Je knuspriger/karamelliger, desto besser!!!

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

15.10.03 Cookmouse CK

Eierlikör - Cremekuchen 2 Ei M

Zutaten für Portionen

100 g Butter

100 g Zucker

2 Ei

100 g Mehl

1 Prise Salz

1 TL Backpulver

1 Glas Beeren (Stachelbeeren)

1 P. Gelatine

1 P Puddingpulver, Vanille

500 ml Milch

50 g Zucker

250 ml Eierlikör, (od. weniger Eierlikör + Milch)

250 ml Sahne, geschlagen

Zubereitung

Teig:

Rührteig herstellen. Springform mit umgedrehten Boden füllen, glatt streichen. Abgetropfte Stachelbeeren darauf verteilen.

Backen:

Strom 175-200° / Gas 3-4 25-30 Minuten

Creme:

Gelatine mit 3 EL kaltem Wasser anrühren, 10 Minuten quellen lassen.

Pudding mit Milch und Zucker kochen.

Gelatine in etwas heißem Pudding auflösen, dann unter den restl. Pudding rühren.

Etwas abkühlen lassen, dann Eierlikör bzw. Eierlikör-Milch unterrühren, wenn die Masse dicklich wird. Zum Schluss Sahne unterheben.

Creme auf den Boden streichen, im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen. Mit Krokant verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

2.7.02 Harke CK

Ich habe den Kuchen jetzt schon mehrmals gebacken. Der ist wirklich lecker und schön herzhaft durch die Stachelbeeren. Ich verwende dazu die volle Menge Eierlikör, damit man ihn auch wirklich schmeckt ;-) Die 250 ml sind auch nicht zuviel, da sich die Menge auf den ganzen Kuchen verteilt.

Zum Stabilisieren verwende ich neuerdings immer Sofortgelatine, ist einfach schneller und bequemer so, ich finde es gibt nichts besseres.

Vielen Dank für das Rezept.

LG Naschkatze 09.11.2003 12:02

Eierlikör Kuchen 5 Ei

Rührkuchen

Zutaten für 1 Portionen

250 g Puderzucker

5 Ei

250 ml Öl, mild (z.B. Sonnenblumenöl)

250 ml Eierlikör

125 g Mehl

125 g Kartoffelmehl

2 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

Fett und Semmelbrösel/Mehl für die Form

Zubereitung

Alle Zutaten mit dem Handmixer gut durchrühren. Danach in eine befettete, mit Mehl oder Bröseln ausgeschwenkte Form geben. Die Form nicht zu klein wählen, der Kuchen wird relativ groß bzw. geht ordentlich auf. Es eignet sich auch eine große Gugelhupf-Form oder Springform. Ca. 90 Minuten Backzeit bei 175 Grad. Evt. einmal mit einem Metallspieß kontrollieren, ob der Kuchen innen schon fest ist.

Wird sehr saftig, bleibt auch für einige Tage so.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

19.4.05 Mietzekatz CK

Eierlikör Marmor Kuchen

Zutaten für 15 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
2 Tasse/n Eierlikör
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
2 EL Kakaopulver, (entölt)
1 Prise Salz
Kuvertüre, Schoko, zum Verzieren

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf das Kakaopulver zu einem Rührteig vermengen. Den Teig in zwei Teile teilen. In die eine Hälfte das Kakaopulver rühren. Die zwei Teige in eine Gugelhupf-Form füllen und zu einem Marmorkuchen vermengen.

Bei 200° C ca. 55-60 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Schokoguss verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

26.9.04 Leye30 CK

Eierlikör Marmorkuchen 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

5 Ei

200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
¼ Liter Eierlikör
¼ Liter Öl
300 g Mehl
50 g Mandeln, (gehackt)
1 Pck. Backpulver
2 EL Kakaopulver

Zubereitung

Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, restliche Zutaten bis auf Kakao dazugeben. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Backform geben. Kakao sieben, unter den Rest des Teiges rühren. Auch in die Backform geben, mit einer Gabel das Marmormuster unterziehen. Ca. 1 Stunde bei 150-175 Grad backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

28.7.03 Annettevw CK

Eierlikör Napfkuchen 4 Ei

Zutaten für 16 Portionen

200 g Butter

175 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Ei

175 ml Eierlikör

500 g Mehl

75 g Haselnüsse, davon Krokant

1 Pck. Backpulver

Zubereitung

Fett, Zucker, Vanillinzucker, Salz schaumig rühren. Eier untermischen. Eierlikör hinzufügen. Mehl, Krokant und Backpulver mischen und unter die Eierlikörmasse rühren. In eine gefettete Napfkuchenform geben. Auf 175 Grad ca. 1 Std. backen.

Brennwert p. P.: 420

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

16.11.02 Fabienne CK

Eierlikör - Napfkuchen 4 Ei

Zutaten für 16 Portionen

200 g Butter / Margarine

175 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Ei

175 ml Eierlikör

500 g Mehl

75 g Haselnüsse, davon Krokant

1 Pck. Backpulver

Zubereitung

Fett, Zucker, Vanillinzucker, Salz schaumig rühren. Eier unterrühren. Eierlikör hinzufügen. Mehl, Krokant und Backpulver mischen und unter die Eierlikörmasse rühren. In eine gefettete Napfkuchenform geben. Auf 175 Grad ca. 1 Std. backen.

Brennwert p. P.: 420

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

16.11.02 Fabienne CK

Eierlikör Nutella Kuchen 5 Ei

Zutaten für 15 Portionen

¼ Liter Eierlikör

¼ Liter Öl (Rapsöl)

5 Ei

120 g Mehl

130 g Stärkemehl

1 P. Backpulver

250 g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

5 EL Nutella

Zubereitung

Eier, Puderzucker, Vanillezucker und Salz dickschaumig rühren, Eierlikör und Öl unterrühren. Zum Schluss Mehl, Backpulver und Stärkemehl gleichmäßig unterheben. Zwei Drittel der Masse in eine befettete und mit Nüssen ausgestreute Form füllen. Restlichen Teig mit Nutella abrühren und ebenfalls einfüllen. Mit Heißluft bei 150 -1 70 Grad ca. 60 Min. backen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

25.11.04 Whiskas CK

Eierlikör - Pflaumen - Kuchen 3 Ei

Zutaten für 10 Portionen

250 g Butter o. Margarine

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 Ei

200 g Mehl (Weizenmehl)
100 g Speisestärke
½ Pck. Backpulver
100 ml Eierlikör
120 g Pflaumenmus
4 EL Mandeln, gehackte, abgezogen
3 EL Mandeln, gehobelte, abgezogen
2 EL Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Für den Teig Butter oder Margarine mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille .-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Min.). Mehl und Speisestärke mit Backpulver mischen, sieben und abwechselnd portionsweise mit Eierlikör auf mittlerer Stufe unterrühren.

Pflaumenmus mit Mandeln verrühren. Ein Drittel des Teiges in eine Kastenform (25x11 cm, gefettet, mit Mandeln ausgestreut) geben. Die Hälfte der Pflaumenmus-Masse auf den Teig verteilen, jedoch nicht bis an den Rand der Form, damit der Kuchen nicht in der Form haften bleibt. Wieder ein Drittel des Teiges darauf geben. restliche Pflaumenmus-Masse darauf verteilen und mit dem restlichen Teig bestreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Bei etwa 180° (Heißluft 160°) etwa 65 Min. backen.

Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost geben. Den Kuchen erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

12.11.02 Friesin CK

Eierlikör Rührkuchen 5 Ei

Zutaten für 1 Portionen
250 ml Öl (Salatöl)

5 Ei

250 ml Eierlikör
250 g Puderzucker
250 g Mehl
1 Pck. Backpulver
Puderzucker oder Schokoladenguss, zum Verzieren

Zubereitung

Öl, Eier und Eierlikör verrühren. Puderzucker nach und nach hinzugeben. Zum Schluss das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Backzeit 1 Stunde bei 170 Grad.

Nach dem Abkühlen entweder mit Puderzucker bestreuen oder mit Schokoladenguss versehen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

8.12.04 M Lissy CK

Eierlikör Schoko Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

5 Ei

200 ml Eierlikör

200 g Mehl

1 Pck. Backpulver

50 g Schokolade, (gehackte Blockschokolade od. Schokoflocken)
etwas Zitrone(n) - Schale, geriebene

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Dotter u. ger. Zitronenschale schaumig rühren. Eiweiß zu Schnee schlagen.

Mehl mit Backpulver und gehackter Schokolade vermischen und abwechselnd mit dem Eierlikör unter die Dottermasse rühren. Eischnee unterheben.

In eine gefettete bemehlten Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175° Grad/ca.60 Minuten backen.

Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker und Kakao bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

6.9.04 Genovefa56

Eierlikör Schoko Muffins 2 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

2 Ei

125 g Butter oder Margarine

125 g Zucker

125 g Mehl

½ Pck. Backpulver

125 ml Eierlikör

1 EL Schokoladenraspel

75 g Kuvertüre, Zartbitter

25 g Kuvertüre, weiße

Zubereitung

Die Eier, den Zucker und die Margarine schaumig schlagen. Mehl und Backpulver vorsichtig unterheben. Dann noch den Eierlikör und die Schokoladenspeln unterrühren. Ein Muffinbackblech mit Förmchen bestücken und zu 2/3 mit dem Teig befüllen. Bei 200 Grad oder mit 180 Grad (bei Umluft) ca. 15-20 min. backen. Die Kuvertüre getrennt voneinander schmelzen. Muffins dunkel überziehen, etwas antrocknen lassen, mit weißer Kuvertüre verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

17.3.03 Simonelang CK

Sie schmecken wirklich sehr lecker.

Ich nehme allerdings nur 100 g Fett und 100 g Zucker, geht genauso gut und werden trotzdem schön locker.

Da ich keinen Schokoguss nehme, sondern 2 El. Eierlikör mit Puderzucker vermische, nehme ich für den Teig 2 El. Schokoladenraspeln.

Etwas abgeändert, aber ich bedanke mich dennoch für das Rezept und kann es nur weiter empfehlen. Ich liebe Muffins.

Kleiner Tipp, der Eierlikör lässt sich auch gut durch Dooleys ersetzen.

Vielen Dank und Gruß, Mausi1985

Ich finde diese Muffins auch super lecker und schön saftig. Habe auch statt Glasur 3 EL Schokostreusel unter den Teig gehoben. Und mit einem Puderzucker-Eierlikör-Guss bestrichen.

Sehr gut, hab ich schon weiter empfohlen :)

LG Cordi

Eierlikör - Schokokuchen 4 Ei M

Zutaten für 8 Portionen

250 g Butter

180 g Zucker

20 g Vanillezucker

4 Ei

1 Prise Salz

300 g Mehl

1 Tüte. Backpulver

1 Tasse/n Eierlikör

125 g Schokoladenraspel

Paniermehl

Kokosraspel

Mandeln, gemahlen

Zubereitung

Die weiche Butter mit dem Zucker + Vanillezucker schaumig rühren und die Eier nach und nach zugeben, sowie das Salz. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Dann den Eierlikör zugeben und gut verrühren, anschließend die Schokostreusel.

Eine Gugelhupfform dick mit weicher Butter einpinseln und gut mit Kokosraspeln, gem. Mandeln oder Paniermehl austreuen, den Teig hineingeben und im vorgeheizten Backofen in der Mitte bei ca. 175° C ca. 50 - 60 Minuten backen. Den Backofen ausmachen und den Kuchen noch 15 - 30 Minuten stehen lassen, rausnehmen und auf einem Kuchenrost in der Form weitere 15 Minuten abkühlen lassen. Dann stürzen und völlig erkalten lassen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Tipp:

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben !!!

In Tupperdosen oder Folie verpackt hält sich der Kuchen gut eine Woche.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

27.5.02 Leilah

CK

Eierlikör - Topfkuchen 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

250 g Margarine

180 g Zucker

4 Ei

200 g Mehl

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

1 Tasse/n Eierlikör

Zubereitung

Die Margarine mit dem Zucker schaumig schlagen. Nacheinander die Eier hinzufügen. Mehl, Backpulver und Vanillezucker vermischen und zu der Masse geben. Den Eierlikör dazu geben und gut verrühren. Der Teig kommt in einen Gugelhupf. Bei 175°C ca. 1 Stunde backen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

3.4.03 Martie CK

Echt super, hat uns toll geschmeckt, habe auch nur 120 g Zucker genommen und für ausreichend süß befunden.

Tinchen37

Eierlikör Gugelhupf I 5 Ei

Zutaten für 8 Portionen

5 Ei, getrennt

2 Pck. Vanillezucker

125 g Mehl

125 g Kartoffelmehl

1 Pck. Backpulver

¼ Liter Öl

¼ Liter Eierlikör

Zubereitung

Dotter, Zucker, Vanillezucker, Eierlikör schaumig rühren, Öl dazulaufen lassen, dann mit Mehl - Backpulvermischung vermengen, steif geschlagenes Eiweiß unterrühren..

In befettete und bemehlten Gugelhupfform füllen und 1 Stunde bei ca. 170 C backen.

Achtung in Form vollständig auskühlen lassen, da der Gugelhupf sehr, sehr flaumig ist und sonst zerfällt.

Ist eines meiner besten Rezepte.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

8.9.04 Linda33 CK

Ich habe für den Kuchen ca. 160 g Zucker gegeben. Wenn man noch süßer möchte, kann ruhig mehr geben. Sonst ist der Kuchen ganz lecker und schön flaumig!

06.04.2005 23:38

Ja genau, Du hast die Zuckerangabe vergessen. Ich hab noch 250 g Puderzucker reingetan (mit den Eiern verrührt). 26.04.2005 13:51

Eierlikör Gugelhupf II 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen
250 g Puderzucker

5 Ei

2 Tüte. Vanillezucker

¼ Liter Öl

¼ Liter Eierlikör

125 g Mehl

125 g Speisestärke

1 Tüte. Backpulver

Zubereitung

Puderzucker sieben. Eier und Vanillezucker schaumig schlagen, Puderzucker unter Rühren zugeben. Öl und Eierlikör langsam zugeben und verrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und unterheben. In eine Gugelhupfform geben und bei 175°C ca. eineinhalb Stunden backen. Fertigen Kuchen nach dem Backen aus der Form stürzen, abkühlen lassen, mit Kuvertüre oder Puderzucker überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 50 Minuten

07.05.01 Meike CK

Ein Superrezept! Der Kuchen wird unwahrscheinlich saftig und schmeckt wirklich lecker. Ich habe noch 100 Gramm Schokoraspel hinzugefügt. Bei diesem Rezept geht der Kuchen sehr stark auf! Ich hatte schon Bedenken, dass mein Backofen zu klein wird ;-)

Liebe Grüße Tina

Eierlikör Marmorkuchen 5 Ei M

Zutaten für 20 Portionen

5 Ei

1 Pck. Vanillezucker
200 ml Eierlikör
250 ml Öl
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
2 EL Kakaopulver
75 g Konfekt (Mokkabohnen)
1 EL Puderzucker

Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Likör und Öl zufügen, unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren (der Teig ist sehr geschmeidig).

Hälfte in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Napfkuchenform (ca. 2,5l Inhalt: 22 cm Ø) füllen.

1 1/2 EL Kakaopulver auf den restlichen Teig sieben und unterrühren.

Mokkabohnen unterheben und auf den hellen Teig geben. Den dunklen Teig mit einer Gabel spiralförmig unter den hellen Teig ziehen.

Kuchen im vorgeheizten Backofen Umluft 150°C ca. 1 Stunde backen. Etwas abkühlen lassen. Aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker und Rest Kakao bestäuben.

Brennwert p. P.: 290

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

17.11.04 Rosi82269 CK

Eierlikör Schoko Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

5 Ei

200 ml Eierlikör

200 g Mehl

1 Tüte. Backpulver

50 g Schokolade, (gehackte Blockschokolade od. Schokoflocken)

etwas Zitrone(n) - Schale, geriebene

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Dotter u. ger. Zitronenschale schaumig rühren. Eiklar zu Schnee schlagen.

Mehl mit Backpulver und gehackter Schokolade vermischen und abwechselnd mit dem Eierlikör unter die Dottermasse rühren. Eischnee unterheben.

In eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175° Grad/ca.60 Minuten backen.

Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker und Kakao bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

06.09.04 genovefa56 CK

Eierlikör Topfkuchen 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

5 Ei

250 g Puderzucker

¼ Liter Eierlikör

¼ Liter Öl

125 g Mehl

125 g Kartoffelmehl

1 Pck. Backpulver

1 Prise Salz

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Rührschüssel miteinander vermischen. Danach den Teig in eine gefettete Kuchenform geben und bei ca.160° etwa 1 Stunde backen!

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

22.6.03 Engel72 CK

Tolles Rezept! Noch besser schmeckt dieser Kuchen, wenn man etwas mehr Eierlikör nimmt (ca. 400ml). Ansonsten ist dies mein Lieblings-Blitzkuchen - sehr beliebt!!!

Gruß, Katharina

Eierlikör Topfkuchen 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

250 g Margarine

180 g Zucker

4 Ei

200 g Mehl

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

1 Tasse/n Eierlikör

Zubereitung

Die Margarine mit dem Zucker schaumig schlagen. Nacheinander die Eier hinzufügen. Mehl, Backpulver und Vanillezucker vermischen und zu der Masse geben. Den Eierlikör dazu geben und gut verrühren. Der Teig kommt in einen Gugelhupf. Bei 175°C ca. 1 Stunde backen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

03.04.03 Martie

Eierlikör- Kirsch- Torte 3 Ei

FÜR DEN TEIG

125 g Weiche Butter / Margarine

150 g Zucker /Vollrohrzucker

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

3 Eier + 1 Ei*

4 EL Eierlikör

50 g Speisestärke

150 g Mehl /Buchweizenmehl*

anstelle der Sahne, Quark zu nehmen, also 50/50 %, würde auch nicht schaden. + wenn es nicht fest wird, entweder auf Gelatine ausweichen, oder gleich , von vorne rein

Eierlikör-Gugelhupf 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen
250 g Puderzucker

5 Ei

2 P. Vanillezucker
¼ Liter Öl
¼ Liter Eierlikör
125 g Mehl
125 g Speisestärke
1 P. Backpulver

Zubereitung

Puderzucker sieben. Eier und Vanillezucker schaumig schlagen, Puderzucker unter Rühren zugeben. Öl und Eierlikör langsam zugeben und verrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und unterheben. In eine Gugelhupfform geben und bei 175°C ca. eineinhalb Stunden backen. Fertigen Kuchen nach dem Backen aus der Form stürzen, abkühlen lassen, mit Kuvertüre oder Puderzucker überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 50 Minuten

7.5.01 Meike CK

Eierlikörkuchen 5 Ei

Zutaten für 1 Portionen
125 g Mehl (Weizenmehl)
125 g Speisestärke
4 TL, gest. Backpulver
250 g Puderzucker, gesiebt
2 Pck. Vanillinzucker
5 Ei (Größe M)
250 ml Öl
250 ml Eierlikör
Fett und Mehl für die Form

Zubereitung

Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 Liter Inhalt) sieben, mit Puderzucker und Vanillinzucker mischen. Eier, Öl und Eierlikör hinzufügen, Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt 15-30 Sekunden, je nach Menge der Zutaten) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig in eine Gugelhupfform (22 cm Ø, gefettet, bemehlt) füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Bei Ober-/Unterhitze etwa 180°C (vorgeheizt), Heißluft etwa 160°C (nicht vorgeheizt) oder Gas etwa Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)
ca. 60 Minuten backen.

Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Nach Belieben den Eierlikörkuchen mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Gut verpackt bleibt der Eierlikörkuchen bis zu 1 Woche frisch und saftig. Der Kuchen ist gefriergeeignet. Sie können den Kuchen nach Belieben auch in einer Kastenform (30 x 11 cm) backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

15.2.05 Lauli CK

Eierlikörkuchen I 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

100 g Schokolade (Zartbitter)

250 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

4 Ei

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

250 ml Eierlikör

150 g Kuvertüre, dunkel

50 g Kuvertüre, hell

Fett und Paniermehl für die Form

Zubereitung

Schokolade in kleine Stücke hacken. Fett schaumig rühren. Zucker unterrühren. Eier nach und nach zufügen. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Eierlikör und Schokolade zum Schluss unterrühren. Die Form (Napfkuchenform oder 26-er Springform) einfetten und mit Panniermehl austreuen. Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 Grad, Gasherd Stufe 2) ca. 60 Minuten backen. Kurz ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Kuvertüresorten getrennt schmelzen. Kuchen mit der dunklen Kuvertüre überziehen, etwas fest werden lassen. Helle Kuvertüre in einen kleinen Plastikbeutel füllen und eine Spitze abschneiden. Den Kuchen mit Kuvertürestreifen verzieren.

Wer nicht soviel Kuvertüre auf dem Kuchen mag, kann sie selbstverständlich auch weglassen. Wir essen diesen Kuchen auch sehr gerne ohne Glasur.

Brennwert p. P.: 400

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.2.05 Baerenkueche CK

Eierlikörkuchen in der Gugelhupfform 5 Ei

5 Eier

1 Tasse Eierlikör

1 Tasse Sonnenblumenöl

1 Päckchen Vanillezucker

250 g Puderzucker

125 g Mehl

125 g Speisestärke

1 Päckchen Backpulver

Eier, Puderzucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Öl und Eierlikör unter Rühren zugießen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und vorsichtig unterrühren. Eine Napfkuchenform ausfetten und mit Semmelbröseln austreuen. Teig einfüllen

und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad / Umluft 150 Grad / Gas Stufe 2 etwa 50-60 min. backen (ohne Wartezeit 10 min.).

Pro Stück ca. 335 Kal.,

1393 Joule. Zum Einfrieren geeignet. Haltbarkeit etwa drei Monate.

Eierlikörkuchen mit Kirschen - 5 Ei M

1 Glas Sauerkirschen (720ml)
150 g Mehl

5 Eier

1 Pck. Vanillinzucker
250 g Puderzucker
250 ml Öl
250 ml Eierlikör
125 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver

100 g Halbbitterkuvertüre

Zubereitung:

Kirschen in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen. Kirschen vorsichtig mit Küchenpapier trocken tupfen und mit 25g Mehl bestäuben. Eier, Vanillin- und Puderzucker zu einer hellen Creme aufschlagen. Öl und Eierlikör unterrühren. 125 g Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und unterrühren. Kirschen unterheben.

Teig in eine gut gefettete und mit Mehl ausgestreute Napfkuchenform (2,5 Liter Inhalt) füllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175°C/Umluft 150°C) 60-70 Min. backen. Kuchen evtl. nach ca. 45 Min. abdecken. Aus dem Ofen nehmen, 15-20 Min. in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Kuvertüre mit einem Löffel gleichmäßig über den Kuchen verstreichen und trocknen lassen.

vom 17.01.04 - 22:26 Shajioko CK

Eierlikörkuchen mit Schokoglasur 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen
250 g Zucker
250 g Margarine, weiche
400 g Mehl
1 Backpulver

4 Ei

500 g Puderzucker

2 EL Kakaopulver
250 ml Eierlikör
evt. Semmelbrösel

Zubereitung

Die weiche Margarine mit dem Zucker schön flockig schlagen, die Eier einzeln dazugeben. Mehl und Backpulver vermengen und langsam zu der Masse dazugeben (langsam dann staubt es nicht).

Anschließend den Teig gut verrühren und den Eierlikör dazugeben und verrühren. Alles in eine eingefettete Gugelhupfform (am besten mit Semmelbrösel vorher auskleiden) geben und glatt streichen.

Bei 200° ca. 60 Minuten backen.

Puderzucker und Kakaopulver verrühren und mit ein bisschen heißem Wasser zu einer Glasur verarbeiten. Die Glasur dann auf den noch heißen Kuchen geben und mit einem Pinsel verteilen. Den Kuchen auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

22.10.04 Charlie090 CK

Eierlikörkuchen mit Schokotröpfchen 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

5 Ei

250 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

125 ml Öl

375 ml Eierlikör

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 Pck. Schokodekor (Schokotröpfchen)

Zubereitung

Eier, Zucker, Vanillezucker, 1 Öl verrühren. Eierlikör, Mehl (gesiebt), Backpulver und Schokoflocken dazugeben und den Teig in eine gefettete Gugelhupf-Form schütten (ist relativ flüssig). Bei 170 Grad ca. 1 Stunde backen lassen.

Brennwert p. P.: 350

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

19.6.03 Ameise2 CK

Eierlikörkuchen nach Landfrauenart 7 Ei

Zutaten für 1 Portionen

7 Ei, getrennt
300 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Tasse/n Öl
1 Tasse/n Eierlikör
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
Puderzucker

Zubereitung

Eigelb, Zucker und Vanillinzucker sehr gut schaumig rühren. Likör und Öl zugeben und nochmals sehr gründlich verrühren. Mehl und Backpulver unterziehen. Eiweiß zu Schnee schlagen, unterheben. Teig in eine Springform füllen. Bei 180 Grad ca. 60 Min. backen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

2.8.04 Dragonfly-Lady CK

Eierlikörmuffeins 3 Ei

Zutaten für Portionen

3 Ei
125 g Zucker
½ Tüte. Vanillezucker
100 ml Öl, neutrales
125 g Mehl
4 EL Speisestärke
½ Tüte. Backpulver
200 ml Eierlikör

Zubereitung

Muffinform fetten und kühl stellen. Backofen auf 200 Grad (O/U-Hitze)vorheizen. Eier schaumig schlagen, mit Zucker, Vanillin-Zucker, Öl und Eierlikör glatt rühren. Mehl, Backpulver und Speisestärke darauf sie-

ben und schnell unterheben. Förmchen zu 2/3 füllen und ca. 15 - 20 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

8.3.03 Simine CK

Eierlikörpuffer 5 Ei

Zutaten für 24 Portionen

250 ml Öl

300 ml Eierlikör

125 g Mehl

125 g Speisestärke

250 g Puderzucker

5 Ei

2 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

Zubereitung

Alle Zutaten gut miteinander mit dem Handmixer verrühren, Teig in eine Napfkuchenform füllen und bei 170 ° C 50 Minuten (mittlere Schiene) backen. Super lecker und schmeckt auch noch nach mehreren Tagen frisch! Man kann diesen Kuchen auch gut einfrieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

29.3.03 Experimentiererin CK

Hallo Hans,
hier das Rezept für

Eierlikörtorte: 5 Ei M

5 Eier,

80 g Butter,

80 g Zucker,

1 Vanillinzucker,

1 Pck. Backpulver,

200 g Mandeln oder Nüsse,

100 g Raspelschokolade,
2 El. Eierlikör,
2 El. Rum,
2 El. Weinbrand, / Rum

¼ l Schlagsahne

Eier trennen, Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Butter schaumig rühren. Die anderen Zutaten unterrühren, Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Den Teig in eine 18 cm Springform füllen und knapp eine Stunde bei 180- 200° backen
Auskühlen lassen und nach Belieben füllen z. B. Sauerkirschen Preiselbeeren oder Marmelade.
Die Sahne steif schlagen und den Kuchen damit bestreichen. Zum Schluss Eierlikör oben drauf geben.

So Hans ich hoffe es ist nach Deinem Geschmack.

Von Hanni

Eierlikörtulpe 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:
375 g Butter

6 Ei
270 g Zucker
375 g Mehl

150 g Schokostreusel

1.5 P. Vanillezucker
1.5 P. Backpulver
1.5 Tasse/n Eierlikör (Alternativ: Buttermilch)
etwas Fett (Pflanzenfett), zum Einfetten
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Die Butter schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Eierlikör und Ei hinzugeben. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl esslöffelweise unterrühren. Den Teig 2 Minuten rühren, die Schokostreusel darunter mischen und 1 Minute rühren. Die Tulpen-Backform ganz dünn mit Pflanzenöl einpinseln. Den Teig in die Form einfüllen. Alles

gleichmäßig glatt streichen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und den Kuchen 45 - 60 Minuten auf unterster Schiene backen. Den fertigen Kuchen noch 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, stürzen und vollständig erkalten lassen. Den Eierlikörkuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Bei herkömmlichen Rezepten die Zutatenmenge um ca. 50 % erhöhen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Geburtstags-Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Butter

170 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

4 Ei

125 ml Eierlikör, ersatzweise Milch

150 g Haselnüsse, gemahlen

90 g Schokolade -blättchen

250 g Mehl

1 Tüte. Backpulver

Rührteig herstellen. Teig in vorbereitete Gugelhupf-Form füllen.

Backen: ca. 60 Min. bei 170-190°

Ausgekühlten Kuchen mit Schokoladenglasur überziehen oder mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 10 Minuten

10.01.02 Geris

Giselakuchen 2 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

1 Tasse/n Zucker

2 Eigelb

½ Tasse/n Mehl
½ Tasse/n Öl
½ Tasse/n Limonade (Fanta)
½ Tüte. Backpulver

2 Eiweiß

3 Banane(n)
Zitronensaft
½ Liter Orangensaft
2 Tüte. Tortenguss, klar

3 Becher Sahne

Sahnesteif
Zucker
Eierlikör
Mandeln, geröstete

Zubereitung

Zucker, Eigelb, Mehl, Öl, Fanta und Backpulver verrühren. Die Eiweiße schlagen und vorsichtig unterheben.

In eine Form füllen (nur den Boden fetten und mit Backpapier auslegen) und bei 200°C ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Erkalten um den Boden einen Tortenring spannen.

Die Bananen der Länge nach halbieren, mit Zitronensaft beträufeln und auf den erkalteten Boden legen. Aus Orangensaft, Tortenguss und Zucker einen Tortenguss herstellen und auf die Bananen verteilen.

Die Sahne mit Sahnesteif und Zucker schlagen und auf dem Tortenguss verteilen.

Nachdem alles fest ist, den Tortenring abnehmen, den Kuchen mit Sahne, Eierlikör und den gerösteten Mandeln verzieren.

Tipp: Für ein eckiges Backblech die doppelte Menge des Bodens rühren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

28.2.04 Pedi CK

Gugelhupf mit 2 Ei + 2 Eiweiß M

Eierlikör oder Baileys

LF30

Zutaten für 16 Portionen

2 Ei

200 g Zucker

2 Tüte. Vanillezucker
150 g Margarine (Halbfett)

100 g Joghurt, 1,5% Fett
¼ Liter Eierlikör oder Baileys
125 g Mehl
125 g Speisestärke
1 Tüte. Backpulver
½ TL Natron

2 Eiweiß

1 TL Öl (Sonnenblumenöl)
2 EL Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Eier, Margarine, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

Mehl, Speisestärke, Backpulver und Natron mischen und abwechselnd mit dem Joghurt und dem Eierlikör unter die Eimasse rühren.

Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Eine Gugelhupfform mit Öl einfetten, den Teig einfüllen und etwa 50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen und stürzen. Den völlig ausgekühlten Gugelhupf kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Bei Umluft langt auch die Temperatur von 160°C.
Ich nehme immer den Bourbon-Vanillezucker.

Brennwert p. P.: 215

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
15.10.04 Traumfänger74 CK

Gugelhupf mit Eierlikör 2 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

2 Ei
200 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
150 g Margarine (Halbfettmargarine)

100 g Joghurt, (1,5% Fett)
¼ Liter Eierlikör

125 g Mehl
125 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver
½ TL Natron

2 Eiweiß

1 TL Öl
2 EL Puderzucker

Zubereitung

Backofen auf 175°C vorheizen, Eier, Margarine, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

Mehl, Speisestärke, Backpulver und Natron mischen und abwechselnd mit den Joghurt und dem Eierlikör unter die Eiermasse rühren. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Eine Gugelhupfform mit den Öl einfetten, den Teig einfüllen und etwa 50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann aus der Form stürzen. Kurz vorm Servieren mit den Puderzucker bestäuben und genießen.

Brennwert p. P.: 215

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

27.9.04 Hierich2 CK

Heidelbeere - Eierlikörkuchen 3 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

3 Ei

125 g Puderzucker
150 g Mehl
125 ml Öl
125 ml Eierlikör
1 Pck. Backpulver
2 Gläser Heidelbeeren
750 ml Saft (Heidelbeersaft)
2 Pck. Puddingpulver, Vanille

2 Becher Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

Zubereitung

Die Eier trennen. Eigelb, Puderzucker, Mehl, Öl, Eierlikör (etwas Eierlikör aufheben!), ein halbes Päckchen Backpulver in eine Rührschüssel geben und zu einem Teig verkneten. Aus dem Eiweiß Eischnee zubereiten und unter den Teig heben. Den Teig auf ein Backblech geben, bei 180 bis 200 Grad ca. 25 Min. backen. Die Heidelbeeren abtropfen lassen, den Saft auffangen. Den Heidelbeersaft mit dem Vanillepudding aufkochen, die Heidelbeeren unterheben und auf dem fertig gebackenen Teig verstreichen. Die Sahne mit Sahnesteif schlagen, auf der Heidelbeermasse verstreichen und zum Schluss den restlichen Eierlikör darauf streichen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

6.3.02 Heiki CK

Himbeere Sandkuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

250 g Butter, weiche oder Margarine

150 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

1 Prise Salz

4 Ei

200 g Mehl

100 g Speisestärke

1 TL Backpulver

125 ml Eierlikör oder Baileys

250 g Himbeeren, (frisch oder tiefgefroren)

Zubereitung

Butter geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Die Eier nach und nach unterrühren (etwa 1/2 Min. pro Ei). Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Den Likör zufügen und unterrühren. Den Teig lagenweise mit den Himbeeren in eine gefettete und gemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform (30 x 11 cm) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180°C (Ober- und Unterhitze) etwa 95 Minuten backen. Wenn der Kuchen zu stark bräunt, mit Backpapier bedecken. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, auf einen Kuchenrost geben und ganz erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Guss aus Puderzucker und Eierlikör bzw. Baileys übergießen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

29.3.05 Heizung CK

Himbeere Sandkuchen mit Eierlikörguss 4 Ei

Nach Oma's Art

Zutaten für 8 Portionen

Für den Teig:

250 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

1 Prise Salz

4 m.- große Ei

200 g Mehl

100 g Speisestärke

½ TL Backpulver

1/8 Liter Eierlikör

1 Pck. Himbeeren, tiefgefrorene (ca.250 g)

Fett, für die Form

Für den Guss:

150 g Puderzucker

4 EL Eierlikör

Zubereitung

Fett mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unter den Teig rühren. Eierlikör unterrühren. Die Himbeeren unaufgetaut unterheben. Den Teig in einer gefetteten Kastenform (26 cm Länge) glatt streichen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 C/Grad ca. 1 Stunde 50 Minuten backen. Eventuell abdecken. Auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Für den Guss Puderzucker und Eierlikör glatt rühren. Den Kuchen damit gleichmäßig überziehen und trocknen lassen.

Ergibt ca. 20 Scheiben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

12.2.05 Schwalbe CK

Hallo

das Rezept klingt super, aber kann es sein dass die Backzeit etwas lang ist oder soll es 50-60 min heißen.

Ig Luxsy 13.02.2005 21:17

Hallo, so ist das nu mit Omas Rezepten! Als ich den Kuchen gebacken habe , dauerte es längst nicht so lange! Ich mache ja die Probe mit dem Holzstäbchen und wenn da kein Teig mehr dran hängt und der Kuchen gut braun aussieht, bei mir im Ofen bei 175° so nach etwa 80-90 Min., dann nehme ich ihn raus.

Bitte bedenkt ,dass es ein altes Rezept ist und jede Kuchenform (Material!) sowie jeder Ofen anders backt! Die rechtzeitige Probe mit dem Stäbchen ist also WICHTIG!!! Sandkuchen braucht auch etwas länger als normaler Rührteig!

Der Kuchen ist sehr , sehr lecker!

Wünsche gutes Gelingen!

Gruß Schwalbe 14.02.2005 20:12

Himbeerkuchen mit Eierlikör 4 Ei

Zutaten für 10 Portionen

230 g Mehl

½ Pck. Backpulver

230 g Butter / Margarine

230 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Zitrone(n), den Saft und etwas geriebenes Zitronenschale

4 Ei

300 g Himbeeren, (TK)

125 ml Eierlikör

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft u. geriebenes schaumig rühren. Dotter nach und nach einrühren. Eierlikör untermengen.

Mehl mit Backpulver mischen und mit dem Eischnee vorsichtig untermischen. Himbeeren unter den Teig heben.

Eine Kastenform fetten und bemehlen, Teig einfüllen, und im vorgeheizten Backrohr bei 175° Grad/ca.50 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

10.7.04 Genovefa56 CK

Kabakuchen, saftiger 6 Ei

Zutaten für 1 Portionen
200 g Butter / Margarine
200 g Zucker

6 Ei

1 Tasse/n Eierlikör
1 TL Rum
125 g Mehl
1 Pck. Backpulver
100 g Kakaopulver (Kaba)
200 g Nüsse
1 TL Zimt

Für den Guss:

200 g Kuvertüre, zartbitter
120 g Butter/ Margarine

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen, nach und nach die Eier dazu und zu einer cremigen Schaummasse aufschlagen. Eierlikör und Rum unterrühren. Gesiebtes Mehl mit Backpulver, Kaba, Nüssen und Zimt vermengen und unterheben. In eine Form (Springform) geben und bei 175°C 50- 60 Min. backen.

Glasure: Kuvertüre und Butter getrennt im Wasserbad (35°) auflösen. Beides lauwarm zusammen gießen und gut verrühren. Den ausgekühlten Kuchen damit überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

8.8.02 TanjaH CK

Königskuchen mit Schwips 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

4 Ei

250 g Zucker
200 ml Öl
200 ml Eierlikör
300 g Mehl

1 Pck. Backpulver
Puderzucker, zum Bestreuen

Zubereitung

Eier und Zucker dickschaumig schlagen. Öl und Eierlikör zugeben. Mehl und Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in eine Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Heißluft 160 Grad) ca. 50 Minuten backen. Den abgekühlten Königs Kuchen mit Puderzucker bestreuen. Kleiner Tipp: Anstelle von Eierlikör kann auch Apfelsaft oder ähnliches genommen werden.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

29.10.04 Molli771 CK

Mandelkuchen mit Eierlikör 3 Ei

Zutaten für 16 Portionen

100 g Butter

75 g Zucker

3 Ei

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 Vanilleschote(n), das Mark davon

150 g Mandeln, gemahlene

100 g Weizen - Vollkornmehl

120 ml Eierlikör

50 g Mandeln, gehobelte

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren, Eier nacheinander zugeben. Mandeln und Eierlikör zufügen, Mehl mit Salz und Backpulver mischen und unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und mit den gehobelten Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen. Vorsichtig aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Brennwert p. P.: 200

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

30.08.03 Diandra CK

Minitörtchen mit Eierlikör 5 Ei

Zutaten für 25 Portionen

5 Ei

250 g Puderzucker

250 g Eierlikör

200 ml Öl

250 g Mehl

1 P. Backpulver

Für den Guss:

100 g Puderzucker

1 TL Zitronensaft

1 TL Rosenwasser

Zubereitung

Eier und Puderzucker mit dem Handrührer aufschlagen. Das Öl und den Eierlikör langsam dazu geben. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und nach und nach unterarbeiten.

Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Teig in die Papierförmchen verteilen. 12 bis 15 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für den Guss den Puderzucker mit Zitronensaft und Rosenwasser verrühren. Die Törtchen gleichmäßig damit bestreichen, nach Belieben mit Zuckerperlen verzieren.

Für 25 Papierförmchen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

21.2.02 Manu CK

Die Törtchen/Muffins sind sehr lecker und wirklich ganz schnell und einfach zu machen.

Ich kenn dieses Rezept auch noch etwas abgewandelt:

- Statt 250 g Mehl teilt man dies in 125 g Mehl und 125 g Speisestärke auf und anstatt 200 ml Öl nimmt man 250 ml Öl, dadurch wird es noch lockerer.

Da der Teig dann etwas flüssig ist (was hierbei normal ist), füllt man ihn am besten direkt in eine Muffinform. Wenn sie noch ein bis zwei Tage länger stehen und durchziehen, werden sie noch saftiger.

13.03.2002 14:44 Haianne

hab aus Deinem Rezept einen Kuchen gemacht, sehr locker und luftig!!
Hab noch ein Päckchen Vanillepuddingpulver zugefügt, Mehl aber so gelassen, da es mir eine Spur zu flüssig war, für einen Kuchen.

Sehr gut!! Sandra 08.05.2005 00:45

Muffins mit Eierlikör 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

125 g Zucker

125 g Butter, / Margarine weiche

4 Ei

250 g Mehl

2 TL Backpulver

250 ml Eierlikör

100 g Schokoröllchen oder -tröpfchen

50 g Mandeln, gemahlene

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren, die Eier einzeln unterrühren. Abwechselnd das mit dem Backpulver gemischte Mehl und den Eierlikör dazugeben, gut verrühren, zum Schluss noch die Schokostreusel und die gemahlene Mandeln. In die gefettete Muffinform oder Papierförmchen füllen, bei 180 Grad etwa 45 Minuten goldbraun backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

5.6.03 Lissy CK

Oster Eierlikör Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

150 g Schokolade, Zartbitter

4 Ei

250 ml Eierlikör

½ Zitrone(n) - Saft und geriebene Schale

150 g Preiselbeerkompott

Kuchenglasur, Schokolade

Mandeln

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Saft u. Schale einer 1/2 Zitrone schaumig rühren.

Mehl, Backpulver und gehackte Zartbitterschokolade vermengen und abwechselnd mit Eierlikör in die Dottermasse rühren. Eischnee unterheben. Teigmasse in eine gefettete bemehlten Gugelhupfform füllen. Preiselbeerkompottfrüchte obenauf verteilen und mit einer Gabel durchziehen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/ca. 60 Min. backen.

Auskühlen lassen, mit Schokoladeglasur überziehen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

24.9.04 Genovefa56 CK

Österliche Eierlikörtorte, 3 Ei M

nicht zu üppig

Zutaten für 1 Portionen

100 g Butter, weich (oder Margarine)

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 Ei, getrennt

1 Prise Salz

200 g Mandeln, ungeschält, gemahlen (oder Haselnüsse)

100 g Schokolade (Zartbitter), gerieben

1 Pck. Backpulver

Für den Belag:

100 ml Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

2 EL Vanillezucker

200 ml Schmand (24 % Fett)

2 EL Eierlikör

Für die Dekoration:

6 EL Eierlikör

Schokoladenraspel

Schokolade, Ostereier

Fett für die Form

Zubereitung

Fett mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach die Eigelbe dazugeben. Gemahlene Mandeln/Nüsse, Backpulver und geriebene Schokolade untermischen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, unterziehen.

In einer gefetteten 26 cm-Springform bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe).
Auskühlen lassen.

Für den Belag

Schlagsahne mit Sahnefestiger und Vanillezucker steif schlagen. Schmand und Eierlikör untermischen. Gleichmäßig auf dem Tortenboden verstreichen.

Für die Dekoration in die Sahneschicht mit einem dicken Löffelstiel zwei Kreise (Rillen) drücken und diese mit Eierlikör füllen. Beliebig mit Schokoladenraspel und Ostereiern verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

17.1.05 Angie17 CK

Sandtorte mit Eierlikör 4 Ei

4 Portionen

Zutaten

4 Eier (Kl. M)

200 g Puderzucker, gesiebt

1 Tasse(n) Sonnenblumenöl >< kaltgepresst (Rapsöl 250 ml)

(125 g Mehl

125 g Speisestärke) statt dessen

250 g Mondamin

1/2 P. Backpulver

1 1/2 Tasse(n) **Eierlikör** (ca 3/8 l = 375 ml)
1 Prise Salz

Zubereitung:

Eier und Puderzucker zu einer festen cremigen Masse rühren. Dann nacheinander Öl, Mehl, Speisestärke, Backpulver und Eierlikör unterrühren.

Eine Kastenform (25x11 cm) dünn ausfetten und mit Pergamentpapier auslegen. Den Teig einfüllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und backen.

Mit Backpapier auslegen reicht auch.

Sandkuchen abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und das Papier abziehen.

Backen: Strom 180 °C, Gas Stufe 2 (170 °C), Umluft 160 °C ca. 60 Minuten

28.4.05

Veränderung, Donnerstag, 5. Mai 2005

Sandtorte mit Eierlikör

1 Muffeinsbackblech (12 Stück) +

1 Torteletteblech (6 Stück) gebacken.

Die Backzeit betrug knapp 20 min bei 160 C Umluft, muss dazu sagen, der Backofen war noch heiß, hatte gerade ein Brot gebacken.

Die Torteletts wurden aus Ermangelung, von frischen Beeren, aus dem Garten,

mit einer frischen aufgeschnittenen Ananas, in Stücke, +
200 ml geschlagenen Schlagsahne, die natürlich mit
1 Tüte Bourbonne Vanille Zucker angereichert war, verspeist.

schneller, saftiger Eierlikörkuchen 5 Ei

Mausi` s

Zutaten für 1 Portionen

5 Ei

180 g Puderzucker
2 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
¼ Liter Eierlikör, (reicht ein ganz günstiger)
¼ Liter Öl
250 g Mehl
1 Pck. Backpulver
etwas Butter, für die Form
Puderzucker, zum Bestreuen

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen, die Form mit Butter ausstreichen. Eier schaumig schlagen und nach und nach den Puderzucker, Vanillezucker und die Prise Salz dazugeben. Gut durchschlagen. Immer weiter schlagen und dann langsam den Eierlikör zugeben und dann langsam das Öl dazu. Noch 3 Minuten weiterschlagen bis eine ganz schaumige Masse entstanden ist.

Mehl mit dem Backpulver vermischen und gesiebt mit dem Schneebesen unter die Masse geben. Den Teig in die Form füllen und auf mittlerer Schiene ca. 60-70 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Herausnehmen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen, stürzen.

Wer mag, kann, wenn der Kuchen abgekühlt ist, Puderzucker darüber streuen.

Tipp: noch lockerer wird er, wenn man statt 250 g Mehl 100g Mehl und 150g Speisestärke nimmt.

Brennwert p. P.: 270

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

14.11.04 Mocsmaus CK

Schoko - Eierlikörkuchen 5 Ei

Zutaten für 1 Portionen

5 Ei

200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
250 ml Eierlikör
250 ml Öl
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
2 EL Kakaopulver
75 g Kaffee (Mocca-Bohnen)

1 EL Puderzucker
Fett, für die Form
Mehl

Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Den Eierlikör und das Öl zufügen und unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, auf die Ei-Ölmasse sieben und verrühren. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete und mit Mehl ausgestreute Napfkuchenform (2,5 Liter Inhalt) füllen. Auf den restlichen Teig 1,5 EL Kakao sieben und unterrühren. Die Mocca Bohnen unterheben und den dunklen Teig auf den hellen Teig geben. Den dunklen Teig mit einer Gabel spiralförmig unter den hellen Teig ziehen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175°/ Gasherd Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Anschließend etwas abkühlen lassen, aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker und dem restlichen Kakao bestäuben.

Brennwert p. P.: 290
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

13.11.04 Marika55 CK

Schoko Eierlikör Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

300 g Mehl
250 g Eierlikör
250 g Öl
200 g Zucker

100 g Schokoladenraspel

5 Ei
2 EL Kakaopulver
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

Eier, Zucker, Vanillezucker schaumig schlagen. Eierlikör und Öl zufügen. Mehl mit Backpulver mischen und untersieben. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Napfkuchenform füllen. 2 EL Kakao, 100 g Schokoraspiel unter den restlichen Teig rühren. Den dunklen auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel spiralförmig unterziehen. Im Backofen bei 175 Grad (Umluft) ca. 60 Min. backen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

3.7.04 Keiner2810 CK

Veränderung 8.5.05 Hans60 M

Glutenfrei

300 g Mais gem
250 g Rapsöl
150 g Vollrohrzucker
1 Prise Salz
1 Tüte Weinsteinbackpulver
1 Tüte Bourbonne Vanillezucker

2 gut gehäufte El Kakaopulver
3 El Rum 54 %

100 g Schokostreusel,
alles andere wie oben

mit Backpapier in Napfkuchenspringform 24 cm

Schokoladentraum 4 Ei M

glutenfrei

Zutaten für Portionen

100 g Schokolade, feine dunkle (edelsüß)
16 EL Mehl ODER
12 EL Buchweizen, gemahlen
2 EL Reis, gemahlen (NT - Reis)
1 EL Amaranth, gemahlen
1 EL Soja, gemahlen ODER
16 EL Buchweizen, gemahlen
1 Ei
1 TL Backpulver
¼ TL Meersalz
150 g Butter, weiche oder Deli Reformmargarine
11 EL Rohrzucker, gemahlen / Zucker
3 große Ei, Zimmertemperatur
200 ml Buttermilch mit

200 ml Likör, Eierlikör/ Rum 54 %, 50 ml fürs Backen+ 150 ml zum Tränken

Für die Creme:

200 g Butter, weiche oder Deli- Reformmargarine

16 EL Puderzucker, gesiebt

8 EL Kakaopulver, gesiebt

60 ml Likör, Eierlikör/ Rum 54 %

Butter /Margarine, für die Formen

Mehl, für die Formen

50 g Schokolade, feine dunkle (edelbitter), gerieben, zum Garnieren

Zubereitung

Backen: Ofen auf 180° vorheizen. 3 Springformen (26 cm) mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben.

Die Schokolade schmelzen (Wasserbad oder Mikrowelle). Das Mehl mit dem Backpulver und Salz zusammenmischen. Die Butter cremig schlagen, Zucker zugeben und weiterschlagen, bis die Masse luftig und schaumig ist. Eier zugeben, nach jedem Ei die Masse wieder gut verarbeiten. Die geschmolzene Schokolade zugießen und gut durchmischen. Abwechselnd die Mehlmischung und die Buttermilch einführen und 50 ml Likör / Eierlikör/Rum 54%, zugießen, die Masse noch mal gut durchmischen, sie muss schön geschmeidig sein. Die Masse in vorbereitete Formen verteilen. Jeden Boden ca. 25 Minuten backen (Stichprobe). Habe alle drei auf einmal mit Umluft gebacken, mit ca. 170°C. Die Böden in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen (für 30 Minuten in das Gefrierfach stellen).

Buttercreme: Die Butter schlagen, bis sie weich ist, mit Zucker und Kakaopulver bestreuen, Likör/ Eierlikör/Rum 54% zugießen, weiter schlagen, bis die Masse schön geschmeidig ist. Jeden gut gekühlten Boden mit 50 ml Likör/ Eierlikör/Rum 54% bepinseln. Den ersten Boden mit 150 ml Buttercreme bestreichen, den zweiten Boden obendrauflegend, den Vorgang wiederholen, den dritten Boden mit der Rest der Creme bestreichen.

Da Eierlikör/Rum 54% nicht so gut einzieht, habe ich alle drei Böden eingepinselt + dann die Böden umgedreht.

Es ist besser, wenn man die Buttercreme in der Schüssel in etwa 4 gleich große Teile aufteilt, den 4. Teil dazu benutzt, um den Rand mit einzustreichen, sieht schöner aus. Entweder sofort mit Schokoladenspänen garniert servieren oder in den Kühlschrank stellen und eine Stunde vor der Schoko-Organie aus dem Kühlschrank nehmen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

22.11.03 Hans60 CK

Stricknadelkuchen 6 Eiweiß M

Zutaten für 6 Portionen

250 g Butter

6 Eiweiß

250 g Zucker

250 g Mehl

½ Pck. Backpulver

½ Liter Kaffee

2 EL Zucker

2 EL Rum

2 EL Kakaopulver

½ Becher Schlagsahne

½ Becher Eierlikör

Zubereitung

Butter, Zucker u. Dotter schaumig rühren, Mehl und Schnee unterziehen. Teig auf ein Blech streichen und bei 170° ca. 1/2 Std. backen. Noch heiß mit einer Stricknadel oder Gabel viel Löcher stechen, mit Kaffee-Rum-Gemisch übergießen. Sahne steif schlagen, leicht süßen, auf den Kuchen strichen, mit Eierlikör (oder Mandelsplitter, für Kinder Schokosoße) verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

27.3.03 mfahrngruber CK

Hi!

Der Kuchen ist wirklich superlecker und leicht gemacht. Ich verziere die Torte immer anders, sieht immer wieder aufs Neue super-toll aus :-).

Mit geschabter Schoko sieht das Ganze auch superlecker aus.

Anstatt einem halben Becher Sahne (stimmt die Angabe??) nehme ich immer 2 Becher, wenn ich die Torte ummanteln möchte auch mal 3. Leider ist die Torte so auch ziemlich üppig, sodass man nach einem Stückchen wirklich schon genug hat.

Liebe Grüße,

Lara 14.04.2005 19:02

Vollkorn - Eierlikörkuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen
200 g Butter / Margarine
150 g Zucker, (- 200g)

4 Ei

1 Pck. Vanillezucker
300 g Weizen - Vollkornmehl
1 Pck. Backpulver
125 ml Eierlikör

100 g Schokoladenraspel

Zubereitung

Butter, Zucker, Eier und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver sieben und unterheben, Eierlikör dazurühren und Schokorasfel unterheben. Den Teig in eine Gugelhupfform füllen.

Backzeit: Ober-/Unterhitze 190 °C vorgeheizt etwa 50 Minuten

Heißluft 170 °C nicht vorgeheizt etwa 1 Stunde backen.

Tipp: Am besten 2-3 Tage vor dem Verzehr backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

2.8.04 Dragonfly-Lady CK

Weihnachtlicher Eierlikörkuchen 5 Ei

Zutaten für 1 Portionen
125 g Mehl (Weizenmehl)
4 TL, gestr. Backpulver
125 g Speisestärke
250 g Puderzucker
2 Pck. Vanillezucker
250 ml Öl
250 ml Eierlikör

5 m.- große Ei

Zum Verzieren:

100 g Marzipan - Rohmasse
Lebensmittelfarbe*), (rot & grün) *)
Puderzucker

Zubereitung

Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen und in eine Rührschüssel sieben. Puderzucker sieben, mit den übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe 2 Minuten schaumig schlagen.

Teig in eine Napfkuchenform (Ø 24 cm, gefettet und gemehlt) füllen und sofort backen. Ober-/Unterhitze: etwa 170°C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 150 °C (nicht vorgeheizt) Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt) Backzeit: etwa 65 Minuten. Kuchen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Zum Verzieren: $\frac{3}{4}$ der Marzipanrohmasse mit roter Speisefarbe verkneten, $\frac{1}{4}$ der Marzipanrohmasse mit grüner Speisefarbe einfärben. Das eingefärbte Marzipan jeweils zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Aus dem roten Marzipan Sterne und aus dem grünen Marzipan Blätter (jeweils in verschiedenen Größen) ausstechen.

Den Gugelhupf und die Tortenplatte damit dekorativ garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

*???!!!(muss das sein)

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

02.08.04 Dragonfly-Lady

Zebrakuchen mit Nougat und Eierlikör 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Butter

200 g Nougat (Nussnougat)

5 Ei

220 g Puderzucker

200 ml Eierlikör

125 g Mehl

125 g Speisestärke

1 Pck. Backpulver

1 EL Kakaopulver

50 g Kuvertüre, weiß, nach Belieben, zum Dekorieren

Zubereitung

Eine Kastenform (30 cm) mit Backpapier auslegen. Butter und 100 g Nougat getrennt schmelzen. Eier und Puderzucker mit dem Handrührgerät ca.

8 Minuten schaumig schlagen, dann den Eierlikör und die Butter unterschlagen. Das gesiebte Mehl-Stärke-Backpulvergemisch kurz mit dem Schneebesen unterheben.

Teig halbieren. Unter die eine Hälfte das geschmolzene Nougat und den Kakao mischen. Den Teig esslöffelweise in farblich abwechselnden Schichten in die Kastenform geben, dabei die Teigportionen nicht glatt streichen, sondern in die Mitte der Form geben, sodass sie von der nachfolgenden Schicht nach außen gedrückt werden. Bei 180 Grad ca. 60 Minuten backen (Stäbchenprobe). Auskühlen lassen.

Übriges Nougat schmelzen, Kuchen damit beziehen. Nach Belieben von einem weißen Kuvertüreblock mit einem Sparschäler Späne schaben und den Kuchen damit dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

31.1.05 Angie17 CK

Zwetschken - Eierlikör - Kuchen 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

500 g Pflaumen (Zwetschken)

250 g Mehl, glattes

½ TL Backpulver

250 g Butter/ Margarine, weiche

250 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Zitrone(n), unbehandelt, die Schale

4 Ei

250 ml Eierlikör

Für die Streusel:

120 g Butter/ Margarine, kalte

150 g Mehl, glattes

100 g Zucker

Zimt

Mehl, Butter/ Margarine, für die Backform

Zubereitung

Für die Streusel Butter in kleine Stücke schneiden, mit Mehl und Zucker vermischen und zu groben Krümeln verreiben. Streusel auf eine Platte geben und kalt stellen.

Eine Backform (ca. 30 x 20 x 6 cm) mit Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen. Backrohr auf 180 °C vorheizen. Zwetschken halbieren und entkernen.

Mehl mit Backpulver versieben. Butter mit Zucker, Vanillezucker und abgeriebener Zitronenschale cremig rühren. Eier nach und nach zugeben und sehr schaumig rühren. Likör einrühren, Mehl unterheben.

Masse in die Form streichen und mit den Zwetschken belegen (Schnittfläche oben). Kuchen mit Streusel bedecken und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 50 Minuten backen.

Tipp: Ein Großteil des Alkohols verdampft zwar beim Backen - für Kinder empfiehlt sich dennoch, den Eierlikör durch Vanillecreme zu ersetzen: 250 ml Milch mit 15 g Vanillepuddingpulver anrühren, 1 Minute köcheln und zugedeckt auskühlen lassen.

Brennwert p. P.: 840

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

14.4.04 Hiesi1

CK

ohne Treibmittel

Eierlikör - Streuselkuchen 4 Ei M

Zutaten für 24 Portionen

550 g Butter

580 g Mehl

20 g Kakaopulver

450 g Zucker

1 P Vanillezucker

4 Ei

500 g Quark

1 TL Orange(n) - Schale

3 EL Orangensaft

300 ml Eierlikör

60 g Puddingpulver, Vanille

350 g Butter zerlassen. Mit dem Mehl, Kakao, 300 g Zucker mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. 2/3 der Streusel als Boden auf ein gefettetes, tiefes Blech (40x32) drücken. Im vorgeheizten Ofen bei 190° auf der 2 Schiene von unten backen. (10 Min.)

Inzwischen 200 g weiches Fett, 150 g Zucker und Vanillezucker mit dem Quirl ca. 6 Min. cremig schlagen. Die Eier nacheinander gut unterrühren. Quark, Orangensaft und -schale, 250 ml Eierlikör und Puddingpulver un-

terrühren. Masse auf den vorgebackenen Boden streichen. Mit übrigen Streuseln bestreuen und weitere 35 Min. backen. Abkühlen lassen und mit dem Rest Eierlikör beträufeln.

Brennwert p. P.: 408

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

13.04.04 Adriana

Eierlikörplätzchen

Zutaten für 1 Portionen

150 g Butter / Margarine

200 g Puderzucker

½ Pck. Vanillezucker

½ Vanilleschote(n)

250 g Mehl

60 g Speisestärke

1/8 Liter Eierlikör

Zubereitung

Butter, Puderzucker und Vanillezucker cremig rühren und das Mark der Vanilleschote unterrühren. Mehl und Speisestärke mischen und im Wechsel mit dem Eierlikör unter den Teig kneten.

Den Teig mit einem Spritzbeutel (Sterntülle 10) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen.

Bei 180° C 8 - 10 Minuten backen. Die Kekse nicht dunkel werden lassen, da sie sonst zu trocken werden. Auf dem Blech auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

30.3.05 Hippo62 CK

Gefüllte Mandelsterne **1 Ei**

Zutaten für 30 Portionen

125 g Butter / Margarine

100 g Puderzucker

180 g Mehl

1 Ei

70 g Speisestärke

100 g Mandeln, gemahlene

- 1 TL Zimt
- 2 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Zitrone(n), die abgeriebene Schale davon

Für die Füllung:

- 150 g Puderzucker
- 3 EL Eierlikör

Zubereitung

Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz und Ei verrühren. Das Mehl mit der Speisestärke mischen und mit Mandeln und Zimt unterkneten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 30 min kühlen.

Den Teig ungefähr 5 mm stark ausrollen, geht am besten zwischen Frischhaltefolie. Sterne ausstechen. Aus der Hälfte der Sterne extra noch in der Mitte einen Kreis ausstechen. Die Sterne auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und bei 180°C (Umluft 160°C) für 8 - 10 min backen. Auskühlen lassen.

Die Plätzchen mit dem Kreis mit etwas Puderzucker bestäuben. Aus dem übrigen Puderzucker und dem Eierlikör eine dickflüssige Glasur herstellen. Die ganzen Sterne damit bestreichen und jeweils einen ausgestochenen Keks darauf setzen. Fest werden lassen.

Wer keinen Eierlikör mag, kann die Plätzchen auch mit Nougat oder Gelee (z. B.: Johannisbeergelee) füllen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

16.12.03 Naschkatze65 CK

Hefe

Ananas Gugelhupf 3 Eigelb M

ergibt 18 Stücke

Zutaten für 18 Portionen

- 500 g Mehl
- 2 Pck. Hefe (Trockenhefe)

250 ml Milch

100 g Zucker

125 g Butter

1 Prise Salz

3 Eigelb

1 Zitrone(n), unbehandelt, den Saft und die abgeriebene Schale
100 g Ingwer, in Sirup eingelegt, aus dem Glas
200 g Ananas, kandiert (oder 100 g Ananas und 100 g Papaya, kandiert)
Fett für die Form
etwas Grenadine
200 g Puderzucker
2 EL Rum, weiß

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineingeben und mit 4 EL lauwarmen Milch, 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Diesen zugedeckt an einen warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Danach die in Stücke geschnittene Butter, übrige Milch, Zucker, 1 Prise Salz, Eigelbe, Zitronenschale und 3 EL Ingwersirup verrühren und alles verkneten. Teig weitere 40 Minuten gehen lassen. Ingwer fein hacken, 150 g Ananas (oder 75 g Ananas und 75 g Papaya) klein würfeln.

Elektroofen auf 175°C vorheizen. Eine Gugelhupfform (2,5 Liter) einfetten. Die gewürfelten Früchte unter den Teig kneten und in die Form geben. Etwa 20 Minuten gehen lassen. Im Ofen etwa 1 Stunde backen. Auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen.

Restliche Ananas und Papaya würfeln. Puderzucker mit Zitronensaft, Grenadine und Rum glatt rühren. Gugelhupf damit überziehen. Ananas- und Papayawürfel obenauf streuen.

Brennwert p. P.: 270

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

22.02.05 Roxybua CK

Ananas Hefekuchen 1 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

875 g Mehl

250 g Butter

250 g Zucker

200 ml Milch

1 Ei

1 Dose/n Ananas, in Stücken

1 Tüte/n Hefe (Trockenhefe)

Zubereitung

Für den Teig 1 Tüte Trockenhefe, 500 gr. Mehl, 50 gr. Zucker, 50 gr. Butter, 200 ml Milch, 1 Prise Salz und 1 Ei verkneten. Teig 1 Std. gehen lassen.

1 Dose Ananasstücke abtropfen lassen. Teig noch einmal durchkneten, auf das Blech geben und die Ananasstücke darauf verteilen.

Für die Streusel 375 gr. Mehl, 200 gr. Zucker, 200 gr. Butter, je 1 Prise Zimt und Salz verkneten und über die Ananas streuen. Noch einmal etwas gehen lassen und dann bei 180 Grad Umluft ca. 30 Min backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

02.07.04 keiner2810

Hefe Gugelhupf mit Nussfüllung 5 Ei M

luftig - locker

Zutaten für 1 Portionen

600 g Mehl

1 Tüte. Hefe (Trockenhefe)

60 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Zitrone(n), die abgeriebene Schale

250 ml Milch

100 g Butter

5 Ei

150 g Haselnüsse, gemahlen

50 g Rosinen

50 g Zucker

1 TL Zimt

Fett für die Form

Zubereitung

Mehl, Hefe, Zucker, Salz und Zitronenabrieb in einer Schüssel gut vermengen. Butter schmelzen, kalte Milch hineingießen und auf Handwärme abkühlen lassen. Dann mit 3 Eiern und der Mehlmischung zu einem glatten, glänzenden, nicht zu festen Teig verarbeiten. Diesen zugedeckt etwa 45 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Die restlichen 2 Eier mit Nüssen, Rosinen, Zucker und Zimt zu einer cremigen Masse verrühren und beiseite stellen. Den Hefeteig kräftig durch-

kneten, zu einem Quadrat von 40 cm Kantenlänge ausrollen, die Haselnussfüllung darauf streichen, den Teig aufrollen und in eine gefettete Gugelhupfform legen. Zudecken und nochmals 15 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 175 Grad (Umluft) vorheizen. Den Gugelhupf etwa 40 Minuten goldgelb backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
11.01.05 Pingu41269 CK

Hefegugelhupf 1 Ei

Zutaten für 1 Portionen
Für den Hefeteig:

100 g Butter

200 g Mehl

30 g Zucker

¼ TL Salz

20 g Hefe

1 Ei

1 Zitrone(n), unbehandelt

100 g Rosinen

20 ml Pitu (Aguardente de Cana) (Brasilianischer Zuckerrohrschnaps)

75 g Mandeln (Stifte)

60 g Früchte - Mix, gewürfelt

Fett, für die Form

Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Am Vortag die Rosinen in Pitu einweichen (Ich hab eigentlich immer welche vorrätig). Zitronenschale in feine Zesten hobeln. Alle Zutaten für den Teig bis einschließlich Zitrone zu einem glatten Hefeteig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

Die Gugelhupfform (Durchmesser 16 cm) gut einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig etwa 5 Minuten lang durchkneten, bis er schön elastisch ist. Dann die Rosinen, Mandelstifte und Früchtemix unterkneten. Den Teig in die Gugelhupfform geben. Nochmals zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis die Form mit Teig ausgefüllt ist.

In den vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 45 Minuten backen. Nach dem Backen Gugelhupf etwas in der Form abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen und völlig auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

14.01.04 GudrunN

Nuss Marzipan Gugelhupf 1 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

500 g Mehl

1 Prise Salz

125 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

½ Zitrone(n), Saft u. Schale

150 g Butter

1 Ei

150 ml Milch

1 Würfel Hefe

150 g Marzipan - Rohmasse, gewürfelt

100 g Walnüsse, grob gehackt

100 g Cashewnüsse, grob gehackt

200 g Haselnüsse, grob gehackt

1 Beutel Kuchenglasur, Haselnuss

etwas Kakaopulver

Mehl, Salz, Zucker, Zitronenschale und Vanillezucker mischen, zerlassene Butter und Ei zufügen. Milch mit etwas Zucker erwärmen, Hefe darin auflösen. Zum Mehl geben und glatt verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca.45.Min.gegen lassen.

Marzipan würfeln, Walnüsse und Cashewkerne grob hacken, und mit den grob gehackten Haselnüssen unter den Teig kneten. Zu einer Rolle formen und in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform legen und ca.40. Min. gehen lassen.

Kuchen im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/ca.45-50 Min. backen.

Auskühlen lassen und mit Haselnussglasur überziehen und mit etwas Kakaopulver bestäub

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

07.01.04 genovefa56

Pikanter Gugelhupf, Schinken 1 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

500 g Mehl

1 Pck. Hefe (Germ)
Prise Zucker

etwas Milch
etwas Salz

1 Ei

125 ml Buttermilch, leicht erw.

2 EL Crème fraiche

1 EL Petersilie

1 Zwiebel(n)

1 Zehe/n Knoblauch

150 g Schinken, gekocht, würfelig geschnitten

200 g Zucchini, geraffelt

100 g Karotte(n), blättrig geschnitten

1 Paprikaschote(n), grüner, gewürfelt

1 EL Petersilie

1 Kartoffeln, gekochte, gewürfelt

Salz

Pfeffer

Mehl, Salz, Ei u. 1 El. Petersilie in die Rührschüssel geben. Etwas Milch, Prise Zucker leicht erwärmen, Germ (Hefe) darin auflösen und zum Mehlgemisch geben. Zudecken und das Dampfl gehen lassen. (10Min.)

Dann die Buttermilch und Creme Fraiche darunter mengen und alles gut kneten. (mein Kenwood macht das). Aufgehen lassen zur doppelten Höhe. Zwiebel und Knoblauch, gehackt, in etwas Butter anschwitzen, Kochschinken, Zucchini, Karotten, Paprika und die Kartoffel darunter mischen und durchrösten.

Teig zusammen schlagen, auf der bemehlten Arbeitsfläche ein Rechteck ausrollen und auf den Mittelbereich die Füllung geben und zusammenrollen.

Gugelhupfform fetten und bemehlen und mit wenig Kürbiskernen, Leinsamen und Sesam den Boden der Form ausstreuen. Teigrolle in die Gugelhupfform legen.

Mit flüssiger Butter bestreichen und mit einer Spicknadel rundum einstechen. 30 Min. gehen lassen.

Im vorgeheizten Backrohr 175°Grad/ca. 80 Min. backen.

Wenn nötig, mit Folie abdecken. Etwas auskühlen lassen und stürzen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

14.01.05 genovefa56

Rumgugelhupf 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

100 g Rosinen

100 ml Rum

50 ml Milch

1 Würfel Hefe

250 g Butter

400 g Mehl

80 g Zucker

1 Prise Salz

3 Ei

40 g Mandeln (Blättchen)

Zubereitung

Die Rosinen mit warmem Rum bedeckt mindestens 1/2 Stunde einweichen lassen. Besser noch ist es, wenn man diese schon am Abend zuvor einlegt.

Das Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Die Milch auf etwa 30 Grad erwärmen. Die Hefe zerbröckeln und darin auflösen. In die Mehlmulde gießen, mit etwas Mehl mischen und überstäuben.

Die Butter schmelzen. Zucker und Salz beifügen und die Mischung etwas abkühlen lassen. Dann ein Ei nach dem andern unterrühren. Zum Mehl geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Die Rosinen abschütten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen, den Rum dabei nicht weggleeren. Zusammen mit den Mandelblättchen unter den Teig mischen. Eine große Gugelhupfform ausbuttern und gut mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen. Ein warmfeuchtes Tuch über die Form legen und den Teig während etwa 2 Stunden aufgehen lassen.

Den Gugelhupf im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille während 45 -- 50 Minuten backen. Den heißen Gugelhupf mit dem restlichen Rum in der Form tränken und etwa 10 Minuten stehen lassen. Aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

20.07.03 Angemann

Schinken - Gugelhupf 4 Ei

zu Wein

Zutaten für Portionen

250 g Schinken, roher, geschnippelter

250 g Mehl

4 Ei

1 Tüte. Hefe, frische

125 ml Olivenöl

150 g Käse (geriebenen Emmentaler)

Zubereitung

Mit dem Knethaken einen Teig herstellen (ist leicht flüssig).
In eine gefettete Gugelhupfform geben und bei 200°C ca. 60 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Freischaltung: 04.06.04 Verfasser: Pastafan

Streuselkuchen M

aus Hefeteig

Zutaten für 1 Portionen

½ Würfel Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe

1 TL Zucker

¼ Liter Milch, lauwarme

60 g Butter oder Margarine

500 g Mehl

40 g Zucker

1 Prise Salz

Für die Streusel:

250 g Mehl

250 g Mandeln, gehackte

150 g Zucker

250 g Butter oder Margarine

Für den Vorteig zerbröckelte Hefe und den Zucker in der Milch auflösen. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen 10 Minuten gehen lassen. Bei Benutzung der Trockenhefe, diese mit dem Mehl vermischen!

Butter zerlassen, mit Mehl, Zucker und etwas Salz in eine Schüssel geben. Den Vorteig zufügen und mit dem Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen. Noch einmal kneten und ausrollen, auf einem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Backblech auslegen. Noch einmal ca. 1/2 Stunde gehen lassen. In der Zeit bereiten Sie die Streusel vor, indem sie

die Zutaten mit den Händen zu Streuseln zusammendrücken. Auf dem Teig verteilen.

Bei 180 Grad, vorgeheizt, 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

16.03.05 Schneeglocke

Trierer Gugelhupf 5 Ei M

Rezept aus Großmutter's Zeiten

Zutaten für 16 Portionen

40 g Hefe, frische

¼ Liter Milch

1 TL Zucker

250 g Mehl, (=1. Teig)

250 g Margarine

5 große Ei

250 g Zucker

1 Tüte Vanillezucker

500 g Mehl

125 g Sultaninen

1 TL, gestr. Salz

etwas Zimt, (= 2. Teig)

Zubereitung

Hefe mit lauwarmer Milch und Zucker anrühren. Nach und nach das Mehl zufügen. Den Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort cirka 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Margarine mit dem Zucker schaumig rühren. Dann den Vanillezucker und die Eier einzeln unterrühren. Den Zimt untermengen. Danach das Salz unterrühren. Dann gibt man 375 g Mehl und die Sultaninen hinzu.

Wenn der 1. Teig gut gegangen ist, nimmt man immer eine Handvoll von dem Rührteig und schlägt ihn unter den Hefeteig. Dann das restliche Mehl zugeben und verkneten. Der Teig muss fest vom Löffel fallen. Teig in eine große und gut eingefettete Napfkuchenform füllen. Bei 150°C O/U 70 - 75 Minuten backen.

Tipp: Es empfiehlt sich eine möglichst hohe Kuchenform zu verwenden, da der Teig "hoch hinaus" will und sonst über zu laufen droht!

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

18.11.04 Lucia

Ultimativer Hefezopf 2 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

750 g Mehl

125 g Butter

125 g Zucker

2 Ei

300 ml Milch

Salz

1 Würfel Hefe

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte ein Mulde bilden. Dort die Hälfte der Milch mit der Hefe und etwas Zucker zu einem Vorteig verrühren. Den Vorteig abdecken und ca. eine halbe Stunde gehen lassen.

Dann die restlichen Zutaten hinzugeben und alles gut zu einem glatten Teig verkneten. Nochmals eine Stunde abgedeckt gehen lassen.

Anschließend aus dem Teig das gewünschte Gebäck herstellen, z. B. zu einem Zopf flechten oder in gut gefettete Gugelhupfform geben (in der Form dann nochmals 20 Minuten gehen lassen).

Bei ca. 190 - 200 Grad backen. Ein mittlerer Gugelhupf oder ein Hefezopf benötigt ca. 40 Minuten Backzeit.

Eigentlich handelt es sich hier um ein Grundrezept für süßen Hefeteig!!

Mir ist da nur die Butter zuviel. Ich nehme anstatt 125g nur 100g Butter.

Außerdem ist er mir auch etwas zu süß - daher gebe ich einen gehäuften TL Salz dazu!!

Aus dem Teig kann man auch Schnecken usw. machen. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

27.11.04 Reiterwegbewohner

Zupfgugelhupf 1 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

500 g Mehl, glattes

40 g Hefe

250 ml Milch

1 Ei

1 Eigelb

60 g Butter

1 TL Puderzucker

Salz

Butter

Zucker

Zimt

Nüsse, gemahlen

Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten bis zum Salz einen weichen Germteig (Hefeteig) herstellen und schön aufgehen lassen. Mit einem Löffel Nockerl ausstechen. Diese in zerlassene Butter tauchen und in einem Zimt-Zucker-Gemisch wälzen. In eine Gugelhupfform legen und Nüsse dazwischen streuen. Nochmals aufgehen lassen. Ca.30 bis 35 Minuten bei 180 Grad backen. Diesen Gugelhupf "reißen", nicht schneiden. Schmeckt lauwarm am besten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

22.07.02 Ziki

Mandelkuchen

Amaretto Mandelkuchen 4 Ei

Zutaten für 8 Portionen

4 Ei

100 g Puderzucker

50 g Mehl

½ P Backpulver

100 g Mandeln, gemahlene (möglichst vorher abgezogene)

1 Zitrone(n), abgeriebene Schale

1 Vanilleschote(n), das Mark (oder 1 Vanillezucker)

8 EL Amaretto, zum Tränken

Für den Guss:

100 g Puderzucker

3 EL Zitronensaft

40 g Mandeln, gehackte

Eier trennen und Eigelb, Puderzucker, abger. Zitronenschale und Vanillemark sehr schaumig rühren.

Eiweiß steif schlagen und die Hälfte davon auf die Eigelbmasse geben. Mehl Backpulver und Mandeln mischen, zugeben und alles unterheben. Den restlichen Eischnee unterheben und die Masse in einer Springform (24 cm) bei 175 Grad ca. 30 Minuten backen.

Erkaltet mit dem Amaretto tränken.

Gehackte Mandeln in einer trockenen Pfanne anrösten.

Aus Puderzucker und Zitronensaft einen Guss rühren und nur die Oberfläche des Kuchens glasieren.

Mit gehackten Mandeln bestreuen.

Die Amarettomenge kann natürlich je nach Geschmack variiert werden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

03.03.04 Moorhenne CK

Aprikosen - Mandelkuchen 6 Ei M

Angies

Zutaten für 24 Portionen

200 g Marzipan, (Rohmasse)

160 g Puderzucker

200 g Butter

6 Ei

1 Zitrone(n), (abgerieben, unbehandelt)

1 Prise Salz

3 Tropfen Bittermandelöl

400 g Mehl

4 TL Backpulver

4 EL Crème fraîche

1.5 kg Aprikose(n), (oder auch Zwetschgen)

80 g Butter

60 g Zucker

4 EL Honig, (flüssig)

2 TL Mehl

250 g Mandeln (Blätter)

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten nach und nach zu einem cremigen Rührteig verarbeiten. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech streichen.

Aprikosen halbieren und entsteinen, mit der Rundung nach oben auf dem Teig verteilen, leicht eindrücken. Bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 20 min vorbacken.

Für die Mandelmasse Fett, Zucker und Honig in einem Topf zerlassen, Mehl und zuletzt die Mandeln unterrühren. Masse auf den Früchten verteilen. Kuchen weitere 15 - 20 min backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

05.02.04 angie17 CK

Aprikosen Mandelkuchen 2 Ei

Zutaten für 16 Portionen

750 g Aprikose(n)

200 g Butter / Margarine

250 g Zucker

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

100 g Marzipan -Rohmasse

2 Ei

100 g Mandeln, gerieben

1 Zitrone(n), unbehandelt, abgeriebene Schale

250 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Zimt

etwas Puderzucker

Zubereitung

Aprikosen kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und häuten. Dann halbieren und die Steine herauslösen. Fett, Zucker, Salz, Vanillinzucker und Marzipan schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mandeln und Zitronenschale einrühren. Mehl, Backpulver und Zimt mischen und esslöffelweise unterrühren.

2/3 des Teiges in eine gefettete Springform (26 cm) geben und glatt streichen. Mit den Aprikosen belegen. Aus dem restlichen Teig ein Gitter auf die Aprikosen spritzen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C / Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Den Kuchen nach der Hälfte der Backzeit eventuell mit Pergamentpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Brennwert p. P.: 310

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

28.05.02 Elli K. CK

Blitz Mandelkuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Sahne

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

500 g Mehl

1 Pck. Backpulver

4 Ei

3 Äpfel, oder anderes Obst

½ TL Zimt

Für den Belag:

250 g Zucker

200 g Mandeln, Blättchen

4 EL Milch

125 g Margarine oder Butter

Zubereitung

Zutaten für den Teig zusammenmischen. Das Obst (klein geschnitten) dazu geben und bei 200°C 15-20 Minuten vorbacken.

Für den Belag Margarine, Zucker, Milch und Mandeln verrühren und erhitzen. Die Masse auf den vorgebackenen Teig geben. Weitere 15 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

27.10.04 Cookie1205 CK

Französischer Mandelkuchen 10 Eiweiß M

Gâteau aux Amandes

Zutaten für 8 Portionen

10 Eiweiß

375 g Zucker, feiner
225 g Mehl, gesiebt
1 Pck. Backpulver
125 g Butter, sehr weiche
1 Pck. Aroma (geriebene Zitrone)
75 g Mandeln, gehackt
Prise Salz

1 Becher Sahne, 250 g
1 Pck. Sauce (Vanillesoße)
Früchte

Zubereitung

Die 10 Eiweiß mit einer Prise Salz sehr, sehr steif schlagen. Den Zucker vorsichtig mit dem Rührlöffel unterheben, so dass die Masse fest bleibt. Dann das Mehl und das Backpulver unterheben, Zitrone, Butter vorsichtig mit der Masse mischen. In eine gut ausgebutterte Rhodonform geben und mit gehackten Mandeln bestreuen. Ca. 45-50 Minuten bei 150-160 Grad backen.

Nadelprobe! Stürzen und auskühlen lassen. Vanillesoße herstellen und die geschlagene Sahne unterheben, den Kuchen auf eine Platte mit Rand geben und von mit der Vanillesahnesoße übergießen, mit Früchten garnieren. Besonders lecker Himbeeren. Die Franzosen essen diesen Kuchen als Dessert und dazu ein Glas Sekt oder Champagner. Aus den Eigelb kann man Eierlikör machen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
15.01.03 Tabea56 CK

Gekochter Mandelkuchen 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen
125 g Margarine
100 g Zucker

4 Ei

1 Prise Salz
½ Vanilleschote(n), ausgeschabtes Mark
1 Prise Zimt
300 g Mehl
3 TL, gestr. Backpulver

125 ml Milch

125 g Mandeln, geriebene, süße

6 Mandeln, geriebene, bittere
125 g Puderzucker
1 Prise Ingwer, gemahlene
2 EL Wasser
2 TL Kakaopulver
Mandeln, geschälte süße

Zubereitung

Margarine schaumig rühren, nach und nach Zucker, Eier, eine Prise Salz, ausgeschabtes Mark einer halben Vanillestange, sowie 1 Prise Zimt hinzufügen und gut vermischen.

Mehl mit Backpulver vermischen und sieben. Löffelweise mit der Milch in die Masse geben. Zuletzt geriebene, süße und bittere Mandeln unterheben.

Den Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Puddingform füllen, diese verschließen und 1 Stunde im Wasserbad kochen.

Herausnehmen und erkalten lassen.

Aus Puderzucker, Ingwer, Wasser und Kakao einen dickflüssigen Guss rühren. Den Kuchen damit überziehen und mit geschälten Mandeln verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
04.04.05 NaomiK CK

Mandelkuchen 2 Ei

Fyrstekake (Fürstenkuchen)

Zutaten für 12 Portionen
125 g Butter / Margarine
100 ml Zucker

2 Eigelb

3 EL Wasser
350 ml Mehl
1 TL Backpulver

Für die Füllung:

125 g Mandeln, gemahlene
250 ml Puderzucker

2 Eiweiß

2 EL Wasser

Zubereitung

Rühre Butter und Zucker weiß und gib die Eigelb dazu. Füge Mehl, Backpulver und Wasser hinzu. Drück 2/3 des Teiges in eine 24 cm Springform. Der Teig muss an den Kanten ein bisschen hochgehen.

Für die Füllung Mandeln mit Puderzucker, Eiweiß und Wasser mischen. Auf dem Boden auftragen. 1/3 des Teiges ausrollen und in dünne Streifen schneiden; als Gitter auf den Kuchen legen.

Eine dünne Rolle als Abschluss an den Rand legen. Mit Eiweiß bestreichen und bei 180 °C 45 - 50 min backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

25.10.03 Froggy CK

Mandelkuchen mit Eierlikör 3 Ei

Zutaten für 16 Portionen

100 g Butter

75 g Zucker

3 Ei

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 Vanilleschote(n), das Mark davon

150 g Mandeln, gemahlene

100 g Weizen - Vollkornmehl

120 ml Eierlikör

50 g Mandeln, gehobelte

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren, Eier nacheinander zugeben. Mandeln und Eierlikör zufügen, Mehl mit Salz und Backpulver mischen und unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und mit den gehobelten Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen. Vorsichtig aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Brennwert p. P.: 200

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

30.08.03 Diandra CK

Mohn - Mandelkuchen 5 Ei

Zutaten für 4 Portionen

5 Ei

150 g Butter

175 g Zucker

1 Vanillezucker

1 TL Backpulver

125 g Mandeln, gerieben

200 g Mohn, gemahlen

Salz

Zubereitung

Eigelb, Butter und Zucker schaumig rühren, das Eiweiß mit Vanillezucker, Backpulver, Salz steif schlagen und unter die Eigelbmasse rühren. Mandeln und Mohn dazu geben.

In einer gefetteten bemehlten Form ca. 60 Minuten bei 180-200° backen

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

06.02.03 Ulla2 CK

Schneller Mandelkuchen 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

1 Becher Sahne

1 Becher Zucker

2 Becher Mehl

3 Ei

1 P Zitrone(n) (Zitronenschalenaroma)

1 P Backpulver

Für den Belag:

150 g Butter

3 EL Milch

1 Becher Zucker

2 P Vanillezucker

200 g Mandeln, gehobelt

Zubereitung

Die Teigzutaten mit dem leeren Sahnebecher abmessen. Alles miteinander vermischen und auf ein Backblech geben. 15 Min. bei 160°C backen. Anschließend die Mandeln auf dem Kuchen verteilen. Die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Milch, Zucker und Vanillezucker mit zugeben. Auf die Mandeln geben. Noch mal 5-10 Min bei 160° backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
12.11.01 Mayke CK

schneller Mandelkuchen 4 Ei M

Tapsangels

Zutaten für 16 Portionen

4 Tasse/n Mehl

3 Tasse/n Zucker

2 Tasse/n Buttermilch

4 m.- große Ei

1 Pck. Backpulver

200 g Mandeln (Blättchen)

1 Tasse/n Zucker

Butter, nach Geschmack

Zubereitung

Alle Zutaten bis Backpulver zu einem glatten Teig verrühren und auf ein gefettetes Backblech (ich nehme immer die tiefe Backpfanne) streichen. Die Mandelblättchen mit 1 Tasse Zucker vermengen und auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen 20 Min. bei 160 Grad (Umluft) backen. Im normalen Backofen bei 180 Grad 25 bis 30 Min.

Die Menge Butter nach Geschmack vorsichtig in der Mikrowelle auflösen und den gebackenen, noch heißen Kuchen gleichmäßig damit begießen.

Schmeckt super lecker und ist bei unseren Schulfesten immer ratzfatz weg gewesen, da er schnell gebacken ist und frisch am besten schmeckt!!!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
17.07.04 Tapsangel CK

ohne Treibmittel

Arabischer Mandelkuchen 4 Ei

Mandelkuchen, wie er im Maghreb zubereitet wird

Zutaten für 6 Portionen

200 g Mandeln, gemahlen

150 g Zucker

1 TL Honig, flüssig

4 Ei getrennt

1 Msp. Kardamom, oder Tonkaibohnenpulver

Puderzucker

Zubereitung

Mandeln, Zucker, Honig, Gewürz und Eigelb mischen, sodass eine dicke Paste entsteht. Eiweiß zu einem steifen Schaum schlagen und unter die Mandelmasse heben. Dann alles in eine runde Springform geben und 30 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

29.10.04 Swissslide CK

Mandelkuchen aus Spanien 8 Ei

Gato de Almendra

Zutaten für 12 Portionen

250 g Mandeln, geschälte

250 g Puderzucker

8 Ei

1 Vanilleschote(n)

1 Zitrone(n), die Schale

1 Msp. Zimt

Öl, zum Einfetten der Form

Puderzucker, zum Bestäuben

Die Eier trennen. Dann den Puderzucker mit dem Eigelb glatt rühren. Die geriebene Zitronenschale, den Zimt und die Vanille dazugeben. Die Mandeln fein malen und unterrühren. Die Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig in die gefettete Form geben und im vorgeizten Backofen bei 180° ca. 50 Min. backen
Abkühlen lassen und dick mit Puderzucker bestäuben.

Im Sommer kann man auch noch eine Kugel Mandeleis dazu servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

01.10.04 DanyG CK siehe auch

20.09.02 Liesbeth CK

Mandelkuchen mit Marzipan 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

160 g Marzipan

160 g Mehl

140 g Butter

4 Ei

140 g Marzipan

1 Pck. Vanillezucker

110 g Puderzucker

½ Zitrone(n) - Schale, abgerieben

200 g Schokolade (Kochschokolade)

150 g Butter

1 Prise Salz

Zubereitung

160 g Marzipan rechteckig ausrollen, mit etwas Mehl bestäuben, im Tiefkühlfach kurz anfrieren lassen.

Marzipan würfelig schneiden. Damit die Würfel nicht zusammenkleben, nochmals mit etwas Mehl bestäuben, dann mischen und im Kühlschrank kaltstellen.

Die Eier trennen. 140 g Rohmarzipan mit wenig Butter glatt rühren, dann mit der restlichen Butter, Zitronenschale, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, die Eigelb nach und nach unterrühren. Eiklar mit Staubzucker zu steifen Schnee schlagen. Das Mehl sieben und mit den Marzipanwürfeln vorsichtig mischen, dann die Mehlmischung unterheben. Die Masse in eine gefettet, bemehlte Kranzkuchenform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 170°Grad ca. 60 Min. backen.

Kochschokolade klein schneiden, im Wasserbad schmelzen lassen. Butter beifügen und glatt rühren. Die Glasur vom Dampf nehmen, so lange rühren, bis sie überkühlt ist, den Mandelkuchen damit überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

20.02.04 Genovefa56

Mandelkuchen mit Sherry 12 Ei

Zutaten für 10 Portionen

12 Ei

400 g Puderzucker
2 Vanilleschote(n)
2 TL Zitrone(n) - Schale
2 Msp. Zimt
4 EL Sherry
500 g Mandeln, gemahlen

Zubereitung

12 Eier trennen. Eigelb und Puderzucker cremig rühren. Das Mark der Vanilleschoten, Zitronenschale, Zimt und Sherry unterrühren. 450g gemahlene Mandeln unterheben. Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Eine Fettpfanne fetten und mit 50g Mandeln ausstreuen. Die Masse darauf streichen und im vorgeheizten Backen bei 150°C ca. 45 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit 2 EL Puderzucker bestäuben. Der Kuchen eignet sich prima, als Nachspeise für ein Tapas-Büffet bzw. spanisches Büffet.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
06.01.05 Hirlitschka CK

Spanischer Mandelkuchen 8 Ei

Zutaten für 12 Portionen

8 m.- große Ei
250 g Puderzucker
1 Orange(n), nur den Saft und abgeriebene Schale
1 Msp. Zimt, gemahlen
1 Vanilleschote(n), nur das ausgekratzte Mark
250 g Mandeln, geschält und gerieben
50 g Butter, flüssig
Semmelbrösel für die Form
2 cl Orangenlikör
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eier trennen. Die Eigelbe und den Puderzucker schaumig schlagen. Abgeriebene Orangenschale, Zimt und Vanillemark zu den Eiern geben. Ab-

wechselnd Mandeln und flüssige Butter unterheben. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig und gleichmäßig unter die Mandelmasse ziehen.

Eine Springform von 26 cm Durchmesser mit Butter ausstreichen und ausbröseln. Mandelmasse einfüllen und die Oberfläche glatt streichen. Auf der mittleren Schiene des Backofens bei 180 Grad etwa 45 bis 50 Minuten backen.

Den Kuchen auf ein Kuchengitter geben und noch warm mit einer Mischung aus Orangensaft und -likör beträufeln. Dick mit Puderzucker bestäuben und möglichst am Backtag servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

20.09.02 Liesbeth CK siehe auch

01.10.04 DanyG CK

Marmor

Amaretto - Marmor - Kuchen 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Kuvertüre, Halbbitter

125 g Kekse (Amarettini)

250 g Butter, weiche

175 g Zucker

1 Prise Salz

4 Tropfen Bittermandelöl

6 Ei

450 g Mehl

80 g Mandeln, gehackt

1 Pck. Backpulver

125 ml Milch

5 EL Milch

2 EL Kakaopulver

5 EL Amaretto

2 Mandeln, gehackte

2 EL Zucker (Hagelzucker)

Zubereitung

Kuvertüre grob hacken. Im heißen Wasserbad schmelzen. Springform mit Rohrbodeneinsatz

(26cm) fetten und mit Mehl ausstäuben.

Amarettini grob zerbröseln.

Fett, Zucker, Vanillezucker, Salz und Aroma cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen. Im Wechsel mit 1/8l Milch kurz unterrühren.

Teig in 3 Portionen teilen. Unter eine Kakao, 3 EL flüssige Kuvertüre und 5EL Milch, unter

eine andere Amarettini und Likör rühren. Nacheinander dunklen, hellen und Amarettoteig in die Form füllen. Mit einer Gabel spiralförmig durchziehen und glatt streichen.

Bei 175°Grad (Umluft 150°) ca. 1Std. backen. Stürzen und auskühlen.

Mandeln ohne Fettzugabe rösten. Kuvertüre nochmals im heißen Wasserbad erwärmen. Auf dem Kuchen verteilen. Mit Hagelzucker und den Mandeln bestreuen. Guss trocknen lassen.

Tipp: Lässt sich gut einfrieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

24.11.02 Roslin CK

Eierlikör - Marmor Kuchen M

Zutaten für 15 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

2 Tasse/n Eierlikör

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

2 EL Kakaopulver, (entölt)

1 Prise Salz

Kuvertüre, Schoko, zum Verzieren

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf das Kakaopulver zu einem Rührteig vermengen. Den Teig in zwei Teile teilen. In die eine Hälfte das Kakaopulver rühren. Die zwei Teige in eine Gugelhupf-Form füllen und zu einem Marmorkuchen vermengen.

Bei 200° C ca. 55-60 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Schokoguss verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

26.9.04 Leye30 CK

Kaffee Karamell Marmor Gugelhupf 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

400 g Zucker

100 ml Milch

6 Ei

180 g Butter

400 g Mehl

3 TL Backpulver

100 ml Kaffee, starker, kalter

2 TL Kakaopulver

1 Prise Salz

100 g Haselnüsse, grob gehackte

150 g Kuvertüre, Halbbitter

80 g Schlagsahne

1 EL Honig

1 EL Kaffeepulver, lösliches

50 g Mandeln (Blättchen)

Zubereitung

50 g Zucker karamellisieren lassen und mit Milch ablöschen. Rühren, bis der Karamell sich gelöst hat, abkühlen lassen. 3 Eier trennen. Butter und Zucker schaumig rühren, 3 Eier und Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.

Teig halbieren, eine Hälfte mit Karamellmilch verrühren, unter die andere Hälfte Kaffee und Kakao rühren, Eiweiß und Salz schaumig schlagen. Eine Hälfte unter den Karamellteig heben, andere Hälfte mit den Nüssen unter den Kaffeeteig heben.

Teige abwechselnd in eine gebutterte, bemehlte Gugelhupfform füllen. Mit einer Gabel spiralenförmig durch den Teig ziehen, Kuchen im vorgeheizten Backrohr 175°Grad/ca. 60. Min. backen.

Kuvertüre fein hacken, Sahne, Honig und Kaffeepulver aufkochen, vom Herd ziehen und Kuvertüre darin schmelzen lassen. Kuchen damit überziehen, mit Mandelblättchen bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

11.7.04 genovefa56 CK

Marmor - Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

350 g Mehl

1 Pck. Backpulver

4 Ei

1 EL Rum

250 ml Milch

3 EL Kakaopulver

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Rum schaumig rühren. Nach und nach Eidotter unterrühren.

Mehl und Backpulver vermischen und abwechselnd mit Milch unter die Dottermasse mischen. Eischnee unterheben.

Masse teilen, eine Hälfte mit Kakao vermengen.

Helle Masse, dann dunkle Masse in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen. Mit einer Gabel den Teig durchziehen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/50 bis 60 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

23.9.04 genovefa56 CK

Marmor Tassenkuchen mit Zimt 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

3 Tasse/n Mehl (300g, Weizenmehl)

1 TL, gestr. Natron

1 Pck. Backpulver

2 Tasse/n Zucker, (300g)

1 Pck. Vanillezucker

4 m.- große Ei

1 P. Butter oder Margarine, (250 g)

1 Becher saure Sahne, (200ml)

1 EL Kakaopulver

1 TL, gestr. Zimt, gemahlener

1 EL Milch

Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

1 Tasse = 200 ml

Für den Teig Mehl mit Natron und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Butter oder Margarine und Sahne hinzufügen.

Die Zutaten 2 Minuten mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Hälfte des Teiges in eine Kastenform (25x11cm, gefettet, mit Mehl ausgestäubt) füllen. Unter den restlichen Teig Kakao, Zimt und Milch rühren.

Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen. Eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

E-Herd: etwa 180° (vorgeheizt)

Umluft: etwa 160° (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 60 Minuten

Den Kuchen 10 Minuten nach dem Backen in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

Dann mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

28.7.04 Friesin CK

Stracciatella Marmor Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

4 Ei trennen

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

2 EL Schokolade (grob gehackte Koch-Schokolade od. Schokoflocken)

125 ml Öl

125 ml Wasser

etwas Aroma (flüssiges Vanillearoma)

Zubereitung

Eigelb Zucker, Vanillezucker, Rum und Vanillearoma schaumig rühren. Öl einrühren.

Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig mengen. Wasser unterrühren, Eischnee unterziehen.

Teig teilen, eine Hälfte mit Schokolade vermengen, Teig abwechselnd in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen.

Im vorgeheizten Backrohr 175° Grad/ca.50 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

13.5.04 Genovefa56 CK

Wiener Marmor Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

4 Ei

100 g Zucker

220 g Butter

120 g Puderzucker

2 Tüte. Vanillezucker

220 g Mehl

½ Tüte. Backpulver

125 ml Milch

20 g Kakaopulver

evt. Rum

Fett und Semmelbrösel für die Form

Zubereitung

Zu Beginn die Eier trennen und mit dem Klar mit dem Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen. Danach die Butter und den Staubzucker mit den Aromaten (Vanillezucker und je nach Geschmack auch mit einem Schuss Rum) zu einer flaumigem Masse verquirlen. Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd ein wenig Milch und ein bis zwei Esslöffel Mehl/Backpulvergemisch einrühren. Nun mit einem Holzlöffel den Schnee sanft einrühren. Ca. 1/3 der Masse isolieren und mit dem Holzlöffel Kakao einrühren.

Die Form mit Butter ausschmieren und so mit Semmelbrösel bestreuen das die ganze Fläche damit bedeckt ist. Im nicht vorgeheizten Heißluftbackofen 70 min. lang backen.

Das ist ein echter Wiener Marmor Gugelhupf. Bei uns in Österreich ein absoluter Renner zum Kaffee am Nachmittag oder auch zum Frühstück.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

11.1.05 Max87 CK

ohne Treibmittel

Geschichteter Marmor Käsekuchen 10 Ei M

Zutaten für 20 Portionen

75 g Kakaopulver, ungesüßt

10 Ei

300 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

2 kg Sahnequark

3 Pck. Puddingpulver, (Vanille oder Sahne)

1 Zitrone(n), unbehandelt (abgeriebene Schale & Saft)

50 g Kokosraspel, für das Blech

Zubereitung

Kakao und 175 ml kochendes Wasser zu einer cremigen Masse verrühren und abkühlen lassen.

Eier trennen, Eigelb, 300g Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Quark, Puddingpulver, Zitronenschale und -saft unterrühren.

Kakaomasse unter 1/3 der Quarkmasse rühren. Eiweiß in zwei Portionen steif schlagen. Einmal 7 und einmal 3 Eiweiß. Unter die helle Quarkmasse die 7 geschlagenen Eiweiß heben und unter die Kakaomasse die restlichen 3.

Fettpfanne leicht fetten und mit Kokosraspeln ausstreuen. Helle Käsemasse darauf streichen. Dunkle Käsemasse darüber geben und ebenfalls glatt streichen. Um einen Marmoreffekt zu erzielen beide Massen spiralförmig mit einer Gabel durchziehen. (Ist nicht unbedingt notwendig - der Kuchen sieht zweischichtig auch sehr gut aus!)

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 175 °C ca. 1 Stunde backen und abkühlen lassen.

Bitte beachten: Es ist wichtig unbedingt Sahnequark zu verwenden! Mit Magerquark spart man zwar Kalorien, aber der Kuchen gelingt nicht! Bei diesem Rezept wird auf jegliche Zugabe von Fett verzichtet - daher der Sahnequark.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

20.2.03 Dragonfly-Lady CK

Napfkuchen & Gugelhupf

Advent Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

225 g Butter

225 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Prise Zimt

4 Ei

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

100 ml Milch

1 EL Rum

100 g Rosinen

50 g Walnüsse, gehackte

150 g Früchte, kandierte

Kuchenglasur, Schokolade

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zimt schaumig rühren. Die Eigelbe einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach zur Eigelbmasse rühren,

Milch und Rum zufügen. Rosinen, Walnüsse und kandierte Früchte unterrühren. Eischnee unterheben.

Den Teig in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen, und im vorgeheizten Backrohr 170°Grad/ca.50-60 Min. backen.

Ausgekühlt mit Schokoladenglasurstreifen überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

12.01.04 genovefa56

Adventgugelhupf 2 Ei M

Kokosette-Dattel-Gugelhupf

Zutaten für 12 Portionen

250 g Mehl

½ Tüte Backpulver

180 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

120 g Butter

2 Ei

80 g Kokosraspel

125 ml Milch

80 g Datteln, klein gewürfelte

Marmelade (Marillenmarmelade)

Kokosraspel

Butter, Dotter und Zucker schaumig rühren. Das mit Puddingpulver und Backpulver versiebte Mehl abwechselnd mit Milch einrühren. Eischnee, Kokosraspel und Datteln unterheben.

Teig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform füllen und bei 180° ca. 1 Stunde backen. Ausgekühlt mit erwärmter Marillen(Aprikosen-) - Marmelade bestreichen und mit Kokosraspel bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

08.11.02 EvaS

After Eight Gugelhupf 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

300 g Mehl

50 g Speisestärke

1 Tüte. Backpulver

200 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

3 Ei

250 ml Buttermilch

100 ml Öl

150 g Konfekt (After-Eight-Täfelchen)

Zubereitung

Alle Zutaten nacheinander vermischen und kleingeschnittene After-Eight-Tafeln unterheben.

Gugelhupf-Form einfetten und mit Paniermehl bestreuen. Teig einfüllen. Ofen auf 180°C vorheizen und ca. 50 - 60 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

26.10.04 Chrissy79

Ameisen Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 8 Portionen

4 Ei , getrennt

200 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

200 g Butter

100 g Mehl, universal

100 g Kartoffelmehl

½ Tüte. Backpulver,

8 EL Schokostreusel

Zubereitung

Dotter, Butter, Zucker u Vanillezucker schaumig mixen, Mehl - Schokostreusel - Backpulvermischung unterrühren und zum Schluss Schnee unterheben.

In befettete u bemehlte Form füllen und 1 Stunde bei ca. 170 C backen.

Meine kleine Tochter Lisa ist immer begeistert, weil den Ameisen der Gugelhupf auch so schmeckt, sieht auch lustig aus.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

08.09.04 linda33

Ameisenkuchen 3 Ei M

Becherkuchen

Zutaten für 1 Portionen

1 Becher Joghurt

1 Becher Zucker

¾ Becher Öl

2 Becher Mehl

3 Ei

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

½ Becher Schokoladenraspel

1 EL Margarine für die Form

3 EL Semmelbrösel für die Form

Zubereitung

Joghurt, Dotter, Zucker schaumig rühren, Öl langsam einlaufen lassen. Dann Mehl mit Backpulver und Schokoraseln abmischen und einrühren. Schnee unterheben, in gebutterte und bebröselte Form (am tollsten sind jetzt die neuen Silikonformen) füllen und bei 150°C Heißluft 1 Stunde backen.

Wenn der Gugelhupf ausgekühlt ist, mit Staubzucker bestreuen. Wenn man ihn anschneidet, sehen die Schokoraseln aus, wie mitgebackene Ameisen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

06.03.05 linda33

Ananas Marzipan Kokos Gugelhupf 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

150 g Marzipan - Rohmasse

200 g Butter / Margarine

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

5 Ei

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

50 g Mandeln, gemahlene

100 g Kokosraspel

125 ml Kokosmilch

2 EL Rum

200 g Ananas, gewürfelt

Butter, Marzipan, Zucker, Vanillezucker u. Rum cremig rühren. (Marzipan in der Mikrowelle auf Auftaustufe stellen, dann lässt es sich gut verarbeiten). Nach und nach Dotter zufügen.

Mehl, Backpulver u. Mandeln vermischen und abwechselnd mit Kokosmilch unter den Abtrieb mengen. Geschlagenen Eischnee unterheben. Gewürfelte Ananasstücke mit den Kokosflocken vermengen und unter den Teig mischen.

Gugelhupfform befetten und bemehlten Teig einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180° Grad/ca. 60 Minuten backen.

Auskühlen lassen, stürzen und mit etwas Schokoglasur, Kokosflocken und Ananasstückchen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

23.01.05 genovefa56

Baileys Gugelhupf 5 Ei

Zutaten für 6 Portionen

5 Ei

250 g Puderzucker

2 Pck. Vanillezucker

250 ml Öl

250 ml Baileys Irish Cream

125 g Mehl

125 g Speisestärke

4 TL Backpulver

40 g Puderzucker

Zubereitung

Die Eier, Puderzucker und Vanillin-Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig rühren. Öl und Baileys unterrühren.

Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Napfkuchenform (Ø 24 cm) füllen. Die Form sofort auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt), Backzeit: etwa 60 Min.

Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
15.12.04 christine123 CK

Baileys Nuss Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Fett und Paniermehl für die Form
2 EL Kaffeepulver (lösliches Cappuccino-Pulver)
100 g Walnüsse

200 g Schokolade, Zartbitter

150 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver

5 m.- große Ei

250 g Puderzucker
¼ Liter Öl (Sonnenblumenöl)
1/8 Liter Baileys Irish Cream

75 g Kuvertüre, Halbbitter

evt. Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Gugelhupfform (Durchmesser 22 cm, ca. 2,5l Inhalt) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Cappuccino-Pulver in 100 ml heißem Wasser auflösen, abkühlen lassen. Nüsse mahlen. Schokolade fein hacken. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und sieben. Nüsse untermischen. Eier und Puderzucker mit dem Schneebesen des Handrührgerätes ca. 7 Minuten schaumig schlagen. Öl und Likör unter weiterem Schlagen langsam zugießen. Die Mehl-Nuss-Mischung im Wechsel mit dem Cappuccino portionsweise kurz unterrühren. Schokolade kurz unterheben. In die Gugelhupfform streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 C, Umluft 150 C, Gas Stufe 2) 1-1 1/4 Std. backen. Den Gugelhupf ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Dann aus der Form stürzen und vollständig abkühlen lassen.

75 g Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Dünn auf eine glatte Fläche (z.B. eine Marmorplatte, eine Porzellanplatte oder die Rückseite eines Backblechs) streichen und trocknen lassen. Dann die Kuvertüreschicht mit einem Spachtel abhobeln.

150 g Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Den Kuchen damit überziehen. Schokospäne sofort darauf verteilen. Guss

trocknen lassen. Gugelhupf vorm Servieren evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Anmerkung: Man kann sich viel Arbeit sparen, indem man statt der Walnusskerne gemahlene Nüsse (z.B. Mandeln) kauft. Die 75 g Kuvertüre habe ich einfach nur so gehobelt - braucht man nicht vorher zu schmelzen. Der Kuchen ist so lecker, dass wir ihn zu dritt innerhalb von 2 Tagen verschlingen.

Brennwert p. P.: 400

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

13.03.05 Bienemaya CK

Bananen Rührkuchen 3 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

100 g Butter / Margarine

4 Banane(n), mittelgroß, vollreif

100 ml Sahne oder Schmand

3 Ei

250 g Zucker

1 Vanilleschote(n)

400 g Mehl

100 g Haselnüsse, gemahlen

1 Pck. Backpulver

100 g Kuvertüre, Vollmilch

Zubereitung

Die Butter zerlassen. Die Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken und mit der Sahne mischen. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und zu der Eiermasse geben (Ersatzweise geht auch Vanillezucker).

Das Mehl mit den gemahlene Nüssen und dem Backpulver mischen und esslöffelweise mit der geschmolzenen Butter unter die Eiermasse rühren. Das Bananenpüree unter den Teig mengen.

Eine Napfkuchen- oder Kranzform gut fetten und mit Semmelbröseln austreuen. Teig einfüllen und bei 170° Grad 45-60 Minuten backen. Kuvertüre schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Evtl. mit gehackten Pistazien bestreuen.

Brennwert p. P.: 360

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

03.06.02 Gaby CK

Bananen Dinkel Gugelhupf 3 Ei

Zutaten für 12 Portionen

120 g Butter

170 g Rohrzucker
1 Prise Meersalz
1 Vanilleschote(n), Mark daraus
1 Zitrone(n), abgeriebene Schale davon
4 Banane(n), (ca. 500 g)
150 g Dinkel - Vollkornmehl
50 g Kokosraspel
1 Tüte. Backpulver
150 g Walnüsse

3 große Ei

Zubereitung

Zimmerwarme Butter mit 120 g Zucker, Salz, Vanillemark und Zitronenschale ca. 5 Minuten schaumig rühren. Eier etwa ½ Minute schaumig rühren und nach und nach unter den Butterabtrieb rühren. Bananen zerdrücken, mit restl. 50 g Zucker vermengen, unter den Butterabtrieb mengen und die Masse ca. 5 Minuten gut durchrühren.

Dinkelvollkornmehl mit Walnüssen, Kokosraspeln und Backpulver gut vermischen und unter die Bananenmasse heben. Masse in eine gefettete, mit Kokosraspel ausgestreute Gugelhupfform (Füllinhalt 1,5 l) füllen und im vorgeheizten Rohr auf zweiter Schiene von unten bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen. Gugelhupf ca. 20 Minuten in der Form überkühlen lassen, auf ein Gitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Nach Geschmack: 5 dag Honig etwas erwärmen, Kuchen damit bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

14.11.03 Marmelada

Bananen Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für Portionen

280 g Mehl
1 Tüte. Backpulver
240 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker

80 g Butter

80 g Sauerrahm

3 Banane(n)

1 Prise Salz

etwas Zitrone(n) - Schale, gerieben

etwas Aroma (flüssiges Vanillearoma)

etwas Aroma (ger. Orangenfrucht)

4 EL Kokosraspel

4 Ei

Kuchenglasur, Schokolade

Zubereitung

Dotter, Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Vanillearoma und Orangenfrucht schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen und mit dem Sauerrahm und den pürierten Bananen unterrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben.

Eine gefettete Gugelhupfform mit Kokosraspel ausstreuen, den Teig hineingeben und im vorgeheiztem Rohr 170°Grad/40-50 Min. backen.

Mit Schokoladeglasur Streifen über den Gugelhupf ziehen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

29.02.04 genovefa56 CK

Bananengugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Ei

200 g Mehl

200 g Haselnüsse, gemahlen

2 TL, gestr. Backpulver

3 Banane(n)

1 Beutel Rosinen in Rum

1 Pck. Kuvertüre, weiße

Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz schaumig rühren. Dann die Eier dazugeben und gut verrühren. Das Mehl, die Haselnüsse und das Backpulver mischen und möglichst schnell unter die Butter-Eier Mischung rühren. Die Bananen in dünne Scheiben schneiden und mit den Rum-Rosinen unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete Gugelhupf-Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 50-60 min. backen, bei 180°.

Etwas in der Form abkühlen lassen, dann stürzen und vollständig auskühlen lassen. Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen und über den Kuchen gießen.

Ganz nett sieht es aus wenn der Kuchen noch mit kleinen Zuckerperlen bestreut wird.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

05.02.04 Jule

Bananenhupf 4 Ei M

Zutaten für 6 Portionen

3 Banane(n)

75 g Sauerrahm

240 g Zucker, braun

1 Prise Salz

1 Zitrone(n), die abgeriebene Schale

80 g Butter

½ Vanilleschote(n)

125 g Mehl (Roggenmehl)

150 g Mehl (Weizenmehl)

Butter

Kokosraspel

Kuchenglasur (Zitrone und Schokolade)

Mandeln, Blättchen

Zucker

4 Ei

Backpulver

Zubereitung

Die Bananen mit dem Sauerrahm, der Hälfte des braunen Zuckers, dem Salz und der Zitronenschale pürieren. Die Butter mit dem restlichen Zucker sowie dem ausgeschabten Vanillemark schaumig schlagen und die Eier nach und nach dazugeben. Das Bananenpüree unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, sieben und in den Teig einrühren.

Eine Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Kokosraspeln ausstreuen. Den Teig einfüllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen 40-50 Minuten backen.

Dann den Bananenhupf rausnehmen und auskühlen lassen, mit der Zitronenglasur überziehen und den unteren Rand mit Mandelblättchen bestreuen. Dann den Gugelhupf mit der Schokoglasur verzieren.

Brennwert p. P.: 400

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

24.01.05 Punklinus

Beschwipster Gewürz Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Butter

1 TL Lebkuchengewürz

2 TL Orange(n) - Aroma

200 g Zucker

4 Ei

125 g Speisestärke

125 g Mehl

2 TL Backpulver

2 TL Kakaopulver

50 g Orangeat, gewürfeltes

100 g Schokolade, grob gehackte

1/8 Liter Wein, rot

50 ml Orangensaft

40 g Zucker

200 g Puderzucker

2 EL Wein, rot

Zubereitung

Weiche Butter in eine Schüssel geben. Lebkuchengewürz, Orangenaroma, Zucker, Eier, Stärke, Mehl, Backpulver und Kakao darauf geben. Das gan-

ze mit einem Handrührgerät auf der höchsten Stufe etwa 2 min gut verrühren. Zuletzt Orangeat und Schokolade unter den Teig mischen.

Den Teig in eine gut gefettete Gugelhupf-Form (22 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 - 200 °C 60-70 min backen.

Kuchen in der Form abkühlen lassen. 1/8 l Rotwein, Orangensaft und 40g Zucker erhitzen. Den heißen Punsch über den Kuchen gießen und 20 min durchziehen lassen. Auf einen Rost stürzen.

Für den Guss Puderzucker mit 2-3 EL Rotwein verrühren und den Gewürz-Gugelhupf damit überziehen.

Noch "beschwipster" wird Ihr Gewürz - Gugelhupf, wenn Sie statt dem Orangeat in Rum eingelegte Rosinen verwenden.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

26.07.04 Sabetha CK

Birnen Schoko Sahne Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

4 Ei

370 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 EL Rum

etwas Buttervanille-Aroma

250 ml Sahne

100 g Schokolade, geschmolzene dunkle

250 g Birne(n), gewürfelte

etwas Kuchenglasur, Schoko

Pinienkerne, zum Verzieren

Butter, Zucker, Vanillezucker, Rum und flüssiges Vanillearoma schaumig rühren. Einzeln die Dotter einrühren.

Mehl und Backpulver vermischen. Eiklar zu Schnee schlagen.

Gesiebtes Mehl abwechselnd mit Sahne und Eischnee unter die Dottermasse rühren. 1/3 des Teiges mit dunkler geschmolzener Schokolade verrühren. In 2/3 des Teiges die Birnenwürfel vermengen.

In eine gut gefettete, bemehlte Gugelhupfform 1/3 des Teiges füllen, darauf 1/3 dunkle Masse verteilen und dann den Rest des Teiges draufgeben. Im vorgeheizten Backrohr, bei 175° Grad/ca. 60 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit etwas Schokoglasur und Pinienkernen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
12.03.05 genovefa56

Bunter Limo Kuchen 6 Ei

Zutaten für 10 Portionen

6 Ei

200 g Zucker
1 EL Vanillezucker
150 ml Zitronenlimonade
250 ml Öl
420 g Mehl
1 Pck. Backpulver
Lebensmittelfarbe ?
150 g Puderzucker
Zitronensaft, bunte Zuckerstreusel

Zubereitung

Eier mit Zucker und Vanillezucker weißschaumig rühren. Zitronenlimo und Öl dazugeben.

Mehl und Backpulver mischen, darüber sieben und alles zusammen unterrühren.

Den Teig vierteln und jeden Teil mit einer anderen Farbe einfärben. Den eingefärbten Teig abwechselnd löffelweiße in eine gefettete Gugelhupf-Form füllen und bei 180°C Ober-/Unterhitze oder bei 160°C Umluft im vorgeheizten Backofen 55 Minuten backen.

Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, den abgekühlten Kuchen damit überziehen und mit bunten Streuseln verzieren.

Die Angabe der Personenzahl kann abweichen (je nach dem, was die Leute für einen Appetit haben ;o)

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
08.09.04 zwergenmama1

bitte nehmt Puddingpulver statt Lebensmittelfarbe. so kenn ich das Rezept.

Vanille Schoko Himbeere Rote Grütze

LG Daniela_jakobi 09.09.2004 12:14

Bei dem Wort Lebensmittelfarbe wird mir ja Spei Übel, kann man auch Fruchtmark verwenden???

Hetti 9.09.2004 10:12

Cherry Wodka Kuchen 5 Ei M

Eigenkreation

Zutaten für 14 Portionen

5 große Ei (wenn klein 6)

250 g Butter / Margarine

250 g Zucker

300 g Mehl

2 TL Zimt

1 EL Kakaopulver

2 EL Kakaopulver (Kabapulver)

200 g Schokolade - Streusel

1.5 Tüte/n Backpulver

250 ml Wodka (Cherry-Wodka, Kirschwodka)

Zubereitung

5 Eier (wenn klein 6) trennen und Eiweiß steif schlagen.

In Extra Schüssel die Eigelbe, 250 g Butter/Margarine, 250 g Zucker schaumig rühren.

300 g Mehl, 1 ½ - 2 TL Zimtpulver, 1 gehäufter EL dunkles Kakaopulver, etwas Kabapulver (1 - 2 EL), 200 g Schokostreusel, 1 ½ P. Backpulver dazu geben und alles lang und gründlich rühren. Ca. ¼ Liter Cherry-Wodka einrühren und am Schluss den Eischnee unterheben.

In große Gugelhupf-Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 1 ½ Stunden backen.

Verzieren nach Geschmack: Aus Puderzucker und Cherry-Wodka einen Zuckerguss anrühren und den Kuchen damit überziehen, Dekoration nach Belieben (z. B. mit Schoko-Kaffeebohnen, Haselnusskernen oder Zuckerperlen).

Tipp: Cherry-Wodka („Kirsch-Wodka“) kann man wahrscheinlich nicht überall kaufen, ich selbst beziehe ihn von Amerikanern, die Zugang zur PX haben, da er dort zu bekommen ist.

Man kann das Rezept auch statt mit Cherry-Wodka mit Rotwein machen, dann ist es eben nur ein „Rotweinkuchen“ und nicht ganz so „hochprozentig“.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

27.08.03 AnjaInge

Columbus Gugelhupf 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

300 g Mehl,

70 g Kochschokolade, gehackt

70 g Walnüsse, gehackte

300 g Butter

6 Ei

1 Pck. Vanillezucker

2 TL Backpulver

70 g Puderzucker

2 EL Rum

etwas Buttersvanille-Aroma

200 g Zucker

1 Prise Salz

etwas Butter und Mandelblättchen für die Form

Zubereitung

Eine gebutterte, bemehlte Gugelhupfform mit Mandelblättchen ausstreuen.

Eier trennen, das Mehl mit Schokolade, den Nüssen u. Backpulver gut vermischen. Butter mit Vanillezucker, Staubzucker und Salz schaumig rühren. Die Eidotter nacheinander unterrühren, zuletzt Rum u. Vanillearoma einrühren. Eiklar mit Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter den Abtrieb ziehen, restlichen Schnee abwechselnd mit der Mehl-Schokolade-Nuss-Mischung vorsichtig unterheben. Die Masse in die Form füllen, im vorgeheiztem Backrohr 170°/Grad ca. 60 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

13.12.03 genovefa56 CK

Edler Marzipan-Napfkuchen 3 Ei M

Gugelhupf-Kuchen

Zutaten für 16 Portionen

100 g Marzipan, -Rohmasse

200 g Butter, oder Margarine

200 g Zucker

3 Ei

1 Flasche Buttervanille-Aroma
375 g Mehl
2 TL Backpulver
100 ml Milch, (evtl. mehr oder weniger)

100 g Schokolade, Zartbitter-Schokolade

300 g Kuvertüre, Halbbitter

1 EL Puderzucker

Marzipan in Stücke schneiden. Weiches Fett und Marzipanstücke schaumig rühren. Zucker und Eier nach und nach zugeben. So lange weiterrühren, bis der Zucker gelöst und die Masse hellcremig ist. Backöl zufügen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Dabei soviel Milch zugießen, dass der Teig schwer reißend von den Schneebesen fällt. Schokolade in Stückchen schneiden und unterheben. Den Rührteig in eine gut ausgefettete Napfkuchenform (1.5 Liter Inhalt) füllen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175°C 60 bis 70 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen. Kuvertüre grob hacken und schmelzen. Ein Kuchengitter auf ein Stück Alufolie setzen. Kuchen auf das Gitter geben und mit der Kuvertüre gleichmäßig überziehen. Fest werden lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Brennwert p. P.: 410

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

18.11.01 Bashiba CK

Fettarmer Weihnachts - Napfkuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

4 Ei

10 g Margarine (Halbfettmargarine)
150 g Zucker
200 g Apfelmus
400 g Mehl
80 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver
½ TL Lebkuchengewürz, (-1 TL)

Zubereitung

Eier, Margarine & Zucker schaumig rühren, dann Apfelmus und Zimt dazugeben. Mehl, Stärke und Backpulver vermischen und unterrühren. Den Teig in eine Kastenform geben und ca. 60 Minuten bei 175 °C Ober- und Unterhitze backen & auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

21.08.04 Dragonfly-Lady CK

Getränkter Apfelsinenkuchen 6 Ei

Zutaten für Portionen

350 g Butter / Margarine

400 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

6 Ei

2 Apfelsine(n), auch die Schale

1 Zitrone(n), auch die Schale

350 g Mehl (Weizenmehl)

50 g Speisestärke

2 TL, gestr. Backpulver

250 ml Saft (Apfelsinensaft)

Zubereitung

Butter mit 300 g Zucker und Vanillezucker geschmeidig rühren. Nach und nach die Eier, Schale von einer Apfelsine, Schale von 1/2 Zitrone, Weizenmehl, Speisestärke und Backpulver unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Napfform füllen und bei 175 ° C - 200 ° C im vorgeheizten Backofen etwa 1 Std. backen.

Wenn der Kuchen abgekühlt ist, ihn stürzen und in die gesäuberte Form zurückgeben. Dann mehrmals mit einem Holzstäbchen o.ä. einstechen.

Den Apfelsinensaft mit 1 EL Zitronensaft, Schale von einer Apfelsine, Schale von 1/2 Zitrone und 100 g Zucker gut mischen. Die Hälfte des Saftes über den Kuchen gießen. Den Kuchen erneut stürzen, mehrmals einstechen und restlichen Saft rübergießen.

Dieser Napfkuchen ist sehr saftig, hält sich mehrere Tage und ist auch bei Kindern ausgesprochen beliebt!

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

29.03.03 Experimentiererin CK

Gewürzkuchen á la Semmerl 4 Ei

Zutaten für 20 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

4 Ei

3 EL Kakaopulver

1 TL Nelken + Zimt
½ TL Muskat
1 Tasse/n Kaffee, kalt
350 g Mehl
1 Pck. Backpulver
200 g Puderzucker, für den Guss

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier trennen und Eigelb zur Butter-Zuckermasse geben. Nach und nach die restlichen Zutaten, bis auf das Eiweiß, unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Rührteig ziehen.

Gugelhupf-Springform (die mit dem Loch in Mitte) fetten und den Teig einfüllen.

Backofen auf 160°C vorheizen und den Kuchen 50- 60 Minuten backen.

10 Minuten auskühlen lassen, dann aus der Form stürzen. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, den Puderzucker mit warmen Wasser glatt rühren und den Kuchen damit einstreichen.

Guten Appetit

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

22.04.04 Semmerl

Glühwein Gugelhupf 3 Ei M

Zutaten für 2 Portionen

140 g Butter

120 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eigelb

3 Eiweiß

140 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Zimt, gemahlen

60 g Kuvertüre, gerieben

75 ml Wein (Glühwein)

Butter und Mehl für die Form

Puderzucker

Zubereitung

Die Butter mit 60 g Zucker und einer Prise Salz in einer Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach die 3 Eigelbe hinzufügen und alles zu einer hellen, schaumigen Masse mit dem Mixer verquirlen. 75 ml Glühwein ebenfalls dazugeben und unterheben.

Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu festem Schnee schlagen.

Die Gugelhupf-Form mit weicher Butter ausfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Backofen auf 170° vorheizen.

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Zimt sieben und zu der Ei-Zucker-Wein-Masse geben und gut verkneten. Die geriebene Kuvertüre mit einem Teigschaber unter die Masse geben. Die Eiweiß-Zucker-Mischung ebenfalls darunter heben und gut verrühren.

Den Teig in die Gugelhupf-Form füllen und etwa 30-40 min im Backofen auf 170° backen, abkühlen lassen (ca. 5 min) und stürzen. Mit dem Puderzucker bestäuben.

Bitte beachten: Die angegebenen Zutaten reichen für einen relativ kleinen, flachen Kuchen; für eine normal übliche Gugelhupf-Form können diese ohne weiteres verdoppelt werden.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

16.08.04 Frosch34 CK

Großmutter's Bäbe 4 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

250 g Zucker

250 g Butter / Margarine

4 Ei

1 TL Backpulver

3 EL Rosinen

500 g Mehl

500 ml Milch

Zubereitung

Die Backform (Napfkuchen, Gugelhupf) mit Fett einschmieren.

Zucker, Butter und Eier schaumig rühren, Backpulver, 3 EL Rosinen, Mehl und Milch mit den anderen Zutaten verrühren.

In die Form füllen und im Backofen backen. Mit Holzstäbchen immer mal kontrollieren.

Backzeit ca. 25min - 30 min

Nach dem Abkühlen auf einen tiefen Teller stürzen und mit Staubzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

13.09.04 Gutguschel CK

Großmutter's Schokokuchen 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Butter

200 g Zucker

1 Tüte Vanillezucker

3 Ei

75 g Haselnüsse, gemahlen

125 g Kakaopulver

150 ml Milch

300 g Mehl

½ Tüte Backpulver

1 Prise Salz

Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Fett, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren, danach Haselnüsse, Schokopulver, Milch, Mehl, Backpulver und Salz dazugeben und gut verrühren. Teig in eine gut gefettete Gugelhupf Form geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 30 Min. backen. Kuchen aus der Form nehmen, erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

14.01.02 Sofi

Gugelhupf 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

300 g Butter

150 g Mandeln, gemahlene

150 g Mehl

20 g Honig

120 g Puderzucker

1 Prise Zimt

1 Prise Nelken, gemahlen

1 Tüte. Vanillezucker

½ Orange(n), unbehandelte

5 Eigelb

5 Eiweiß

1 Prise Salz

80 g Zucker

100 g Mohn, Backmohn

Zubereitung

Die Wellenbackform mit 20 g flüssiger Butter bestreichen, 30 g gemahlene Mandeln damit ausstreuen. Den Backofen auf 170 °C vorwärmen.

Die restliche Butter bei Zimmertemperatur mit Honig, Puderzucker, Zimt, Nelkenpulver, Vanillezucker und abgeriebener Orangenschale in der Küchenmaschine schaumig rühren. Die Eigelbe nach und nach beimengen. Das Eiweiß mit Salz und Zucker zu einem festen, cremigen Schnee schlagen.

Den Mohn mit dem restlichen Mehl und den übrigen Mandeln trocken vermengen und mit dem Eischnee unter die Buttermasse ziehen. In die Backform füllen und 40 bis 45 Minuten bei 170 °C backen.

Den Gugelhupf gleich nach dem Backen stürzen und in der Form ca. 15 Minuten auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

01.03.05

Gugelhupf mit Bier 2 Ei

Zutaten für 1 Portionen

400 g Mehl

250 g Zucker

60 g Butter

2 Ei

120 g Zitronat

250 g Sultaninen

1 TL Natron

¼ Liter Bier

Kuvertüre, für den Guss

Zubereitung

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Weiche Butter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach Eier einrühren. Mehl, Zitronat, Natron und Sultani-
nen vermischen und abwechselnd mit dem Bier unter die Eiermasse rüh-
ren. Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen und auf der mittleren Ein-
schubleiste ca. 1 Stunde backen (Nadelprobe). Den Kuchen aus der Form
nehmen und noch warm mit Schokoladenglasur überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
07.08.04 Dragonfly-Lady

Gugelhupf mit getrockneten Feigen 4 Ei M

Zutaten für 6 Portionen

0.08 kg Datteln, getrocknet

0.06 kg Feigen, getrocknet

3 EL Rum oder Orangensaft (ca. 0.5 dl)

0.1 kg Walnüsse, die Kerne

0.15 kg Butter

0.1 kg Zucker

0.1 kg Honig, flüssig

4 Ei

1 Tüte. Backpulver

1 Prise Salz

0.4 kg Mehl (Weiß- oder Halbweißmehl)

2.5 dl Buttermilch, nature (oder Vollmilch)

1 TL Öl (Erdnussöl), für die Form

1 EL Mehl, für die Form

etwas Puderzucker zum Besieben

Datteln aufschneiden, entkernen, grob hacken. Feigen in Würfelchen
schneiden. Rum (oder Orangensaft) über Datteln und Feigen geben, etwas
ziehen lassen.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Baumnußkerne (Walnüsse) fein hacken oder grob mahlen. Butter mit Zu-
cker, Honig und den Eiern schaumig rühren. Backpulver und Salz mit dem
Mehl mischen, zusammen mit den Nüssen zur schaumigen Masse geben.
Buttermilch und Trockenfrüchte ebenfalls zufügen und alles gut vermi-
schen.

Gugelhupfform (ca. 2,5 Liter Inhalt) befetten und bemehlen. Teig in die
Form geben, glatt streichen.

Im unteren Drittel des Ofens ca. 1 Stunde backen. Sollte die Oberfläche zu
dunkel werden, mit Alufolie abdecken.

Abkühlen lassen, aus der Form stürzen und vor dem Servieren mit Puder-
zucker bestäuben.

Brennwert p. P.: 800

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

21.09.01 Bashiba

Gugelhupf mit Granatapfel 2 Ei M

Zutaten für 8 Portionen

100 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

2 m.- große Ei

125 g Mehl

1 TL Kakaopulver

1 Msp. Zimt

1 TL Backpulver

50 g Schokoladenraspel, Zartbitter

90 ml Wein, rot

1 Granatapfel, (ca. 250g)

Puderzucker

Fett und Paniermehl für die Form

Zubereitung

Fett mit Zucker, Vanillin Zucker und Salz cremig schlagen. Eier nacheinander einrühren. Mehl mit Kakao, Zimt und Backpulver mischen, mit Schokostreuseln und Wein in den Teig rühren.

Teig in einer gefetteten, mit Paniermehl ausgestreuten Gugelhupfform (1 l Inhalt) glatt streichen. Im heißen Ofen (E- Herd: 175°C; Umluft: 150°C; Gas: Stufe 2) 35- 40 Minuten backen. Kurz ruhen lassen, stürzen, auskühlen lassen.

Granatapfel halbieren. Eine Hälfte auf einer Zitronenpresse auspressen. Aus der zweiten Hälfte Kerne herausklopfen. Den Puderzucker mit 4 EL Granatapfelsaft verrühren, Den Kuchen damit überziehen, mit den Kernen bestreuen und circa 1 Stunde trocknen lassen.

Brennwert p. P.: 390

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

10.08.04 Dragonfly-Lady CK

Heidelbeere Joghurt Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Butter

200 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

300 g Mehl

1 Tüte. Backpulver

5 Ei

250 g Heidelbeeren, (auch TK)

250 ml Joghurt (3,5% Fett)

etwas Aroma, (flüssiges Vanillearoma)

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Vanillearoma schaumig rühren. Eidotter nach und nach einrühren.

Mehl mit Backpulver mischen und unter die Dottermasse sieben und mit dem Joghurt vermengen. Geschlagenen Eischnee unterheben. Heidelbeeren unter den Teig rühren.

Gugelhupfform fetten und bemehlen, Teig einfüllen.

Backrohr auf 175°Grad vorheizen und den Gugelhupf ca. 60 Minuten backen.

Auskühlen lassen, stürzen und mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

02.02.05 genovefa56 CK

Herbstlicher Gugelhupf 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Butter

300 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

6 Ei

1 Zitrone(n), Saft & Schale davon

300 g Mehl

100 g Speisestärke

1 Tüte. Backpulver, knappes

200 g Mandeln, gemahlen

5 EL Schokolade, gerieben

Puderzucker, zum Verzieren

Zubereitung

Butter, Zucker, Eier, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Speisestärke vermischen, sieben und unterrühren. Mandeln und Schokolade unterziehen. Teig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 50 bis 60 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

07.08.04 Dragonfly-Lady

Himbeergugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

250 g Butter, plus etwas mehr zum Einfetten

200 g Zucker

1 Prise Salz

½ Pck. Aroma (flüssiges Bourbon-Vanilleextrakt, ersatzweise 1 Pck Vanillezucker)

4 Ei

250 g Mehl

2 TL Backpulver

½ TL Zitrone(n) - Schale, geriebene, unbehandelt

100 ml Milch, (je nach Konsistenz weniger oder mehr)

150 g Himbeeren

Zubereitung

Aus Butter, Zucker, Salz, Aroma, Eiern, gesiebttem Mehl und Backpulver und Zitronenschale einen Rührteig herstellen. Milch nach und nach unterrühren.

Himbeeren unterheben (hier können auch tiefgefrorene verwendet werden).

Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen.

Darauf achten, dass die Beeren gleichmäßig verteilt sind, damit der Kuchen später nicht durchbricht.

Bei Umluft 160°C, Ober-/ Unterhitze 175°C im vorgeheizten Ofen ca. 50 - 60 Minuten backen.

Stäbchenprobe machen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und den ausgekühlten Gugelhupf damit überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

26.04.05 Lari

Kaffee Gugelhupf 4 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Schokolade, bittere

2 EL Amaretto

20 g Mehl

150 g Marzipan - Rohmasse

120 g Zucker

4 EL Wasser, heißes

150 g Butter, weich

4 Ei

2 Eigelb

125 ml Schlagsahne

280 g Mehl

2 TL Backpulver

4 EL Kaffeepulver, frisch gemahlen

1 Prise Salz

30 g Mandeln (Blättchen)

30 g Kakaopulver

100 g Zucker

100 ml Wasser, warmes

80 g Palmfett

Zubereitung

Die Schokolade hacken und mit dem Amaretto beträufeln, das Mehl untermischen und beiseite stellen.

Die Marzipanrohmasse in einer Rührschüssel verkneten, das heiße Wasser hinzugeben und mit dem Handquirl glatt rühren. Die weiche Butter nach und nach unterrühren. Die Eier, das Eigelb und die Sahne unter die Masse rühren. Mehl, Backpulver, Kaffeepulver und Salz mischen und löffelweise unter die Masse rühren. Die gehackte Schokolade mit einem Holzspatel unterheben. Eine 3-Liter-Gugelhupfform ausfetten und mit Mehl bestäuben, dann den Teig einfüllen. Bei 175 Grad 50-55 Minuten backen. 10 Minuten ruhen lassen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne fettlos rösten und abkühlen lassen. Kakaopulver

mit Zucker mischen, mit warmem Wasser verrühren, das Kokosfett dazugeben und 3 Minuten unter Rühren kochen lassen. Den erkalteten Kuchen mit dem Guss bepinseln und die Mandelblättchen vorsichtig an den Rand drücken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
28.06.03 Annette17

Kastanien Sahne Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker

200 g Butter

300 g Mehl
1 Tüte. Backpulver

5 Ei

3 EL Rum

200 ml Sahne

½ Zitrone(n) - Schale, geriebene
1 Tüte. Kastanien - Püree (125g)

Kuchenglasur, Schokolade

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker u. Zitronengeriebenes schaumig rühren, nach und nach Eidotter und Rum unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen. Und abwechselnd Mehl und Kastanienpüree untermengen. Geschlagene Sahne unterrühren. Zuletzt den geschlagenen Eischnee unterziehen.

Masse in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/ca. 60 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit Schokoladeglasur Streifen ziehen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
03.10.04 genovefa56 CK

Knusper Schoko Müsli Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Zucker

250 g Butter

1 Pck. Vanillezucker

etwas Orange(n) Finesse v. Oetker (abgeriebene O Schale)

5 Ei

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

100 ml Sahne

150 g Müsli (Knusper-Schoko)

1 EL Rum

etwas Kuchenglasur, schwarze und weiße und

etwas Müsli (Knusper-Schoko), zum Verzieren

Zucker, Butter, Vanillezucker, Orangen-Finesse, Rum und Eidotter sehr schaumig rühren.

Mehl mit Backpulver vermischen, sieben und mit Sahne abwechselnd unter den Dotterabtrieb rühren. Geschlagenen Eischnee unterheben. Zum Schluss Knusper-Schoko-Müsli unter den Teig rühren.

Teig in eine gefettete mit Mehl ausgestreute Gugelhupfform füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad,ca. 60 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit schwarzer und weißer Schokoglasur und etwas Knusper-Schoko-Müsli verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

13.5.05 genovefa56 CK

Königskuchen 4 Ei M

nach einem alten Rezept von Dr. Oetker

Zutaten für Portionen

250 g Butter

200 g Zucker

4 Ei

500 g Mehl

1 Backpulver

125 ml Milch

150 g Korinthen

100 g Rosinen

100 g Zitronat

100 g Orangeat

100 g Mandeln, gemahlen

100 g Mandeln, ganz
1 Zitrone(n), die Schale

Zubereitung

Butter, Zucker, Eier schaumig rühren. Mehl mit dem Backpulver sowie der Milch hinzurühren. Dann alle Gewürze in den Teig geben.

Den Teig in eine Gugelhupf- bzw. Kastenform füllen.

Es ist zu beachten, dass der Kuchenteig in der Form noch steigt. So etwa nach 20 Minuten sollte mit einem spitzen Messer die obere Haut eingeritzt werden, er behält dann eine schönere Form.

Bei guter Mittelhitze (ca. 200°C) etwa 60 - 75 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen gut durchgebacken ist.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 15 Minuten
03.05.02 Thea°

Kürbiskernöl Gugelhupf 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

4 Ei , getrennt

100 g Zucker

100 g Puderzucker

125 ml Kürbiskernöl

125 ml Wasser

½ Zitrone(n), unbehandelt, Saft und abgeriebene Schale

280 g Mehl, glatt

1 Tüte. Vanillezucker

½ Tüte. Backpulver

Butter für die Form

Mehl oder Brösel für die Form

Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Backrohr auf 180°C vorheizen. Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit Mehl oder Brösel austauben. Dotter mit Staubzucker, Vanillezucker, Wasser und Kernöl schaumig rühren. Dann Zitronensaft und geriebene Zitronenschale darunter mischen. Aus Eiklar und Kristallzucker steifen Schnee schlagen. Die Hälfte davon mit der Dottermasse, dem Mehl und dem Backpulver verrühren. Dann die zweite Hälfte vorsichtig darunter heben. Ca. 1 Stunde im vorgeheizten Backrohr backen. Mit Staubzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
05.02.05 Semenckare CK

Lockerer Schoko - Napfkuchen 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen
250 g Margarine (Sanella)
300 g Zucker
4 Ei
300 g Mehl
2 TL Natron
½ Pck. Backpulver

¼ Liter saure Sahne

4 EL Kakaopulver

Sanella und Zucker mit den Eiern schaumig schlagen. Nach und nach die restlichen Zutaten zugeben. In eine gut gefettete Napfkuchen oder Gugelhupfform geben und bei mittlere Hitze ca. 50 bis 60 min backen. Danach den Herd nur einen Spalt öffnen und den Kuchen im Herd etwas abkühlen lassen (bei Kuchen mit saurer Sahne immer). Fertig

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
17.08.04 Traude CK

Lockerer Schoko Nuss Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 20 Portionen
250 g Butter oder Margarine

4 Ei

250 g Mehl
125 g Nüsse, gehackte oder Mandeln

150 g Schokoladenraspel

2 TL Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

100 g Schokolade (Blockschokolade, helle oder dunkle, je nach Geschmack)

Zubereitung

Weiche Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eier trennen und die 3 Eigelb dazugeben. Mehl, Backpulver und Vanillezucker mischen und unterrühren. Nüsse und Schokostücke unter den Teig rühren. Das Eiweiß schlagen und unterheben. Den Teig in einen gefetteten Gugelhupf oder eine Kastenform geben. Bei ca. 175 Grad 60-70 min backen. Blockschokolade schmelzen.

Kuchen abkühlen lassen, stürzen und mit geschmolzener Blockschokolade überziehen!

Tipp: Die Blockschokolade können Sie für ca. 10-15 min in einer hitzebeständigen Tasse mit in den Backofen stellen, dann brauchen Sie sie nicht im Wasserbad zu schmelzen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

18.06.03 Angel-de-la-noche

Lockerer Vanille Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

350 g Mehl (Weizenmehl)

50 g Speisestärke

1 Tüte. Backpulver

200 g Zucker

2 Tüte. Vanille (Bourbon)

250 g Butter oder Margarine, weich

5 Ei (Größe M)

50 ml Milch

etwas Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Zunächst den Backofen vorheizen. Napfkuchenform (Ø 22 cm) fetten und mehlen.

Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Napfkuchenform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und bei Ober-/Unterhitze etwa 175°C (vorgeheizt), Heißluft etwa 160°C (vorgeheizt) oder Gas Stufe 2-3 (vorgeheizt) ca. 45-55 Minuten backen.

Kuchen in der Form 10 Minuten auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann lösen, auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Gugelhupf mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

07.02.05 FatamorganaHH CK

Luftkuchen 6 Ei

Zutaten für 1 Portionen

6 Ei

200 g Zucker

1 EL Rum

1 Pck. Vanillezucker

120 g Mehl

1 Msp. Backpulver

30 g Kakaopulver

100 ml Öl, ca.

Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Eier schaumig rühren, nach und nach Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Rum dazugeben. Mehl, Backpulver und Kakao einrühren, Öl unterheben. Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen und bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen. Den ausgekühlten Gugelhupf mit Staubzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

07.08.04 Dragonfly-Lady

Mandarinen Gugelhupf 6 Ei

Zutaten für 20 Portionen

180 g Butter

200 g Zucker

1 Prise Salz

1 Orange(n), davon die abgeriebene Schale

6 Ei

200 g Mehl, griffig

125 g Maismehl

1 Tüte. Backpulver

1 Dose/n Mandarine(n) (190 g Einwaage)

Puderzucker, zum Bestreuen

Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker, dem Salz, der Orangenschale und den ganzen Eiern der Reihe nach sehr schaumig rühren. Mehl, Maisstärke und Backpulver sieben und unterrühren. Die abgetropften Mandarinen darunter heben.

Den Teig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform von 24 cm Durchmesser füllen und in mittlerer Schiene bei 150-160°C Umluft ca. 50 Min. backen.

Mit Staubzucker bestreut servieren.

Brennwert p. P.: 205

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

11.11.03 Traude

Mandarinen Mandel Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

1 Tüte. Vanillezucker

500 g Mehl

100 g Krokant

50 ml Amaretto

200 g Zucker

5 Ei

1 Tüte. Backpulver

50 ml Milch

2 Dose/n Mandarine(n)

Zubereitung

Mandarinen gut abtropfen lassen. Butter sehr schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker zugeben und ca. 10 Min. schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und im Wechsel mit Milch und Amaretto zugeben. Krokant zugeben, Mandarinen mit etwas Mehl bestäuben und vorsichtig unter die Masse heben. In eine Gugelhupf-Form füllen und bei 175°C ca. 55-65 Min. backen. 30 Min. in der Form belassen und dann stürzen. Mit Puderzucker oder Dekorpuder bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

11.08.03 kleine Yvi CK

Mandarinenkuchen 4 Ei

Zutaten für 16 Portionen

4 Ei

2 Tasse/n Zucker
4 Tasse/n Mehl
½ Tasse/n Öl
1 Dose/n Mandarine(n), (ohne Saft)
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander verrühren. Eine Gugelhupf oder Rohrbodenform fetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Teig hineingeben und bei 175° ca. 1 Std. backen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
29.08.03 BirgitM

Marmorgugelhupf aus Vollkornmehl 7 Ei M

Zutaten für 14 Portionen

200 g Butter

70 g Puderzucker

7 Ei trennen

1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
½ Zitrone(n) - Schale, abgerieben
80 g Zucker (Rohzucker)
220 g Mehl (Vollmehl, Dinkel oder Weizen)
1 Msp. Backpulver

110 g Schokolade (Kochschokolade)

Milch oder Obers nach Bedarf

Butter und Mehl für die Form

Puderzucker, zum Bestreuen

Zubereitung

Die Eier trennen. Die handwarme Butter mit dem Staubzucker, dem Vanillezucker und der abgeriebenen Zitronenschale sehr schaumig rühren. Nach und nach die Eidotter beifügen. Die Eiklar mit Salz und dem Rohzu-

cker zu steifem Schnee schlagen. Nun das Mehl und den Schnee vorsichtig unter die Dottermasse rühren. Eventuell noch mit etwas Milch lockern. Ein Drittel der Teigmasse mit zerlassener Schokolade färben. Eine Gugelhupf-form buttern und bemehlen. Die Hälfte der hellen Masse einfüllen, die Schokolademasse darauf geben und mit der restlichen hellen Masse abschließen. Die Teigoberfläche glatt streichen und den Gugelhupf im etwas vorgeheizten Backofen in mittlerer Schiene bei 140°C - 150°C Umluft ca. 1 1/4 Stunden backen (normaler Herd 170°C). Nadelprobe machen! Auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche stürzen und erkalten lassen. Aus der Form lösen und mit Staubzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
20.11.02 Traude

Mini Möhren Bananen Gugelhupf 3 Ei

Zutaten für 6 Portionen

450 g Möhre(n)
500 g Banane(n)
200 g Mehl
80 g Mehl, griffiges
¾ Tüte. Backpulver
½ TL Zimt
200 g Zucker, braun
100 g Walnüsse, grob gehackt

3 Ei

250 ml Öl
Salz

Butter

Kokosraspel
Puderzucker

Zubereitung

Das Backrohr auf 150 Grad vorheizen. Kleine Gugelhupfformen (Inhalt ca. 300 ml) mit Butter ausstreichen und mit Kokosflocken ausstreuen. Beide Mehlsorten mit Backpulver versieben. Möhren schälen, grob raspeln und in einem Tuch ausdrücken. Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken. Möhren und Bananen mit 1 Prise Salz, Zimt, Zucker und den Nüssen verrühren. Eier schaumig rühren. Möhren-Bananen-Mischung einrühren, Mehl unterheben, zuletzt das Öl einrühren. Masse in die Gugelhupf-Formen füllen. Förmchen auf ein Backblech stellen und die Gugelhupfe 45-50 Minuten (mittlere Schiene) backen. Gugelhupfe aus dem Rohr nehmen, 3-4 Minuten in den Formen ras-

ten lassen, stürzen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

Brennwert p. P.: 943

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

01.07.03 Backfee CK

Mohn - Gugelhupf I 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Butter

150 g Zucker

4 Ei , getrennt

1 Tüte. Vanillezucker

50 g Mehl

150 g Mohn, geriebener

1 TL Backpulver

1 EL Rum

1 TL Zimt

3 EL Milch

1 Tüte. Puddingpulver, Vanille

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren - Dotter dazu dann Mohn, Vanillezucker, Rum, Zimt und das mit den 3 Esslöffeln angerührte Vanillepulver zugeben.

Schnee schlagen - das Mehl mit Backpulver vermischen und Schnee und Mehl vorsichtig unter die Masse ziehen

Ca. 40 Min. bei 200- 220° backen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

22.06.03 Suppentopf CK

Mohren Gugelhupf I 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

140 g Butter

140 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker

4 Ei

70 g Schokolade, erweichte

70 g Haselnüsse, geriebene, geröstete
100 g Mehl
2 TL Backpulver

2 EL Milch

1 EL Rum

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Schokolade, Rum und Dotter (einzeln) schaumig rühren.

Mehl und Backpulver vermischen. Eiklar zu steifem Schnee schlagen.

Abwechselnd Mehl, Haselnüsse, Milch und Schnee unter die Buttermasse rühren.

Teig in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform geben.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180°Grad/ca. 50 Min. backen.

Auskühlen lassen und mit Schokoladeglasur überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

24.07.04 genovefa56 CK

Möhren Gugelhupf 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

100 g Mehl
1 Tüte. Backpulver
200 g Puderzucker
1 Tüte. Vanillezucker
200 g Nüsse, gerieben, gemischt
200 g Möhre(n), fein gerieben

4 Ei

½ Zitrone(n), Saft u. Schale

1 TL Zimt

1 Msp. Nelken, gemahlen

1 EL Rum

Zubereitung

Puderzucker, Vanillezucker, Rum, Zimt, Nelkenpulver und Dotter 20 Min. schaumig rühren. Mehl und Nüsse vermengen und mit den Möhren (Karotten) verrühren. Zuletzt Eischnee unterheben. In eine gebutterte, bemehlte Gugelhupfform geben, und auf mittlerer Schiene 180 Grad, ca. 50 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
24.03.03 genovefa56 CK

Napfkuchen mit Schokoplätzchen 4 Ei M

nach Omis Rezept

Zutaten für 10 Portionen

250 g Margarine

250 g Zucker

500 g Mehl

1 Pck. Backpulver, + 1 Teelöffel

4 Ei

200 g Schokolade - Plätzchen

Milch

Zubereitung

Margarine und Zucker zusammen schaumig rühren, danach die Eier nach und nach zugeben (eine Prise Salz nicht vergessen). Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und im Wechsel mit der Milch nach und nach unterrühren. Achtung, der Teig darf nicht zu dünn werden. Am Schluss dann nur noch die Schokoplätzchen unterheben und alles in eine gefettete Springform mit so einem Napfkuchenring geben oder eine Napfkuchenform benutzen, diese sollte dann aber nicht zu klein sein vom Durchmesser, da der Kuchen sehr schön hochgeht.

In einem nur kurz vorgeheiztem Ofen bei 150-175° ca. eine Stunde backen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

02.04.04 Nessa666 CK

Nougat Aprikosen Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

300 g Butter

5 Ei

250 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker
300 g Mehl
1 Tüte. Backpulver
100 g Mandeln
100 g Nougat (Nuss-Nougat)

125 ml Sahne

300 g Aprikose(n), gewürfelte, frische

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Nussnougat schaumig rühren und nach und nach die Dotter dazurühren.
Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit den Mandeln und Sahne unter die Masse rühren. Geschlagenen Eischnee unterheben.
Aprikosen würfeln in etwas Mehl drehen und unter den Teig mischen.
In eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/ca. 60 Minuten backen.
Auskühlen, stürzen und mit etwas Zucker u. Aprikosenspalten belegen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
10.12.04 genovefa56

Nougatkuchen 6 Ei M

Das Rezept ist für eine Gugelhupf-Form (ca. 2 l Inhalt)

Zutaten für 16 Portionen
200 g Nougat (schnittfeste Nussnougatmasse)
300 g Haselnüsse, gemahlene
200 g Margarine

6 m.- große Ei

200 g Mehl (Weizenmehl)
3 TL Backpulver

1 Becher Sahne

Semmelbrösel
Puderzucker

Zubereitung

Die Nougatmasse etwa 1 Stunde ins Tiefkühlfach legen.

Gemahlene Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett oder auf dem Blech im Backofen anrösten, bis sie leicht bräunlich werden. Die Eier aufschlagen und Eiweiß vom Eigelb trennen. Eigelb mit dem Zucker vermischen. Margarine in einer anderen Schüssel schaumig rühren und dann löffelweise das Ei-Zucker-Gemisch dazu rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und löffelweise unterheben; dabei die Sahne hinzufügen, sodass eine cremige Masse entsteht. Die Haselnusskerne beimischen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Zuletzt die Nougatmasse in kleine Würfel schneiden und unterziehen. Den Teig in eine gut eingefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Form füllen und glatt streichen. Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 180° C, Umluftherd 160° C, Gas Stufe 2. Backzeit: ca. 60 Minuten. Kuchen gut 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und völlig auskühlen lassen.

Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

16.05.04 DesertRose

Nuss - Gugelhupf 9 Ei

Zutaten für Portionen

9 Ei

10 EL Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

4 EL Mehl

½ Tüte. Backpulver

2 TL Kakaopulver

300 g Walnüsse, geriebene

1 EL Rum

Zubereitung

Die Eigelbe mit dem Kristallzucker, Vanillezucker u. Rum schaumig schlagen. Geriebene Nüsse hineinrühren. Das Mehl mit Backpulver und den Kakao vermengen und mit der übrigen Masse gut verrühren. Eischnee unterheben.

Teig in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 170° Grad/ca. 60-80 Min. backen. Bei 3/4 der Backzeit Kuchen mit Folie abdecken.

Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
07.01.04 genovefa56 CK

Nusskuchen 3 Ei

Schüttelkuchen

Zutaten für 1 Portionen

300 g Zucker

300 g Mehl

1 Tasse/n Haselnüsse

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 Tasse/n Kaffee, kalter

3 m.- große Ei

180 g Butter, geschmolzen
Amaretto oder Rum-Aroma

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel gut vermischen. Dann die weiteren Zutaten hinzugeben und in einer fest geschlossenen Schüssel mehrmals kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in eine gefettete Napfkuchen-Form geben und bei ca. 170 Grad ca. eine Stunde backen (Heißluft). Evtl. Puderzucker auf den fertigen Kuchen.

Zubereitungszeit: ca. 7 Minuten
18.02.03 Goldhamster022 CK

Nusskuchen 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Butter, weiche

200 g Zucker

5 Ei

1 EL Rum

1 Prise Salz

375 g Mehl

1 Pck. Backpulver

125 ml Milch

150 g Haselnüsse, gemahlene

1 Becher Kuvertüre

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier, Rum und Salz unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen, nach und nach mit den gemahlenden Haselnüssen und der Milch unter die Masse geben.

Teig in eine gefettete Gugelhupf- oder Kranzform geben und bei 150 Grad Heißluft ca. 1 Stunde backen.

Den ausgekühlten Kuchen mit geschmolzener Kuvertüre überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

02.03.04 ClaudiaWeis

Omas Gugelhupf 10 Ei M

Zutaten für Portionen

500 g Mehl

10 Ei

450 g Butter

350 g Zucker

1 Becher Sahne

100 g Mandeln, gehobelte

100 g Schokolade, Vollmilch (geraspelt)

40 g Kakaopulver, ungesüßtes

3 TL Backpulver

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen, dann abwechselnd die Eier und das gesiebte Mehl und das Backpulver unterheben, schön langsam, dann wird der Teig richtig lecker. Anschließend den Becher Sahne unterrühren. Den Teig trennen in gleich große Mengen. Unter den einen die Mandelblättchen heben, unter die andere Hälfte den gesiebten Kakao und die geraspelte Schokolade. Den Teig in eine Gugelhupfform schichten und mit einer Gabel Spiralen einziehen (wie beim Marmorkuchen). Backofen vorheizen, Umluft bei 160 Grad, ca. 60-80 min.!

Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben oder man kann den Gugelhupf auch mit Schokolade überziehen. Hält lange und schmeckt wie bei Oma!

Brennwert p. P.: 350

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

11.03.04 Caroliese CK

Orangen Napfkuchen 6 Ei

Zutaten für 12 Portionen

175 g Margarine

180 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Orange(n), unbehandelte (die abgeriebene Schale davon))

6 Ei

1 Pck. Backpulver

1 Dose/n Mandarine(n)

Puderzucker zum Bestäuben

Salz

300 g Mehl

Margarine, Zucker, 1 Prise Salz, Orangenschale und Eier schaumig schlagen. Mehl und Backpulver dazugeben. Mandarinen unterheben und den Teig in eine gefettete 24 cm Napfkuchenform geben.

Backofen auf 200° vorheizen. Kuchen ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe). Sollte er zu stark bräunen, mit etwas Backpapier abdecken.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Freischaltung: 14.05.04 Verfasser ? CK

Orangen Gugelhupf 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

225 g Butter, / Margarine weich

225 g Zucker

4 Eiweiß

4 Eigelb

425 g Mehl

3 TL Backpulver

1 Prise Salz

300 ml Orangensaft, frisch gepresst
1 EL Orange(n) - Blütenwasser
1 TL Orange(n) - Schale, gerieben
200 ml Orangensaft
100 g Zucker

Zubereitung

Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, Nach und Nach das Eigelb zugeben und gut mit der Buttermischung verquirlen.

Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben. Jeweils abwechselnd etwas von dieser Mehlmischung und vom Orangensaft zu der Butter-Ei-Mischung geben und gut vermengen. Danach das Orangenblütenwasser und die Orangenschale einrühren.

Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Teig in vorbereitete Backform geben und backen.

Temperatur: 180°C (vorgeheizt)

Zeit: 50 bis 55 Minuten

Für den Sirup Orangensaft und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und 5 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

Den Kuchen nach dem Erkalten mit Sirup bestreichen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

22.02.05 Chrissy79 CK

Orangengugelhupf 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

225 g Butter, weiche

225 g Zucker

4 Ei getrennt

425 g Mehl

3 TL Backpulver

1 Prise Salz

300 ml Orangensaft

evt. Kuvertüre

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach das Eigelb zugeben und gut mit der Buttermischung verquirlen. Mehl, Backpulver und Salz

sieben und langsam mit dem Orangensaft zur Buttermischung geben. Das Eiweiß schlagen und darunter heben.

Den fertigen Teig in eine gefettete Gugelhupfform (24 - 26 cm Durchmesser) geben und bei 180°C im vorgeheizten Backofen 55-60 Minuten backen.

Gugelhupf aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen und nach Belieben mit Zuckerglasur, Sirup oder Kuvertüre verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

12.05.05 Chi-anna

Pralinen Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Schokolade, Zartbitter

100 g Schokolade, Sahne-Mokka

750 g Schlagsahne

225 g Mehl

75 g Speisestärke

1 Tüte. Backpulver

150 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

5 Ei

5 EL Milch

2 Tüte. Sahnesteif

150 g Butter

Zubereitung

Schokolade grob hacken, mit der Sahne unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Die Masse in eine Rührschüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht kalt stellen.

Mehl mit Stärke und Backpulver mischen. Butter, Salz, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehlmischung im Wechsel mit der Milch unterrühren.

Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Gugelhupfform geben. Im vorgeheizten Backrohr 175° Grad/etwa 45 Minuten backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, anschließend stürzen.

Schokoladesahne steif schlagen, Sahnefestiger dabei einrieseln lassen. Kuchen einmal wagrecht durchschneiden. Mit Schokoladensahne, bis auf etwas zum Verzieren, einstreichen.

Ca 30 Minuten kalt stellen.

Mit übrigen Schokosahne den Gugelhupf verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

26.03.04 genovefa56 CK

Pudding Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

4 Eigelb

250 g Puderzucker

125 ml Öl

1 Tüte. Puddingpulver (Vanille)

63 ml Milch

150 g Mehl

2 Tüte. Backpulver

4 Eiweiß

Zitrone(n), den Saft und die abgeriebene Schale

Fett und Mehl für die Form

Zubereitung

Die Dotter mit dem Staubzucker schaumig rühren, dann nach und nach schön langsam das Öl dazurühren. Das Puddingpulver mit der Milch kalt anrühren und ebenfalls nach und nach zu der Dottermasse geben. Den Zitronensaft dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Dottermasse rühren. Zum Schluss das Eiklar zu Schnee schlagen und unterheben. Den Kuchen in eine befettete, bemehlte Form geben und bei ca 180°C etwa 1 Stunde backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

17.02.05 SadnessXXL

Quark Erdbeer Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

350 g Mehl

1 Pck. Backpulver

4 Ei

250 g Quark (Magerquark)

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

1 EL Rum

1 EL Grieß

1 EL Zitronensaft

125 ml Sahne

22 Erdbeeren /ca.12 Stück Erdbeeren, größer gewürfelt und (ca.10 halbierte) zum Verzieren.

Butter, Zucker, Vanillezucker, Rum, Zitronensaft und geriebene Zitronenschale schaumig rühren.

Eidotter einzeln nach und nach unterrühren und schön schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Vanillepuddingpulver und Grieß vermischen und das abwechselnd mit Quark und Sahne in die Dottermasse unterrühren. Geschlagenen Eischnee unterheben.

Ca. 12 Stück Erdbeeren in größere Würfel schneiden, in Mehl drehen und unter die Teigmasse heben. Teig in eine gefettete bemehlte Gugelhupf-form füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/ca. 60 Minuten backen.

Bei 3/4 der Backzeit evtl. Kuchen abdecken.

Auskühlen lassen, mit etwas Puderzucker und Kokosflocken bestreuen und mit halbierten Erdbeeren verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.10.04 genovefa56

Quark Nussschokolade Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Schokolade, Vollmilch-Nuss

100 g Butter

200 g Zucker

1 P. Vanillezucker

4 Ei

100 g Haselnüsse, gemahlene

100 g Mandeln, gemahlene
200 g Mehl
1 Pck. Backpulver

125 g Quark (Magerquark)

1 EL Rum

etwas Buttervanille-Aroma, flüssig

Zubereitung

Nuss-Schokolade in kleine Würfel schneiden.

Butter mit Zucker, Vanillezucker, Rum u. Vanillearoma cremig rühren.

Nach und nach Eidotter einrühren. Haselnüsse, Mandeln, Mehl und Backpulver mischen.

Eiklar zu Schnee schlagen. Nuss-Mehlmischung abwechselnd mit Quark und den Nuss-Schokoladestückchen unter die Dottermasse rühren. Eischnee unterziehen.

Teig in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/ca.60 Min. backen.

Auskühlen lassen und mit Puderzucker und etwas Kakao vermischt bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

13.09.04 genovefa56

Quark Napfkuchen 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

150 g Margarine

225 g Zucker

2 Ei

250 g Quark

400 g Mehl

1 Tüte. Backpulver

100 g Korinthen

Salz

Zitrone(n) (Schale), abgerieben

Puderzucker

Zubereitung

Margarine, Zucker, Eier und Gewürze schaumig rühren und dann mit dem Quark verschlagen. Wird die Masse so nicht ganz glatt, muss sie durch ein Sieb gestrichen werden. Mehl und Backpulver darüber sieben und zu einem Teig verarbeiten. Zuletzt die Korinthen unterarbeiten. Ist der Quark

sehr trocken, etwas saure Sahne oder Milch zugießen. Bei Mittelhitze 1 Stunde in einer Napfkuchenform backen. Danach reichlich mit Staubzucker besieben. (Kann vorher noch mit zerlassener Butter bepinselt werden!)

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 20 Minuten

27.05.01 Sonja CK

Raffaello Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

200 g Zucker

50 g Kokosraspel

1 Tüte. Vanillezucker

4 Ei

250 g Mehl

1 Tüte. Backpulver

50 g Speisestärke

4 EL Schlagsahne od. Kokosmilch

15 Konfekt, (Raffaello)

Kuchenglasur, Schokolade

Kokosraspel

Zubereitung

Butter, Zucker u. Vanillezucker schaumig schlagen. Dotter einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver, Stärkemehl und Kokosflocken mischen, und mit der Sahne zur Dottermasse unterrühren. Eischnee untermengen. Raffaello - Pralinen halbieren und unterheben.

In eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen, und im vorgeheizten Backrohr bei 175° Grad/ca. 60 Min. backen.

Kuchen auskühlen lassen und mit Schokoladeglasur Streifen überziehen. Mit etwas Kokosflocken bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

06.08.04 genovefa56

Rhabarber Kokos Sahne Gugelhupf 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

6 Ei

200 g Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

350 g Mehl

1 Pck. Backpulver

150 g Sahne

1 EL Rum

etwas Buttervanille-Aroma, flüssiges

100 g Kokosraspel

300 g Rhabarber, gewürfelt

2 EL Zucker

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Rum und flüssiges Vanillearoma mit der Zugabe einzelner Dotter sehr schaumig rühren.

Mehl mit Backpulver sieben und mit geschlagenem Eischnee und der Sahne abwechselnd zur Dottermasse rühren. Vom Rhabarber Haut abziehen, würfelig schneiden in Mehl wälzen, dann Rhabarber mit 2 Ei, Kristallzucker und den Kokosflocken vermischen und unter den Teig heben.

Teigmasse in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen, und im vorgeheizten Backrohr bei 175° Grad/ca.60 Min. backen.

In der Form auskühlen lassen, stürzen. Mit Kokosflocken und Pistazien bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

26.10.04 genovefa56

Rotwein - Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 20 Portionen

250 g Butter

300 g Puderzucker

1 Tüte Vanillezucker

5 Eigelb

1 TL Zimt

150 g Schokolade, zerlassen

150 g Walnüsse, gerieben
380 g Mehl, griffiges
1 Tüte Backpulver
250 ml Wein, rot

5 Eiklar

Früchte, kandierte, nach Wunsch
Kuchenglasur, Schokolade, zum Überziehen

Zubereitung

5 Eiklar mit 1 Prise Salz zu einem festen Schnee schlagen. Einstweilen kalt stellen. Butter, Zucker und Vanillezucker mit den Dottern nach und nach sehr schaumig rühren. Den Zimt und die zerlassene, aber nicht mehr heiße Schokolade dazugeben. Mehl mit Backpulver versieben, mit den Nüssen vermischen und abwechselnd mit dem Rotwein zur Butter-Eidotter-Masse rühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben (Nach Wunsch auch einige gehackte, kandierte Früchte dazugeben). Eine gut gebutterte und mit Bröseln ausgestreute Gugelhupfform mit dem Teig füllen. Die Masse bei 150-160°C Umluft in 2. Schiene von unten ca. 1 1/4 Stunden backen. Ausgekühlt mit Schokoladenglasur überziehen. Der Rotweingugelhupf wird erst nach 2-3 Tagen richtig saftig. Ohne Glasur ist er auch sehr gut zum Einfrieren geeignet.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 20 Minuten
10.05.02 Traude CK

Rotweinkuchen 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

300 g Butter
300 g Zucker
300 g Mehl
1 P Backpulver

6 Ei

1/8 Liter Wein, rot
1 TL Zimt
1 EL Kakaopulver

100 g Schokolade, Zartbitter, geriebene

Für den Guss:

200 g Puderzucker

Wein, rot
Wasser, heißes

Zubereitung

Weiche Butter schaumig schlagen. Zucker zufügen, dann die Eier. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit den restlichen Zutaten unter den Teig rühren. Zum Schluss die gerieben Schokolade unterziehen. In eine gefettete und ausgebröselte Gugelhupf- oder Kastenform füllen und bei 175° ca. 45-50 min backen. Kuchen stürzen und auskühlen lassen.

Für den Guss Puderzucker mit dem Rotwein und dem Wasser (zu gleichen Teilen) verrühren, so dass eine dickflüssige Masse entsteht. Den Kuchen damit überziehen.

Der Kuchen hält sich eine ganze Woche und wird von Tag zu Tag besser, man kann ihn deshalb auch schon 1-2 Tage vorher backen und kühl stellen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
01.08.03 Meret

Rübli - Gugelhupf 7 Ei

Zutaten für 10 Portionen
300 g Möhre(n)
125 g Mehl (Weizenmehl)
200 g Zucker

7 Ei

200 g Mandeln, gemahlen
2 TL Backpulver
1 Zitrone(n), unbehandelte
1 EL Puderzucker
Salz
Zimt
Nelken, gemahlen

Zubereitung

Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Eine Gugelhupfform einfetten. Mohrrüben schälen und fein raspeln. Zitronenschale abreiben.

Eigelb, 100 g Zucker, abgeriebene Zitronenschale, je 1 Msp. Zimt- und Nelkenpulver mit dem Rührgerät cremig rühren. Mohrrüben, Mandeln untermischen. Mehl und Backpulver auf die Eigelbmasse sieben und unterheben.

Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen. Kuchen ca. 1 Std. backen.

Kuchen auf ein Gitter stürzen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Brennwert p. P.: 332

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

03.06.03 Steffisp CK

Saftiger Mohn - Gugelhupf 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

6 Ei

1 Tüte. Backpulver

500 g Mehl

125 ml Milch

150 g Mohn, gemahlen

1 Limette(n)

Zubereitung

Form fetten, Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Butter, Zucker, Vanillinzucker schaumig schlagen. Eier nacheinander unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen, mit Milch esslöffelweise unter die Masse ziehen. Limettensaft und Mohn unterrühren.

Teig in die Form füllen, glatt streichen, ca. 50 min. backen.

Kuchen auskühlen lassen und auf ein Gitter stürzen.

Brennwert p. P.: 430

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

26.04.02 Muffinchen

Schoko Kirsch Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

300 g Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

250 g Mehl

2 TL Backpulver

5 Ei

50 g Speisestärke

1 EL Rum

1 Becher Kuchenglasur, Schokolade

Für die Füllung:

1 Glas Schattenmorellen, entsteinte

½ TL Zimt, gemahlener

2 EL Zucker

2 EL Speisestärke

Butter, 200 g Zucker, Vanillezucker u. Rum schaumig rühren, Eier trennen, Eigelbe einzeln zufügen.

Mehl, Backpulver und Speisestärke mischen und unterrühren. Eiweiß steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen und unter den Teig heben.

Für die Füllung:

Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Saft, bis auf 4 EL, mit Zimt und Zucker aufkochen. Speisestärke und restlichen Saft glatt rühren, zufügen und nochmals aufkochen lassen. Kirschen unterheben und abkühlen lassen.

Eine Gugelhupfform fetten und bemehlen. Die Hälfte des Teiges einfüllen und glatt streichen.

Die Kirschfülle darauf geben, restlichen Teig darauf verteilen, spiralenförmig mit einer Gabel durch den Teig ziehen.

Im vorgeheizten Backrohr 180°Grad/ca.60-70 Min. backen. (letztes Drittel der Backzeit mit Alufolie abdecken).

Auskühlen lassen und mit Schokoladeglasur überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

13.05.04 genovefa56

Schokoladen Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker

4 Ei

1 Prise Salz

120 g Schokolade

2 EL Rum

500 g Mehl

1 Tüte. Backpulver

1/8 Liter Milch

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Dotter, Rum und Salz schaumig rühren. Erweichte Schokolade zum Abtrieb geben. Mehl und Backpulver vermischen und mit Milch alles vermengen. Zum Schluss Eischnee unterheben. In gebutterte und bemehlte Gugelhupfform füllen und auf mittlerer Schiene 180 Grad ca.50 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

09.07.03 genovefa56 CK

Schokomüsli Gugelhupf 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Butter

150 g Puderzucker

3 Ei

150 g Mehl

1 Tüte. Vanillezucker

½ Tüte. Backpulver

150 g Müsli (Schokoknuspermüsli)

100 g Schokoladenraspel

Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier nach und nach einrühren. Mehl und Backpulver vermischen, einrühren und zuletzt Knus-

permüsli unterheben. Teig in eine ausgefettete und bemehlte Gugelhupf-
form füllen und mit Schokoladenspänen bestreuen. Im vorgeheizten Ofen
bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
08.02.03 Dragonfly-Lady CK

Spekulatius - Napfkuchen 6 Ei M

Zutaten für 20 Portionen

200 g Butter - Spekulatius

250 g Butter /Margarine, weich

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

6 m.- große Ei

1 Orange(n), unbehandelte, abgeriebene Schale davon

500 g Mehl

1 Pck. Backpulver

125 ml Milch

1 P Kuchenglasur, dunkle (100 g)

1 P Kuchenglasur, helle (100 g)

Fett und Paniermehl für die Form

Spekulatius fein zerbröseln (dafür in Gefrierbeutel füllen und mit Nudel-
holz darüber rollen). Fett mit Zucker und Vanillinzucker schaumig und je-
des Ei einzeln unterrühren. Abgeriebene Orangenschale zugeben. Mehl mit
Backpulver mischen, im Wechsel mit der Milch unterrühren. Spekulatius-
brösel unterheben.

Eine Napfkuchenform von 22 cm Ø - ca. 2 l Inhalt - fetten, mit Paniermehl
ausstreuen. Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen
bei 175 Grad (Umluft bei 150 Grad) ca. 1 Std. backen. Kuchen etwas ab-
kühlen lassen. Danach auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.
Beide Glasuren im heißen Wasserbad schmelzen. Dunkle Glasur auf dem
Kuchen verstreichen, helle Glasur in Streifen darüber laufen lassen, so
dass man die dunkle Glasur noch sieht. Trocknen lassen.

Brennwert p. P.: 350

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

22.11.03 Tapsangel CK

Sprudel Nuss Kuchen 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

5 Ei

2 Tasse/n Zucker
1 Tüte Vanillezucker
1 Tasse/n Öl
1 Tasse/n Kakaopulver (Kaba, Nesquick...etc.)
3 Tasse/n Haselnüsse, gemahlene
2 Tasse/n Mehl
1 Tüte Backpulver
1 Tasse/n Mineralwasser

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Öl, Kakaopulver, Haselnüsse, Mehl, Backpulver und Sprudelwasser dazu geben und gut verrühren. in eine gefettete Gugelhupf- oder Springform füllen und bei 150-170° C im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 50 Min. backen.

Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

22.04.04 Urmel1

Tassen Gugelhupf 2 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

1 Tasse/n Mehl, glattes
1 Tasse/n Mehl, griffiges

1 Tasse/n Milch

1 Tasse/n Zucker
½ Tasse/n Öl
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz

2 Ei

1 EL Kakaopulver
1 handvoll Rosinen
1 handvoll Semmelbrösel

Zubereitung

Mehl, Milch, Kristallzucker, Backpulver, Vanillezucker, Öl, Salz und Eier einfach in einer Schüssel zusammenrühren, Gugelhupfform ausfetten (Öl, Schmalz), mit Semmelbrösel austreuen.

Die Hälfte des flüssigen Teiges in die ausgestreute Form gießen. In die zweite Hälfte Kakao mischen, Rosinen zugeben, in die Form gießen. Im Backofen bei 180 Grad goldbraun backen. Um zu prüfen, ob es schon genug durchgebacken ist, mit einem Zahnstocher reinstechen, wenn er trocken bleibt, herausnehmen. Bisschen abkühlen lassen - ca. 5 Minuten - danach auf einen flachen Teller umdrehen, ein kaltes feuchtes Tuch auf die Form legen (abschrecken) und die Form vorsichtig abnehmen. Mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
17.08.04 Luebchenko CK

Tony Marshall Kuchen 6 Ei

Zutaten für 1 Portionen
250 g Zucker

250 g Butter
250 g Mehl

6 Ei

150 g Nüsse, gemahlene
100 g Rosinen
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
2 EL Kakaopulver
1 TL Zimt
4 große Äpfel
Rum, (für Rosinen)
Kuchenglasur, Rumgeschmack

Zubereitung

Rosinen in Rum einweichen (am besten über Nacht).
Äpfel in Würfel schneiden, Eier schaumig schlagen.
Alle Zutaten mischen, dabei Äpfel und Eischnee zum Schluss zugeben. Einige Rosinen aufheben.
In eine Gugelhupf-Form geben. Bei 180 Grad ca. 1 Std. backen.
Abkühlen lassen, Rumguss drüber, übrige Rosinen darauf verteilen.

Tipps:

Statt 150 g Nüsse kann man auch 75 g Nüsse und 75 g Mandeln nehmen.
Wenn man die Rosinen vor dem Zugeben in Mehl wälzt, rutschen sie im Kuchen nicht nach unten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

31.03.05 Dimoxinil

Trauben Schoko Nuss Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

5 Ei

Zimt

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

80 g Walnüsse, gehackt

100 g Schokoladenraspel

200 g Weintrauben, halbiert und entkernt

100 ml Milch

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Zimt und mit den einzeln dazugegebenen Eigelben schaumig rühren.

Mehl und Backpulver sieben und mit den gehackten Walnüssen und dem geschlagenen Eischnee und der Milch in den Abtrieb rühren.

Weintrauben leicht mit Mehl bestäuben und mit den Schokoflocken unter den Teig mengen.

Masse in eine gebutterte bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr 175° Grad gute 60 Min. backen, vielleicht nach 3/4 der Backzeit abdecken.

Auskühlen lassen und stürzen.

Mit etwas Weintrauben und Schokoflocken verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

22.02.05 genovefa56

Trüffel Mascarino Kirsch Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

5 Ei

etwas Zitrone(n) - Schale, geriebene

370 g Mehl

1 Pck. Backpulver

100 g Schokolade (Trüffelschokolade),

200 g Mascarino

2 EL Rum

1 Glas Kirschen, (ohne Saft)

Zum Verzieren:

etwas Kuchenglasur, Schoko, weiße und dunkle

Pistazien, Schokoflocken

Krokant (Haselnusskrokant)

Butter, Zucker, Vanillezucker und Rum schaumig schlagen. Eigelbe einzeln nach und nach unterrühren und weiter schaumig schlagen. Mascarino unterrühren.

Eischnee schlagen.

Mehl und Backpulver mischen und gesiebt abwechselnd mit dem Eischnee vorsichtig einrühren. Zum Schluss die Kirschen unter den Teig heben.

In eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform die halbe Teigmasse geben.

Geschmolzene Trüffelschokolade rundum auf den Teig geben und mit einer Gabel etwas durchziehen.

Danach den restlichen Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180°Grad ca. gute 60 Minuten backen. Nach 3/4 der Backzeit mit Folie abdecken.

Auskühlen lassen und stürzen.

Mit weißer Schoko und dunkler Schokoglasur etwas überziehen und mit Pistazien, Haselnusskrokant und Schokoflocken bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

12.03.05 genovefa56

Zimt Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

350 g Mehl

5 Ei

1 EL Zimt
100 g Walnüsse, gehackte

150 ml Sahne

1 EL Rum
etwas Zitrone(n) - Schale, gerieben
1 Tüte. Vanillezucker
1 Tüte. Backpulver
Puderzucker
Zimt

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Rum und Zitronengeriebenes schaumig schlagen. Nach und nach Dotter zufügen und unterrühren.
Mehl, Backpulver und Zimt mischen und untermengen. Sahne und Nüsse zufügen und ebenfalls unterrühren. Eischnee in die Masse unterheben.
Teig in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/ca.60 Min. backen.
Auskühlen lassen und mit einem Puderzucker-Zimtgemisch bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
22.10.04 genovefa56 CK

Zitronengugelhupf 4 Ei

Napfkuchen

Zutaten für 1 Portionen
200 g Butter / Margarine
200 g Zucker
100 g Mehl, glatt
100 g Kartoffelmehl
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker

4 Ei getrennt

2 Zitrone(n)
Butter und Semmelbrösel für die Form

Zubereitung

Butter, Zucker, Eigelb, Vanillezucker, Zitronensaft und Zitronenschale schaumig schlagen. Mehl, Kartoffelmehl und Backpulver abmengen und unterrühren. Zum Schluss Schnee unterheben. In gebutterter und bebröselter Form 1 Stunde bei 150 Grad backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
01.03.05 Linda33 CK

Zitronenkuchen 3 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

3 Tasse/n Mehl

2 Tasse/n Zucker

1 Tasse/n Milch

125 g Butter oder Margarine

1 Pck. Backpulver

3 Eiweiß

3 Eigelb

2 Zitrone(n) oder Zitronensaft

Mehl mit Backpulver mischen, dazu Zucker, Eigelb, Butter und Milch. Alles zu einem Teig verrühren, abgeriebene Zitronenschale (oder 1 Pck. Zitroback) und die geschlagenen Eiweiß zuletzt noch untermischen.

In eine ausgefettete und mit Semmelbrösel oder Mehl ausgestreute Gugelhupf-Form geben.

Im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde bei Mittelhitze backen.

Den Saft von 2 Zitronen und Puderzucker verrühren und auf den fertigen, aber noch heißen Kuchen streichen. Zuletzt den ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
13.06.02 Monika_M

Zwetschken Karamell Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

350 g Mehl

1 Pck. Backpulver

4 Ei

1 EL Rum

2 Msp. Zimt

100 ml Sahne

etwas Sirup (flüssigen Karamellsirup)
250 g Pflaumen (Zwetschken), halbiert...entkernt...in Scheiben geschnitten

Butter, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Rum schaumig rühren. Nach und nach Dotter darunter rühren.

Mehl und Backpulver mischen, auf den Abtrieb sieben und mit Sahne alles vermengen. Geschlagenen Eischnee unterrühren.

In eine gebutterte, bemehlte Gugelhupfform die Hälfte des Teiges füllen, Zwetschken rundum auf den Teig legen und etwas flüssiges Karamell verteilen.

Die restliche Hälfte des Teiges einfüllen und nochmals etwas flüssiges Karamell rundum darauf geben. Etwas mit einer Gabel durchziehen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 175° Grad/ca.60 Min. backen.

Auskühlen lassen und mit Puderzucker Schokoflocken bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

10.02.05 genovefa56

ohne Treibmittel

Buttermilch - Kuchen mit Früchten 4 Ei M

Zutaten für 20 Portionen

1 Glas Kirschen (Sauerkirschen), 680 ml

1 Dose/n Mandarine(n) -Orangen (314 ml)

150 g Butter

250 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

4 m.- große Ei

350 ml Buttermilch

10 Tropfen Bittermandelöl

500 g Mehl u. 2 El. extra

250 g Puderzucker

5 EL Zitronensaft

Fett

Paniermehl

Zubereitung

Kirschen und Mandarinen abtropfen lassen.
Fett, Zucker und Vanille-Zucker schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Buttermilch und Backaroma zufügen und unterrühren. 500g Mehl und Backpulver vermischen, zufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
Kirschen in 2 EL Mehl wenden. Mit den Mandarinen unter den Teig heben. Gugelhupfform (ca. 2 l Inhalt) fetten, mit Paniermehl ausstreuen und Teig einfüllen. Bei 175 Grad 70-80 Min. backen.
Kuchen nach der Hälfte der Backzeit evtl. abdecken. Vollständig auskühlen lassen.
Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren. Napfkuchen mit dem Zuckerguss überziehen und trocknen lassen.

Brennwert p. P.: 290

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

07.10.02 Friesin CK

Gugelhupf 6 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen

6 Eiweiß

120 g Zucker

120 g Schokolade, gerieben

70 g Mehl

120 g Margarine, zerlassen

Zubereitung

Eiweiß mit Zucker aufschlagen. Schokolade, Mehl und zerlassene Margarine vorsichtig unterheben. Teig in eine ausgefettete und bemehlte Gugelhupfform füllen und bei 180 Grad backen.
Nach dem Erkalten nach Belieben zuckern oder glasieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

07.08.04 Dragonfly-Lady CK

Gugelhupf mit Rosinen 7 Ei

Zutaten für 6 Portionen

300 g Butter /Margarine

150 g Puderzucker

150 g Zucker

3 Ei

4 Eigelb

4 Eiklar

240 g Mehl, glatt

60 g Rosinen

Vanillezucker

Zitrone(n) - Schale, gerieben

Butter, zum Ausstreichen

Mehl, zum Ausstauben

Puderzucker, zum Bestreuen

Zubereitung

Weiche Butter mit Staubzucker schaumig rühren, die ganzen, nicht zu kalten, Eier verschlagen und langsam unter den Abtrieb mengen. Eidotter, Vanillezucker sowie Zitronenschale einrühren, Rosinen beifügen. Eiklar mit Kristallzucker zu festem Schnee schlagen, unter den Butter-Eier-Abtrieb ziehen und Mehl langsam unterheben. Gugelhupfform mit Butter ausstreichen, mit Mehl ausstauben, Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180° 1 Stunde backen (Nadelprobe machen). Lauwarm stürzen, mit Puderzucker bestreuen.

TIP: Für Marmorgugelhupf färbt man 1/3 der Teigmasse mit 30 g Kakao und füllt den neutralen Teig abwechselnd mit dem gefärbten in die Form.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

30.11.03 Muschelkoch CK

Putengugelhupf mit Petersiliensauce 6 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

120 g Weißbrot

1/8 Liter Milch

800 g Putenbrust

150 g Speck, geräuchert

120 g Butter

6 Eigelb

2 cl Sherry

Muskat

6 Eiklar

200 g Brokkoli, (blanchiert)
100 g Karotte(n) (Babykarotten, blanchiert)

250 g Speck (Bauchspeck) in Scheiben

2 Zwiebel(n)

30 g Butter

1 Bund Petersilie

0.38 Liter Rinderbrühe

2 EL Crème fraîche

Salz
4 große Kartoffeln
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Am Beginn das Weißbrot entrinden, mit der Milch übergießen und etwas einweichen lassen. Inzwischen das Putenfleisch und den Selchspeck kleinstwürfelig schneiden und mit dem eingeweichten Brot zwei Mal faschieren. Nun die Butter schaumig rühren, die Dotter nach und nach begeben, sowie das faschierte Fleisch untermengen und das Ganze mit dem Sherry, Muskatnuss, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Abschließend auch noch das steif geschlagene Eiklar unterheben.

Jetzt eine Gugelhupfform mit den dünn geschnittenen Speckscheiben überlappend auslegen (zuerst den äußeren, anschließend den inneren Rand), ein Drittel der Fleischmasse einfüllen das Ganze glatt streichen, sowie am Ende die Broccoliröschen (mit den Stängelansätzen nach oben) und die Babykarotten kreisförmig in die Form legen. In die restliche Fleischmasse etwas gehackte Petersilie rühren, diese in die Gugelhupfform geben, ebenfalls glätten, die Speckstreifen einklappen und den Putengugelhupf im vorgeheizten Rohr bei 150 °C 45 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für die Sauce die fein gehackten Zwiebeln in der Butter anschwitzen, die ebenfalls fein gehackte Petersilie begeben, kurz mitrösten und mit der Rindsuppe aufgießen. Die Sauce dann einige Minuten kochen lassen, vom Herd nehmen, mit der Crème fraîche pürieren, sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Beilage die Kartoffeln waschen, mit der Schale dünsten, kalt abschrecken, schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese dann auf einem befetteten Blech überlappend in Portionen auflegen, salzen, pfeffern, mit Öl beträufeln und schlussendlich bei 200 °C kurz gratinieren.

Am Ende den gegarten Gugelhupf abkühlen lassen, stürzen, mit einem Elektromesser in Stücke schneiden, mit der Petersiliensauce und den Kartoffelscheiben anrichten, sowie mit einigen Broccoliröschen und Babykarotten garnieren.

Brennwert p. P.: 1550

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 15 Minuten

21.02.04 Orange

Rhabarber Gugelhupf 6 Ei M

Zutaten für 14 Portionen

400 g Rhabarber

100 g Marzipan - Rohmasse

250 g Butter, weiche

125 g Zucker

6 m.- große Ei, getrennt

120 g Mehl

80 g Speisestärke

1 Orange(n), unbehandelt, davon die Schale

1 Prise Salz

50 g Mandeln, gehackte

100 g Aprikosenkonfitüre

100 g Kuvertüre, weiße

2 EL Pistazien, fein gehackte

evt. Süßigkeiten (bunte Marzipanfiguren und Dragee-Eier) zum Garnieren

Zubereitung

Rhabarber waschen, putzen und ca. 1 cm groß würfeln.

Marzipan grob raspeln, mit der Butter und 50 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers mind. 10 Min. sehr cremig rühren. Eigelb jeweils einzeln gut unterrühren. Mehl, Stärke und Orangenschale kurz unterrühren.

Eiweiß mit 1 Pr. Salz steif schlagen, dabei 75 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er gelöst ist. 1/3 Eischnee unter den Teig rühren, damit er geschmeidiger wird, den Rest locker unterheben.

Rhabarberwürfel und Mandeln unterheben. Teig in eine gefettete Gugelhupfform (1 1/2 l Inhalt) geben. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 50 Min. backen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad).

5 Min. in der Form lassen, dann stürzen. Konfitüre erwärmen und auf den heißen Kuchen streichen. Abkühlen lassen. Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad auflösen und mit einem Löffel auf dem Gugelhupf verteilen. Mit den Pistazien bestreuen und nach Belieben mit Marzipanfiguren garnieren.

Brennwert p. P.: 385

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

16.10.03 Tin007 CK

Weihnachtsgugelhupf 7 Eigelb + 4 Eiweiß M mit Vanillesabayon

Zutaten für Portionen

3 Eigelb

90 g Zucker

90 g Butter, (geschmolzen)

90 g Mohn, geröstet (gemahlen)

45 g Haselnüsse, geröstet (gerieben)

4 Eiweiß für Schnee

Butter, für die Form

Semmelbrösel, für die Form

250 ml Schlagsahne, (Schlagobers)

½ Vanilleschote(n), davon das Mark

4 Eigelb

40 g Zucker

Rum / Cognac

Zubereitung

Die Gugelhupfformen mit Butter ausstreichen und mit Bröseln bestreuen. Das Backrohr auf 170 ° vorheizen.

Dotter mit Zucker schaumig schlagen, so dass die Masse fast weiß ist. Flüssige Butter unterrühren, Mohn und Nüsse einrieseln lassen. Eiklar zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse in die Formen füllen und im Rohr ca. 35 Minuten backen. Gugelhupfe aus dem Rohr nehmen, 10 Minuten rasten lassen und aus den Formen stürzen. Warm mit dem Vanillesabayon servieren.

Vanillesabayon:

Das Obers mit dem Vanillemark aufkochen. Dotter und Zucker schaumig rühren, heißes Obers mit dem Schneebesen vorsichtig (sonst gerinnt es) einrühren. Die Mischung in den Topf geben und langsam erhitzen, bis eine schaumige Sauce entsteht, dabei ständig mit dem Schneebesen rühren. Danach die Sauce durch ein Sieb streichen. Die Sauce zum Schluss mit einem Schuss Rum/Cognac verfeinern. Kann man auch weglassen.

Tipp: Die Sauce als Spiegel auf einen Teller geben, den Gugelhupf darauf stürzen und etwas Himbeersauce darüber gießen, mit einem Zahnstocher Zacken ziehen.

Man kann den Weihnachthupf auch mit einer Glasur, in dem man einen Stern steckt, servieren. Ebenso kann man die Masse in eine normale Gugelhupfform füllen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.12.04 Nora

Nusskuchen

5 - Minuten - Kuchen 3 Ei

Nusskuchen aus der Mikrowelle (ohne Mehl)

Zutaten für 1 Portionen

1 Pck. (200 g) Haselnüsse, gemahlen

3 Ei

1 TL, gest. Backpulver

80 g Zucker

Fett für die Form

Zubereitung

Alle Zutaten mit einem Schneebesen gut miteinander verrühren. Eine kleine Gugelhupf-Silikon-Backform mit etwas Öl einfetten. Die Masse einfüllen und bei 600 Watt 5 Minuten backen. Wenn der Kuchen fertig ist, noch ca. 3 Minute in der Form abkühlen lassen, damit er sich gut herauslösen lässt.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

08.05.05 Gummibär1977 CK

Ich kann bestätigen das es funktioniert..

Allerdings besitze ich keine Silikonform und auch keine kleine Auflaufform dieser Größe.. also was tun.. hab daher eine Müslischale genommen, da ich meine Backzutaten alle in Schüttdosen habe, wusste ich nicht wie viel gemahlene Haselnüsse.. hab 150g genommen.

Rezept wie oben beschrieben ausgeführt und ab in die Mikrowelle.

Nach 5 Minuten fertig (leider war die Schale ein bisschen klein und lief etwas über den Rand , aber macht nichts).

Lies sich problemlos stürzen und anschneiden, geschmacklich auch in Ordnung, sehr Nussig.

Würde auch sagen das man dazu vielleicht etwas Fruchtiges reichen sollte oder aber auch vielleicht Schokoguss oder ähnliches.
Sehr schönes und schnelles Rezept. Ein Bild stelle ich heute Abend ein.

LG Frannie

Kenne ich als Tupperkuchen, der schmeckt ganz gut, ich verwende allerdings immer etwas Fruchtiges drin, damit es saftiger schmeckt. Z. B. Sauerkirschen oder Mandarinen-Schnitze....

Mit Nüssen hab ich es auch schon ausprobiert - eine superschnelle Lösung, wenn Besuch vor der Tür steht und die Zeit für einen "richtigen" Kuchen fehlt! Kommt auch bei Kindern sehr gut an!

Liebe Grüße Fröschle2

Hallo Ihr Lieben!

Also: 1 Pck. gem. Haselnüsse sind handelsüblich 200 g. Die habe ich auch gemeint.

Außerdem soll dieser Kuchen ja auch was für Leute sein, die sich nicht 3 Stunden in der Küche aufhalten wollen / können, um einen Kuchen zu backen.

Er ist gedacht, wie fröschle2 auch schon angemerkt hat, für überraschenden Besuch. Und in Ausnahmefällen würde er sogar einem Gourmet schmecken.

Nicht so skeptisch sein, einfach mal ausprobieren!!!

VIG Gummibär1977

Apfel Nusskuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

250 g Butter / Margarine, weich

250 g Zucker

4 Ei

1 Pck. Vanillezucker

100 g Nüsse, gemahlen

100 g Schokostreusel

½ Glas Apfel - Brei oder 2 große Äpfel, gerieben

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

Zubereitung

Weiche Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Nüsse, Schokostreusel und Apfelbrei dazu geben und nochmals gut rühren. Mehl und Backpulver sieben und unterrühren. In eine 26er Kuchenform füllen (man kann auch eine Kastenform benutzen) und bei 180°C Umluft ca. 60 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
30.11.04 Sternchen38 CK

Asals Nusskuchen 5 Ei

Zutaten für 5 Portionen
180 g Butter / Margarine
200 g Zucker
170 g Haselnüsse (gemahlen)
120 g Mehl

5 Ei

2 TL, gestr. Backpulver

Zubereitung

Butter, Zucker mit dem Mixer schaumig rühren, nach und nach die Eier dazugeben.

Mehl mit dem Backpulver mischen und in Butter/Zucker/Ei Masse geben bei höchster Stufe des Mixers alles gut verrühren.

Die gemahlene Nüsse unterheben, den Teig in eine gefettete Kastenform geben.

Bei 180° Umluft ca. 55-60 min Backen.

Stäbchenprobe machen!

Den Kuchen auskühlen lassen, aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
28.02.05 Asal CK

Einfacher Nusskuchen 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

5 Ei

200 g Zucker

300 g Haselnüsse, gemahlen
1 TL Backpulver
1 Glas Sauerkirschen

2 Becher Schlagsahne

2 Pck. Sahnesteif

1 Becher Joghurt (Sahnejoghurt)

1 Pck. Tortenguss, rot
3 EL Puderzucker
Fett für die Form

Zubereitung

Die Eier, den Zucker, die gemahlene Nüsse und 1 TL Backpulver in der Küchenmaschine gut verrühren. In eine gefettete Springform füllen und 45 Minuten bei 175 Grad backen (Ober- und Unterhitze).

Für den Belag 1 Glas Sauerkirschen abtropfen lassen und Saft für den Tortenguss aufheben. Die Sauerkirschen auf dem noch warmen Kuchen verteilen. 2 Becher Sahne und 2 Pck. Sahnesteif schlagen, 1 Becher Joghurt darunter heben und gut vermischen. Die Masse auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen.

Den Tortenguss nach Vorschrift mit dem Kirschsaft herstellen und auf der Torte verteilen, aber so, dass ca. 5 cm weißer Rand stehen bleiben. Mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

21.01.05 Erlibärli CK

Sorry, war eben zu schnell
wollte eigentlich noch zur Bechergröße schreiben, dass ich einen Tupper -
Trinkbecher genommen habe, Größe: 300 ml
Diese Größe war für die normale Springform-Größe genau passend.

LG
BUBBELIENE

Kakao Nusskuchen 5 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen
300 g Zucker
5 Eiweiß, geschlagen

100 g Haselnüsse, fein gerieben
1 EL Kakaopulver
125 ml Öl (Sonnenblumenöl)
125 ml Wasser, lauwarm
1 Pck. Vanillezucker
200 g Mehl
1 Pck. Backpulver
Rum
Fett und Mehl für die Form

Zubereitung

Alle Zutaten mischen, den Eischnee zuletzt. In einer gefetteten, bemehlten Form für ca. 45 Minuten bei 150°C und 15 Minuten bei 180°C im Ofen backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
17.03.05 Nikipfaffi CK

Kirsch Nusskuchen 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen
250 g Haselnüsse, gemahlene
150 g Zucker

3 Ei

1 TL Backpulver
1 Glas Kirschen

2 Becher Sahne

3 Tüte/n Sahnesteif
2 Tüte/n Vanillezucker
¼ Tüte/n Puddingpulver, Vanille

Schokostreusel oder Schokoraspel

Zubereitung

Die Haselnüssen, Zucker, Eier und Backpulver zu einem Teig verarbeiten. Die Kirschen gut abtropfen lassen. Den Teig in eine Springform geben, die Kirschen drauf und bei 160 ° (Heißluft) ca. 30 - 30 Min backen.

Die Sahne mit dem Vanillezucker, Sahnesteif und dem Vanillepudding steif schlagen über den Kirschkuchen geben und ca. eine Stunde kalt stellen. Vor dem servieren mit Schokostreusel oder Schokoraspel garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
14.02.05 Paddelchen CK

Kirsch Nusskuchen 4 Ei M
à la Frau Klimm

Zutaten für 1 Portionen
200 g Butter, weiche oder Margarine
175 g Zucker

4 Ei
150 g Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Zimt
200 g Haselnüsse, gemahlen
2 Gläser Kirschen (Sauerkirschen), à 480 g

200 g Schokolade, Zartbitter
1 Würfel Palmfett

Zubereitung

Fett mit Zucker schaumig rühren, nach und nach Eier dazu geben. Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und sieben, nach und nach zugeben, dann die Nüsse unterrühren. Zuletzt die gut abgetropften Kirschen unterziehen. Teig auf gefettetes oder mit Papier ausgelegtes Blech streichen, bei 180 Grad ca. 40 min backen.

Für den Guss: in Stücke gebrochene Schokolade mit Palmin im Wasserbad schmelzen, über den erkalteten Kuchen geben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
23.02.03 angie17 CK

Klingt einfach und gut.
Ich röste die Nüsse vorher in einer beschichteten Pfanne kurz an, bis sie duften
08.03.2004 22:13 Frau Maus E CK

Ich hab heute diesen Kuchen gebacken, allerdings mit frischen Kirschen, und hab ihn schon ohne Schokoglasur probiert.

Köstlich!!!

Wie wird er dann erst mit Glasur schmecken?

LG Kleo 07.07.2004 12:29 CK

habe den Kuchen heute auch mal gebacken, allerdings nur mit der Hälfte der Zutaten. Hab halt dann eine 26er Form genommen. Musste die Haselnüsse durch Mandeln ersetzen, da ich die beim Einkauf wieder vergessen hatte. :-)

Ich muss sagen, der Kuchen war wirklich lecker.

Danke für das schöne Rezept.

LG micha123

Das ist er!

Diesen Kuchen gab es in unserem Schüler-Stammcafe unter dem Namen Schweizer Kirschkuchen (iss was dreißig Jahre her!); nur haben die die Schokolade gerieben und in den Teig getan und den Kuchen dann mit Puderzucker bestäubt.

So werde ich es auch machen, und dann Sahne dazu!

Vielen Dank für das Rezept!

Liebe Grüße Iome 01.02.2005 18:21

Kuchenteig, 5 Ei M
auch für Torten zu benutzen

Zutaten für 10 Portionen
250 g Butter / Margarine
200 g Zucker

5 Ei
1 Pck. Vanillezucker
250 g Mehl
1 Pck. Backpulver
150 g Nüsse oder

1 Tafel Schokolade (Blockschokolade)

Zubereitung

Butter, Zucker, Eier und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver verrühren und in die Masse geben und verrühren.
Geschmackszutaten: entweder bei Nusskuchen gemahlene Nüsse oder bei Schokokuchen zerlaufene Schokolade in die Masse geben und verrühren.
Backofen vorheizen. Form fetten und mit Mehl bestäuben. Teig in die Form füllen und im Backofen bei 190°C 40-50 Min Backen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
16.10.03 Kiwimaus CK

luftiger Tassen - Nusskuchen 5 Ei

Heidis einfacher,

Zutaten für 1 Portionen

5 Ei

4 Tasse/n Mehl
3 Tasse/n Zucker
2 Tasse/n Öl (Sonnenblumenöl)
1 Tasse Wasser
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
300 g Haselnüsse, gemahlen
Fett für die Form

Zubereitung

Backofen auf 160 Grad (oder 180 Grad Umluft) vorheizen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig rühren. Den Teig in eine gefettete Pufferform (26 cm) geben und bei 160 Grad mittlere Schiene im Backofen ca. 50 Minuten backen. Man kann auch anstelle der Haselnüsse ein großes Glas Schattenmorellen oder 400 g Schokolinsen nehmen.

Tipp: Damit der Kuchen nicht anklebt, wenn er fertig ist, eine trockene, harte Semmel (Brötchen) mit der Käseibe ganz fein reiben und in die gefettete Form streuen. Damit nicht zuviel Semmelbrösel in der Form sind, einfach diese kurz auf den Kopf stellen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
10.03.05 Hedebe CK

Nuss Rührkuchen 5 Ei M

Nusskuchen

Zutaten für 1 Portionen
250 g Butter/ Margarine

5 Ei

1 Pck. Vanillezucker
100 g Haselnüsse

100 g Schokoladenraspel

500 g Mehl
1 Pck. Backpulver

1 Tasse/n Milch

Zubereitung

Butter, Zucker, Eier und Vanillezucker zusammenrühren.
Haselnüsse und Schokostreusel darunter rühren. Mehl und Backpulver
mischen und darunter rühren. Milch dazugeben. Der Teig muss schwer
vom Löffel fallen.

Ofen auf 200° C vorheizen, dann ca. 45 Minuten backen

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

13.08.02 Ramonamaack CK

Hi, Ramonamaack! Habe Deinen Kuchen gestern gemacht. War Klasse,
habe aber noch 250g Zucker dazugegeben, war dann etwas Süßer.
Viele Grüße Wolfgang

Hallo,
ich hab den Kuchen in einer Hupfform gebacken,
auch mit 250 g Zucker aber nur 350 g Mehl.
Wurde lecker...

LG Grete

Nusskuchen 4 Ei M

Kleine Dankeschön -

Zutaten für 10 Portionen

250 g Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 EL Rum

4 Ei

420 g Mehl
1 Pck. Backpulver
150 g Haselnüsse, gemahlen

180 ml Milch

Fett, für die Form
Haselnüsse, gemahlene für die Form

Zubereitung

Dieses Rezept ergibt 2 1/2 kleine "Dankeschön-Kuchen" in Gugelhupfform. Dazu verwende ich die kleinen Formen für ca. ein halbes Kuchenrezept.

Die weiche Margarine zusammen mit dem Zucker und den Vanillezucker gut weißcremig schlagen. Dann den Rum und nach und nach die Eier unterrühren. Mehl, Nüsse und Backpulver mischen und kurz unterrühren, dann die Milch zugeben. Den Teig in die gefettete und mit gemahlene Haselnüssen ausgestreute Form füllen (ca. 2/3 vol) und bei 180°C ca. 40 min. backen.

Diese kleinen Kuchen sind bei uns ein beliebtes "Dankeschön" für die Geschenke zu Hochzeit oder Konfirmation und werden dazu in Mengen gebacken. Natürlich kann man nach diesem Rezept auch einen großen Kuchen backen, dann reicht er genau für eine Gugelhupfform.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

14.12.03 Sivi CK

Nusskuchen - nicht so süß 4 Ei M

Schraegervogels

Zutaten für Portionen

200 g Haselnüsse, gemahlen
250 g Butter / Margarine
150 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker

4 Ei, trennen

200 g Mehl (Weizenmehl)
½ TL Backpulver
5 EL Rum, (Havanna)

200 g Kuvertüre, Vollmilch

Zubereitung

200 g gem. Haselnüsse, 250 g Butter, 150 g Zucker, 2 Päckchen Vanillinzucker, 4 Eigelb, 200 g Mehl, 1 gestr. TL Backpulver, 5 große EL Rum zu einem Teig verrühren. Dann die Eiweiße schlagen (immer jeweils 2) und vorsichtig unter den Teig heben.

In eine Kastenform 30 x 11 cm

Heißluft 160 Grad C 65-75 Min. backen

Wenn Kuchen kalt ist, mit Vollmilch-Kuvertüre überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

19.05.04 Schraegervogel CK

Nusskuchen am Blech 6 Ei M

Besoffener Franz

Zutaten für 24 Portionen

250 g Butter/ Margarine

200 g Zucker

6 Ei (Eiweiß **getrennt** steif schlagen)

½ TL Backpulver

250 g Mehl, (Wiener Grießler)

1 EL Kakaopulver

Für den Belag:

300 g Nüsse, gemahlen

180 g Puderzucker

¼ Liter Rum

Kuchenglasur, Schokolade

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig verarbeiten und zum Schluss das steifgeschlagene Eiweiß unterheben. Auf ein Backblech streichen und bei 160 Grad C ca. 30 Min. backen.

Die gemahlene Nüsse mit Puderzucker und Rum verrühren und auf den erkalteten Kuchen streichen. Am besten über Nacht antrocknen lassen, dann mit Schokoglasur überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

31.08.03 Ritti CK

Nusskuchen Connies Verhängnis 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

6 Ei

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

400 g Nüsse, gemahlen

2 EL Mehl (Semmelmehl)

2 TL Backpulver

1 Tafel Schokolade (Blockschokolade)

Fett für die Form

Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillezucker kurz verschlagen, Nüsse mit Semmelmehl und Backpulver vermischt zugeben und gut verrühren. Schokolade mit einem Messer in Stücke zerteilen und unterheben.

Kasten oder Kugelhupfform gut fetten und Teig einfüllen. Backzeit 55 bis 65 Minuten bei 175°C.

Dieser Kuchen ist schnell zubereitet und hält sich lange frisch.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

21.12.04 Feuerschwalbe CK

Nusskuchen getränkt 8 Ei

Zutaten für 8 Portionen

8 Ei

270 g Zucker

½ Zitrone(n), die Schale, gerieben

100 g Nüsse, gemahlene

200 g Zwieback, gerieben

30 g Zitronat, (optional)

1 TL Zimt, gemahlen

½ TL Nelken, gemahlen

2 EL Rum oder Kirschwasser

½ Beutel Backpulver

½ Liter Wein, rot

4 EL Rum oder Kirschwasser

1 Zitrone(n), den Saft

1 Stange/n Zimt

2 EL Zucker

Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Eier, Zucker, Zitronenschale, Zitronat, Zimt, Nelken, Rum oder Kirschwasser, Backpulver schaumig schlagen (wie Biskuit), Nüsse und Zwieback unterheben. In eine ausgebutterte und mit Bröseln ausgestreute Form geben und ca. 60 Minuten backen.

Für die Tränke den Rotwein, Rum oder Kirschwasser, Zitronensaft, Zimt und Zucker auf dem Ofen erhitzen (nicht kochen). Den fertig gebackenen Kuchen mit der Tränke noch warm trinken. Ist äußerst saftig und geschmacksintensiv!!!

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

09.03.04 Hirlitschka CK

Nusskuchen Maria 4 Ei M

Petra -

Zutaten für 4 Portionen

250 g Butter / Margarine

300 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Ei

450 g Mehl

1 P. Backpulver

250 g Nüsse, gemahlene

100 g Schokolade, gehackte, Zartbitter

250 ml Milch

Zubereitung

Weiche Butter schaumig rühren. Zucker dazu rieseln lassen. Vanillinzucker und Salz zugeben. Eier nacheinander dazurühren. Das Mehl mit Backpulver sieben. Gemahlene Haselnüsse und gehackte Schokolade dazumengen. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch (ca. 200 bis 250 ccm) in 3 bis 4 Portionen in die Buttermasse rühren, so dass der Teig weich aus den Rührbesen fällt. In eine gefettete Form füllen und ca. 60 bis 80 Minuten bei 180 Grad backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

02.03.04 snoopy99

Nusskuchen mit Nashifrüchten 2 Ei

Nashi Nut Cake

Zutaten für 1 Portionen

250 g Mehl

2 TL Backpulver

½ TL Gewürzmischung aus Ingwer, Zimt und Muskatnuss

300 g Zucker

125 g Butter/ Margarine, warme

2 Ei

125 g Nüsse (Macadamianüsse)

3 Birne(n) (Nashibirnen), halbiert, Kerngehäuse entfernt und Hälften in Spalten

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform (26cm Durchmesser) mit Butter einfetten. Das Mehl mit dem Backpulver und der Gewürzmischung vermengen. In einer zweiten Schüssel den Zucker und Butter schaumig schlagen. Die Eier einzeln zu der Butter-Zucker-Mischung geben und gründlich unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver darunter mengen und zum Schluss die fein gehackten Nüsse unterziehen. Die Hälfte des Rührteiges in die Form geben. Die Nashibirnenspalten drauflegen und mit dem restlichen Teig bedecken. Den Kuchen in der Ofenmitte ca. 1 Stunde backen.

Tipp: ruhig etwas mehr Teig machen, besonders bei "28 cm-Ø Kuchenform ! Mit Sahne servieren!

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

06.02.03 Diansche CK

Nusskuchen mit Sauerkirschen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Butter oder Margarine

170 g Zucker

4 Ei

100 g Schokoladenraspel

125 g Haselnüsse oder Mandeln, gemahlen

3 EL Rum

150 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Zimt (nach Geschmack)
1 Glas Kirschen (Sauerkirschen), entsteint
Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Butter schaumig rühren, Zucker langsam einrieseln lassen. Nach und nach die Eier zugeben. Schokoladen-Raspeln, Nüsse/Mandeln und Rum unterheben. Gesiebttes Mehl, Backpulver und Zimt kurz unterrühren.

Teig in vorbereitete Springform füllen, abgetropfte Sauerkirschen gleichmäßig verteilen.

Backen: 45-50 Min. bei 175-200°

Abgekühlt mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

17.06.02 Geris CK

Nusskuchen mit Schokoglasur 4 Ei M

Zutaten für 8 Portionen

250 g Margarine / Butter

200 g Zucker

4 Ei

250 g Mehl

250 g Haselnüsse, gem.

50 g Schokolade (Krümel)

9 g Backpulver

1 TL Zimt

1 Pck. Kuvertüre, Vollmilch

Zubereitung

Margarine, Zucker und die Eier schaumig schlagen. Dann das gesiebte Mehl, Backpulver, Schokokrümel, den Zimt und die Haselnüsse dazugeben. Eine runde Backform mit Fett ausreiben und den Teig hineinfüllen. Ofen auf 165 Grad vorheizen und auf der mittleren Schiene 50-65 Minuten backen.

Die Kuvertüre auflösen und den abgekühlten Kuchen damit bestreichen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

30.08.04 Katie CK

Nusskuchen New York 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen
200 g Nüsse, gemahlene
120 g Zucker

2 Eiweiß

3 TL Backpulver
300 g Mehl

2 Eigelb

2 Ei

2 Tropfen Bittermandelöl
1 Pck. Vanillezucker
150 g Zucker
150 g Butter / Margarine

Zubereitung

Backofen auf 180° vorheizen.
Die Butter mit den 150 g Zucker, Vanillezucker und Bittermandelöl schaumig schlagen.
Eier und Eigelbe dazugeben und kräftig unterrühren.
Gesiebtes Mehl mit dem Backpulver vermischen und unter die Eiercreme rühren.
Den Teig in eine Kranzform füllen und ringsum eine Vertiefung eindrücken.
Die Eiweiße mit den 120 g Zucker steif schlagen und die Nüsse unterheben.
Die Masse zu einer Rolle formen und in die Vertiefung drücken.
Den Kuchen 45-50 Minuten backen.
Mit Puderzucker bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
01.07.04 JosephineB CK

und was ist jetzt hier dran NY!? wäre es vielleicht, wenn kein staubiger Puderzucker drauf wäre, sondern ein freezing als topping. also Puderzucker glasur. so ist doch nix neues. Anstelle des Bittermandelaromas empfehle ich richtigen Rum. kommt immer besser! oder Cognac.

27.04.2005 07:52 vera5585 CK

Nusskuchen ohne Fett M

Zutaten für 6 Portionen

250 g Zucker
250 g Mehl
250 g Nüsse, gemahlen
2 TL Vanillezucker
1 TL Backpulver
125 ml Kaffee, schwarz und stark

125 ml Milch

1 Prise Salz

Zubereitung

Mehl, Zucker, Nüsse, Vanille & Backpulver vermischen und dann mit Kaffee & Milch zu einem Teig verrühren. Diese Masse in eine gefettete Kastenform geben und bei 200 Grad ca. 45 Minuten Backen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

21.06.02 Pfefferich CK

Nusskuchen ohne Mehl 6 Ei M

Zutaten für 6 Portionen

6 Ei

1 P Vanillezucker
400 g Nüsse, gemahlene
2 EL Paniermehl
2 TL, gestr. Backpulver
250 g Zucker

Kuchenglasur, Schokolade

Eier mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen. Nüsse mit Paniermehl und Backpulver mischen und unterziehen. Den Teig in eine gefettete, gebröselte Form geben und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 65 Minuten backen.

Mit Schokoladenguss überziehen.

Der Kuchen bleibt durch den Nussanteil sehr lange frisch.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

22.02.04 Moorhenne CK

Nusskuchen Stockholm 6 Ei

Zutaten für 4 Portionen

6 Ei

250 g Zucker
1 Vanillezucker
400 g Haselnüsse, gemischt
2 EL Paniermehl
2 TL Backpulver
Puderzucker
etwas Zitronensaft

Zubereitung

Eier, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verquirlen. Nüsse, Semmelmehl und Backpulver vermischen, zu der Masse geben und gut verrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und bei 175°C 55-65 Minuten backen.

Den gebackenen Kuchen auf ein Rost, oder nach kurzer Abkühlzeit auf eine Kuchenplatte stürzen und das Backpapier abziehen. Aus Puderzucker und Zitronensaft einen zähen Guss rühren, auf den Kuchen geben und mit einem Messer rundum bestreichen (zur Weihnachtszeit evt. etwas Zimt zum Guss geben).

Tip: Das Auskleiden der Kastenform gelingt am besten, wenn man sie mit dem Boden auf ein Stück Backpapier setzt und die Ecken markiert. Dann jeweils bis zu den Ecken einschneiden, in die Form geben und die Ecken überlappend andrücken.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

08.02.05 Gina_fl CK

Nusskuchen Tante Ellie 11 Ei M

(ohne Butter und Mehl)

Zutaten für 10 Portionen

11 m.- große Ei
180 g Zucker
2 Vanillezucker
500 g Haselnüsse, gemahlen
½ P. Backpulver

200 g Schokolade (Blockschokolade), zartbitter

Paniermehl und Fett für die Form
Kuvertüre, zartbitter zum Überziehen

Zubereitung

Ofen (Umluft) auf 195°C vorheizen. Die Eier trennen und die Eigelbe in einer großen Schüssel mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Nüsse und das Backpulver gut vermischen. Blockschokolade grob hacken und mit Nüssen und Backpulver unter die Eigelbmasse ziehen. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter die Masse heben. Den Teig in eine sorgfältig gefettete und mit Paniermehl ausgestreute, hohe Gugel-Hupf Form (z.B. v. Kaiser) füllen und auf der 2. Schiene von unten ca. 50 - 60 Minuten backen. Nach 30 Minuten prüfen, ob der Kuchen zu dunkel wird, dann mit Backpapier abdecken. Nach 50 Minuten Stäbchenprobe machen, wenn nichts mehr hängen bleibt, ist der Kuchen fertig! Sofort auf einen Kuchenrost stürzen. Nach dem Erkalten mit einem Pinsel das überschüssige Paniermehl entfernen, sonst hat man hinterher unschöne Krümel in der Glasur. Kuchen mit der Zartbitter-Kuvertüre überziehen und genießen. Dieser Kuchen lässt sich an einem kühlen Ort gut aufbewahren und schmeckt von Tag zu Tag besser. Das Rezept stammt von meiner Tante Ellie Echterbecker aus Remscheid (wo sie das allerdings her hat kann ich nicht sagen - ich denke mal es ist ein altbewährtes Rezept), die schon vor langer Zeit verstorben ist und uns ihr Nusskuchenrezept hinterlassen hat, das immer ein Riesen-Geheimnis war. Allerdings ohne die Blockschokolade und ohne Kuvertüre...aber das schmeckt gerade lecker!
Viel Spaß beim Backen!

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
09.10.04 Mortazawi CK

Nusskuchen à la Andrea 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen
275 g Margarine
175 g Zucker

4 Ei

200 g Mehl, Typ 405 / man kann die Hälfte auch durch Weizenvollkornmehl ersetzen. Das unterstützt den Nussgeschmack
1 Pck. Backpulver
300 g Haselnüsse, gemahlene
2 TL Kakaopulver, schwach entöltes (das richtige! Kein Getränkepulver!)

200 g Kuvertüre, Vollmilch

Zubereitung

Gelingt auch absoluten Anfängern, weil alles ohne spezielle Reihenfolge einfach zusammengerührt wird!!

Ich backe diesen Kuchen entweder in der Kastenform 28 cm, in einer normal großen Napfkuchenform oder in der Springform mit diesem Einsatz mit Loch in der Mitte.

Alle Zutaten komplett in eine Rührschüssel geben und mit dem Quirl verrühren!

Der Teig muss schwer vom Löffel reiben. Wenn er zu flüssig ist, noch ein bisschen Mehl oder auch Nüsse zugeben. Wenn er eher zu trocken ist, kann man Milch zugeben bis er die richtige Konsistenz hat.

Der Teig wird dann in die gefettete Form gefüllt und bei ca. 175 Grad auf Mittelschiene bei Ober- u. Unterhitze ca. 45 - 60 Minuten gebacken.

Wenn er in der Kastenform gebacken wird, 10 Minuten nachdem er im Ofen ist, oben mit einem Messer der Länge nach einschneiden, damit er dort reißt!

Den abgekühlten Kuchen mit der Kuvertüre überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

29.04.04 Malandi CK

Omas Nusskuchen 2 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

250 g Grieß

250 g Nüsse, gemischte, gemahlene (Mandeln, Haselnüsse)

½ Liter Milch

2 Ei

250 g Zucker

1 Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillinzucker

Zubereitung

Einfach alle Zutaten miteinander verrühren, 10 Minuten quellen lassen und bei 180°C ca. 1h- 1 1/2 Stunden backen.

Nicht wundern, der Teig ist extrem flüssig.

Beliebig zu verfeinern mit Apfelstückchen, Rosinen u.v.m.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

14.02.05 Sarahnk CK

Rotwein - Nusskuchen 4 Ei M

Zutaten für 4 Portionen
250 Mehl (Weizenvollkornmehl)
3 TL Backpulver
200 g Honig

100 g Schokolade, geraspelte
200 g Haselnüsse, gemahlen
2 TL Zimt
200 g Butter oder Margarine, weiche

4 Eigelb
125 ml Wein, rot

4 Eiweiß

Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten. Dafür Mehl, Backpulver und Honig in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten darüber geben und mit dem Rührbesen zunächst auf kleinster Schaltstufe verrühren. Erst wenn das Mehl nicht mehr herausstäuben kann, auf der höchsten Schaltstufe alles schnell verrühren. Den Teig nicht zu lange rühren da er sonst zu zäh wird.

Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Kastenform oder Springform einfetten, den Teig einfüllen und bei 170 Grad (Umlufttherd) ca. 50-60 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 10 Minuten
09.04.03 Jojo78 CK

Rum Nusskuchen 4 Ei M
im Schokoladenkleid

Zutaten für 16 Portionen

Für den Teig:

150 g Haselnüsse, geröstet, gemahlen
100 g Haselnüsse, fein gehackt
275 g Butter / Margarine weich
175 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker

4 Ei
200 g Mehl
1 TL, gestr. Backpulver
5 EL Rum, zum Tränken
4 EL Konfitüre, (Aprikosenkonfitüre) zum Aprikotieren

3 EL Wasser

Für die Glasur:

100 g Schokolade, Zartbitter

10 g Palmfett

Zubereitung

Weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach die Eier zugeben und gut verrühren. Mit Backpulver gemischtes und gesiebtes Mehl unterheben, zuletzt die Nüsse. Teig in eine gefettete Kastenform (30 cm Länge) füllen.

Bei 180 Grad ca. 50 min backen (Stäbchenprobe).

Den Kuchen noch heiß mehrmals mit einer Stricknadel oder einem Holzstäbchen einstechen und mit dem Rum tränken.

Zum Aprikotieren die Marmelade durch ein Sieb streichen, mit dem Wasser einmal aufkochen lassen und den Kuchen damit bestreichen. Trocknen lassen.

Für den Guss die in Stücke gebrochene Schokolade mit dem Kokosfett schmelzen, Kuchen damit glasieren und trocknen lassen.

Kuchen schmeckt besonders gut, wenn er 2 oder 3 Tage durchziehen darf!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.03.04 angie17 CK

Tiroler Nusskuchen 4 Ei

Zutaten für 8 Portionen

300 g Mehl

1 P. Backpulver

300 g Zucker

300 g Haselnüsse, gemahlen

50 g Kakaopulver

1 Msp. Zimt

180 g Butter

125 ml Kaffee, kalter

4 Ei

1 EL Cognac oder Rum

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Zucker, gem. Haselnüsse, Kakaopulver + Zimtpulver trocken gut mischen. Die Butter schmelzen und mit dem Kaffee, den Eiern und dem Schnaps unterrühren. Eine Gugelhupfform gut + dick einfetten und mit Paniermehl gut einstreuen. Dann den Teig einfüllen und bei ca. 175°C im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. In den ersten 10 Minuten die Temperatur nur bei 100°C .

Tipp:

In Alufolie hält sich der Kuchen gut 1 Woche.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

27.05.02 LEILAH CK

Versunkener Nusskuchen 3 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

Für den Teig:

200 g Margarine

200 g Zucker

3 Ei

250 g Mehl

1 Puddingpulver, Vanille

200 g saure Sahne

1 Backpulver

Für den Belag:

300 g Nüsse, gemahlen

175 g Zucker

175 g Margarine

4 EL Milch

1 EL Rum

Zubereitung

Fett, Zucker und Eier dickcremig schlagen. Nun die anderen Zutaten unterrühren und auf ein gefettetes Blech streichen.

Für den Belag: Fett, Zucker und Milch erhitzen, Nüsse unterrühren, Rum zugeben. Mit dem Teelöffel kleine Häufchen auf den Kuchen setzen. Im vorgeheizten Backofen 20-25 Min. bei 200 Grad backen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

11.02.03 Lissa

ohne Treibmittel

Anis - Nusskuchen 5 Ei

Zutaten für 1 Portionen

5 Ei

100 g Zucker
150 g Mandeln, geriebene
50 g Semmelbrösel
1 TL Anis, (gemahlen)

Zubereitung

Eier trennen, Eigelbe, 2 EL Wasser und 75 g Zucker schlagen, bis die Creme locker und hell ist
Eiweiß steif schlagen, dann nach und nach den restlichen Zucker dazugeben. Mandeln, Semmelbrösel + Anis vermischen, mit der Eiercreme vermischen und alles vorsichtig unter den Eischnee heben. Den Teig in eine gefettete Napfkuchenform füllen, in den kalten Backofen schieben und auf 180 °C schalten. Etwa 50 Min. backen. Im ausgeschalteten Backofen noch 10 Min. stehen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

15.05.04 Bombina-Conny CK

Feuchter Nusskuchen 6 Ei M

Zutaten für 8 Portionen

1000 g Quark

250 g Margarine /Butter
300 g Rohrzucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Zitrone(n), Schale+ Saft oder
3 Schuss Rum , 54 %
100 g Mandeln, geriebene (gem)
150 g Nüsse, geriebene (gem)

150 g Kuvertüre, geriebene, bitter

6 Eigelb

7 EL Mais gem (Grieß. Polenta)
2 EL Hirse gem (Grieß)
1 Prise Meersalz
6 Eiweiß, steifgeschlagen

Zubereitung

Margarine/Butter mit Zucker schaumig schlagen, danach alle Zutaten unterrühren, zum Schluss, das steifgeschlagene Eiweiß vorsichtig unzerzieren. Den Boden der 24 cm Springform, sowie der ganzen 24 cm Kastenformen mit Backpapier auslegen, die Ränder der Springform mit Margarine einfetten + mit Grieß ausstreuen. Teig einfüllen, glatt streichen. Im vorgewärmten Ofen bei ca. 180 Grad, ca. 60- 70 min backen. Danach noch weitere 60 min im ausgeschalteten Ofen stehen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
19.09.03 Hans60 CK

PS ich mahle das Getreide unmittelbar vor dem Gebrauch, den Begriff „Grieß“ wurde beim Freischalten zugefügt. Da aber schon verschiedene User , es mit „Grieß“ hergestellt haben. Muss es also auch damit klappen.
Mit freundlichen Grüßen, Hans

Nusskuchen 8 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

150 g Butter

8 Ei getrennt

150 g Zucker

200 g Haselnüsse, gemahlen

200 g Schokolade, gerieben

6 Scheibe/n Brot (Knäckebrot), gerieben

200 g Kuvertüre, zum Überziehen

Die Butter mit dem Eigelb schaumig schlagen und nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Dann Haselnüsse mit Schokolade und Knäckebrot vermischen und nach und nach darunter rühren.

Die Eiweiß steif schlagen und unterheben.

In eine gefettete Kastenform füllen und bei 190°C etwa 45-50 min backen.

Nach Belieben den erkalteten Kuchen mit der Kuvertüre überziehen.

Geht sehr schnell und schmeckt super lecker!

Brennwert p. P.: 240

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

28.04.05 Alina1st CK

Nusskuchen 3 Ei M

Haslikuchen

Zutaten für 1 Portionen

150 g Nüsse, gerieben

150 g Nüsse, gehackt

200 g Zucker

1 TL Zimt

1 Prise Salz

3 Ei

1 dl Rahm

1 dl Milch

1 EL Mehl

500 g Teig (Kuchenteig)

Puderzucker

Zubereitung

Den Teig für ein rundes Kuchenblech (Ø 28 cm) auswallen. Das Blech einfetten, belegen und den Kuchenteig einstechen. Alle anderen Zutaten zu einem dickflüssigen Teig vermischen und über den Kuchenteig verteilen. Im Ofen bei 180 C ca. 30 Minuten backen. Aus einem Papier einen Scherenschnitt machen, auf den fertigen Kuchen legen und mit dem Puderzucker bestreuen. Scherenschnitt entfernen - fertig!!

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

25.04.01 Béatrice CK

Es werden Haselnüsse verwendet! Sorry, vergaß ich hinzuschreiben.

Béatrice

Rührteig

Blitz Rührkuchen 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

200 g Zucker

5 Ei

250 g Mehl

1 TL Backpulver

Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker gut schaumig schlagen, die Eier nach und nach unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und kurz darunter rühren. Nach Belieben können noch Schokostreusel oder Aroma (Rum, Butter-Vanille, Orange...) dazugegeben werden. Bei 175°C ca. 40 min backen. Gelingt immer und wird super-lecker!

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

15.01.03 Sivi CK

Eierlikör - Rührkuchen 5 Ei

Zutaten für 1 Portionen

250 ml Öl (Salatöl)

5 Ei

250 ml Eierlikör

250 g Puderzucker

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

Puderzucker oder Schokoladenguss, zum Verzieren

Zubereitung

Öl, Eier und Eierlikör verrühren. Puderzucker nach und nach hinzugeben. Zum Schluss das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Backzeit 1 Stunde bei 170 Grad.

Nach dem Abkühlen entweder mit Puderzucker bestreuen oder mit Schokoladenguss versehen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

08.12.04 M Lissy

Eierlikör Kuchen 5 Ei

Rührkuchen

Zutaten für 1 Portionen
250 g Puderzucker

5 Ei

250 ml Öl, mild (z.B. Sonnenblumenöl)

250 ml Eierlikör

125 g Mehl

125 g Kartoffelmehl

2 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

Fett und Semmelbrösel/Mehl für die Form

Zubereitung

Alle Zutaten mit dem Handmixer gut durchrühren. Danach in eine befettete, mit Mehl oder Bröseln ausgeschwenkte Form geben. Die Form nicht zu klein wählen, der Kuchen wird relativ groß bzw. geht ordentlich auf. Es eignet sich auch eine große Gugelhupf-Form oder Springform. Ca. 90 Minuten Backzeit bei 175 Grad. Evt. einmal mit einem Metallspieß kontrollieren, ob der Kuchen innen schon fest ist.

Wird sehr saftig, bleibt auch für einige Tage so.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

19.04.05 Mietzekatz CK

Kokos - Rührkuchen 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Mehl, gesiebt

2 TL Backpulver

150 g Zucker

150 g Butter, zerlassene, abgekühlte oder Margarine

150 g Kokosraspel

3 Ei

1 Prise Salz

¼ Liter Milch

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver, Salz und dem Zucker mischen. Die Eier und die Milch mit einem Schneebesen unterrühren, dann die zerlassene abgekühlte Butter dazu und nochmals durchrühren. Am Schluss die Kokosflocken unterheben.

Eine Kastenform ausfetten, mit Semmelbrösel ausstreuen und den Teig hineinfüllen.

Auf der mittleren Schiene etwas 45 Min. backen.

Die Ränder mit einem Messer lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und in der Form 10 Min. auskühlen lassen, dann löst sich der Kuchen ganz einfach aus der Form.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

12.06.03 Doris D CK

Habe den Kuchen gestern auch gebacken.

Habe aber statt der Milch Batida de Coco genommen!!

Ein richtig leckerer Geschmack nach Karibik sage ich da nur!!

Grüße

Melli

Ich habe eine Dose Mandarinen mit Saft dazugegeben und dafür etwas weniger Milch genommen. Beim nächsten Mal werde ich noch eine weitere Dose dazu tun, denn das passt wirklich wunderbar vom Geschmack.

LG Annkathrin

Laras Mohnkuchen 4 Ei M

saftiger marmorierter Rührkuchen mit Mohn

Zutaten für 1 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

4 Ei

250 g Mehl

1 Tüte. Backpulver

4 Tropfen Buttervanille-Aroma

100 g Mohn, gemahlener

20 g Butter

60 ml Milch, (ggf. etwas mehr)

120 g Zucker

2 EL Rum

1 EL Grieß

Zubereitung

Butter geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise mit dem Aroma unterrühren.

Mohn mit Milch und Grieß aufkochen, Zucker, Butter und Rum unterrühren und quellen lassen.

Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Gugelhupform füllen, die Mohnmasse auf den Teig geben und den Rest des Rührteiges darauf geben. Mit einer Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen, damit ein Marmormuster entsteht.

Im vorgeheizten Ofen bei 160° Umluft oder 180°C Ober-/ Unterhitze ca. 1 Std. backen.

Mindestens eine Std. in der Form auskühlen lassen, dann auf einem Kuchenrost weiter auskühlen lassen, bis der Kuchen vollständig erkaltet ist.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

12.05.05 Lari CK

Nuss Rührkuchen 3 Ei

Omas altes Rezept

Zutaten für 6 Portionen

2 große Äpfel

1 Zitrone(n)

200 g Butter

250 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Ei

200 g Mehl

100 g Speisestärke

2 TL Backpulver

100 g Haselnüsse, gehackt

Zubereitung

Die Äpfel grob raspeln und sofort mit dem Zitronensaft mischen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Die Eier dazugeben und verrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unterrühren.

Apfelraspel auf ein Sieb abtropfen lassen, mit Nüssen zum Teig geben.

Eine Kastenform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen.

Gasherd: Stufe 2 ca. 60-75 Minuten

Nach Hälfte der Zeit evtl. mit Pergamentpapier abdecken, sonst wird er zu braun. Kuchen abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form stürzen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

03.01.03 Charlybastet CK

Hallo,

wie immer habe ich den Zucker um die Hälfte reduziert.

Leider hatte ich auch keine gehackten Haselnüsse im Haus sondern nur gemahlene Mandeln, auch habe ich noch einen EL Kokosraspeln hinzugefügt.

Der Kuchen hat 80 Minuten bei einer Temperatur von 150°C im Umluft-herd benötigt.

Der Kuchen ist so locker und lecker.

Wird jederzeit wieder gebacken.

LG Yvonne

Rührkuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

4 Pck. Puddingpulver (Vanille oder Schoko)

4 Ei

1 Tasse Zucker

1 Tasse Öl

1.5 TL Backpulver

1 Vanillezucker

evt. Rum-Aroma

Zubereitung

Alles verrühren und in den auf 170°C vorgeheizten Backofen schieben. Ca. 45 Minuten, eher kürzer, backen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

16.04.05 yvi76

Hallo an alle,

Puddingpulver ist so wie Mehl und Stärke Gemisch.

ich nehme immer eine Silikon Gugelhupfform,

Russischer Apfelkuchen 5 Ei

saftig - aromatischer Rührkuchen mit Äpfeln

Zutaten für 1 Portionen

250 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker, (= 1 gestr. EL)

5 Ei

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

125 g Haselnüsse, gemahlene

80 g Kakaopulver

2 TL Zimt

4 Äpfel, (je nach Größe)

5 cl Rum, (alternativ 1/2 Flasche Rumaroma)

Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Ofen auf 180° vorheizen.

Äpfel klein würfeln und Rum darüber geben bzw. mit dem Aroma beträufeln. Einziehen lassen.

Butter oder Margarine geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker auf höchster Stufe einrühren, bis eine gebundene homogene Masse entstanden ist.

Jedes Ei einzeln 1/2 Minute unterrühren, die ganze Masse nochmals zwei Minuten rühren.

Mehl mit Backpulver mischen, sieben und mit den Haselnüssen, dem Kakao und dem Zimt portionsweise auf niedrigster Stufe unterrühren. Der Teig darf nicht zu flüssig sein, damit die Äpfel nicht absinken. Äpfel unterheben.

Eine Springform fetten, Teig einfüllen und glatt streichen.

Im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 1 Stunde backen. Stäbchenprobe machen.

Wenn der Kuchen fertig ist, kurz in der Form stehen lassen.

Aus der Form holen und auf einem Kuchenrost vollständig auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

08.05.05 Lari CK

Schneller Zitronen Rührkuchen vom Blech 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

150 g Butter oder Margarine, weich

250 g Zucker

4 Ei

250 g Mehl
3 TL Backpulver (0,5 Päckchen)
Fett für das Blech

Für den Guss:

250 g Puderzucker
2 Zitrone(n), den Saft davon

Zubereitung

Aus Butter oder Margarine, Zucker, Eiern, Mehl und Backpulver einen Rührteig herstellen. Den Teig auf einem gefetteten Blech verteilen und bei 175°C ca. 30 Min. backen. In der Zwischenzeit Puderzucker mit Zitronensaft anrühren und nach dem Backen auf den noch warmen Kuchen geben.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
17.11.01 Sofi CK

Sandkuchen

Ela´s Sandkuchen 5 Ei M

(sehr lange saftig)

Zutaten für Portionen
500 g Mehl
250 g Butter / Margarine
250 g Zucker

5 Ei

1 Beutel Vanillezucker
1 Flasche Aroma (Vanillearoma)
1 Beutel Backpulver

1 Becher Sahne

Zubereitung

Den Backofen auf größter Hitze vorheizen.
Butter oder Margarine mit dem Zucker schaumig rühren. Anschließend die Eier, Vanillezucker und das Vanillearoma zugeben. Das Backpulver mit dem Mehl vermengen und löffelweise zu der Masse geben. Zwischendurch die flüssige Sahne zuschütten. Den nun fertigen Kuchenteig in eine gefettete 31 cm Kastenform (ganz wichtig!!!) füllen und ca. 20 Minuten in der größten Hitze anbacken (ich ritze die gebildete Kruste einmal längs mit einem scharfen Messer auf), dann den Backofen auf 175°C herschalten und noch 60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!

Hinweis: je nach Mehlsorte dem Teig beim Rühren noch 2-4 TL Milch zufügen. Da ich immer Mehl Type 1050 verwende, ist dies nötig.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

7.2.05 Ela CK

Anstelle des Vanillearomas kann jedes gewünschte Aroma genommen werden.

Bei Zitronenaroma passt auch dann hinterher ein Zitronenguss sehr gut als Glasur dazu.

Wichtig ist wirklich, dass das Fassungsvermögen der Form groß genug ist, sonst gibt es eine Sauerei im Backofen, weil der Teig sonst überläuft..... !!!!

LG

Ela*

Tipp.

einfach ein Backblech ganz unten in den Backofen, vorsichtshalber..
Hans60, 9.5.05

Feiner Sandkuchen mit Äpfeln 3 Ei

Zutaten für 10 Portionen

200 g Butter, weiche

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Ei

100 g Mehl, griffig

100 g Stärkemehl

½ TL Backpulver

3 m.- große Äpfel

Zubereitung

Weiche Butter, Zucker, die ganzen Eier, Salz und Vanillezucker zu einer hellen Creme aufschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver sieben und unter die Masse rühren. Diese in eine gefettete und bemehlte Form (Tortenform

oder ein eckiges Kuchenblech mit Rand ca. 22x36 cm) füllen und glatt streichen. Die Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Den Kuchen bei 160°-170° C ca. 50 Minuten bei Umluft backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

30.11.03 Traude CK

Ich mach den immer so, dass ich die Äpfel halbiere und die Hälfte in Streifen anschneide aber nicht durchschneide und dann mit der geraden Fläche nach unten auf den Teig lege. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, mit etwas Zimtzucker bestreuen. 01.12.2003 08:13
Susa

Kirsch Sandkuchen 3 Ei

Zutaten für 12 Portionen

150 g Butter, weiche

150 g Zucker

3 Ei

1 Zitrone(n)

200 g Mehl

2 TL Backpulver

300 g Kirschen

2 EL Zucker

1 TL Zimt

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren, Eier nach und nach zugeben, Zitronenschale unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in eine Kastenform füllen, die Kirschen in den Teig drücken. Zucker und Zimt mischen, über den Kuchen streuen. 35 bis 40 Min. backen (Elektro 175 Grad, Umluft 155 Grad, Gas Stufe 2).

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

27.2.02 Heiki CK

Mohn Sandkuchen 5 Ei

Zutaten für Portionen

280 g Zucker

70 g Löffelbiskuits
60 g Mohn, gemahlener
270 g Butter

5 Ei

1 Zitrone(n), unbehandelte
1 Prise Salz
200 g Mehl
100 g Speisestärke
1 TL Backpulver

Zubereitung

Für die Mohnmasse 80 ml Wasser und 30 g Zucker in einem Topf aufkochen. Löffelbiskuits sehr fein mahlen und mit dem Mohn vermengen. Mit dem Zuckerwasser begießen. 30 g Butter und 1 Ei unterrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen.

Für den Teig Zitrone den Saft auspressen und Schale abreiben. 250 g Butter und 250 g Zucker schaumig rühren. Zitronengeriebenes und Salz dazugeben. Restliche Eier nach und nach unterrühren.

Mehl, Stärke und das Backpulver mischen, esstöffelweise dazugeben und alles glatt verrühren.

Kastenform fetten und mit Mehl ausstreuen. 2/3 des Teiges in die Form füllen und glatt streichen. Mohnmasse darauf geben. Den restlichen Teig darüber geben, glatt streichen und mit einer Gabel von der Mitte aus zu beiden Seiten einmal durchziehen.

Im vorgeheizten Backrohr 175° Grad/gute 60 Minuten backen.

Kurz auskühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und ganz auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

17.3.04 genovefa56 CK

Nuss Sandkuchen 4 Ei M

Rührkuchen Name: Gold und Silber

Zutaten für 8 Portionen
200 g Fett, vorzugsweise Butter
310 g Zucker
400 g Mehl

4 Ei

250 ml Milch

1 Pck. Backpulver

150 g Haselnüsse, gemahlene
1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Kuchenglasur, Schokolade

Zubereitung

Es müssen zwei Rührteige hergestellt werden:

Rührteig 1:

100 g Butter und
130 g Zucker verrühren,
4 Eigelb dazu,
200 g Mehl und
1/2 Päckchen Backpulver,
1/8 l Milch,

Rührteig 2:

100 g Butter und
180 g Zucker verrühren,
200 g Mehl und
1/2 Päckchen Backpulver,
150 g Haselnüsse,
1 Päckchen Vanillinzucker,
4 Eischnee und
1/8 l Milch.

Den hellen Teig zuerst in eine große, gefettete und mit Mehl ausgestäubte Kastenform füllen. Dann den dunklen obendrauf.

Bei 190° C im Backofen bei Unter-/Oberhitze ca. 50 - 60 min. backen.
Stichprobe machen. Eventuell nach Belieben Schokoladenguss drüber.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

7.7.04 Joshifroschi CK

Sandkuchen (5 Ei ?) M

klassisch

Zutaten für 1 Portionen

250 g Margarine oder Butter, weich

225 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

1 Prise Salz

Aroma (Zitronenaroma), einige Tropfen

125 g Mehl (Weizenmehl)

125 g Speisestärke

1 TL, gestr. Backpulver

150 g Schokolade (Zartbitter)

1 EL Öl

Fett und Mehl für die Form

Zubereitung

Zum Vorbereiten heizen Sie den Backofen auf 200°C vor. Fetten und mehlen Sie die Kastenform. Weiche Butter in einer Rührschüssel mit einem Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht.

Jedes Ei etwa eine halbe Minute auf höchster Stufe unter rühren. Mehl und Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen, glatt streichen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Nach 15-20 Minuten Backzeit den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach in der Mitte etwa 1 cm tief einschneiden, damit er schön aufbricht, und den Kuchen bei niedrigerer Temperatur 40-45 Minuten weiterbacken.

Den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Für den Guss Schokolade grob zerkleinern und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Den erkalteten Kuchen damit überziehen und den Guss fest werden lassen.

Brennwert p. P.: 304

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

16.12.04 pebbles4 CK

Hallo pebbles4

Wie viel Eier kommen denn da rein ?

Kannst Du es noch nachtragen ?

nach meinen Erfahrungen würde ich 5 Ei, annehmen .

MfG Hans 09.05.2005 19:30

Sandkuchen Gugelhupf mit 4 Ei M

Himbeermark

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

300 g Mehl

100 g Stärkemehl

1 Pck. Backpulver

4 Ei

etwas Zitrone(n) - Geriebenes

1 EL Rum

125 ml Milch

250 g Himbeeren

2 EL Zucker

1 EL Stärkemehl

Kuchenglasur, Schokolade, Himbeeren und Streuselzucker zum Verzieren

Butter, Zucker, Vanillezucker, Rum und Zitronengeriebenes cremig rühren. Nach und nach Dotter begeben.

Mehl, Backpulver und Stärkemehl vermischen und gesiebt abwechselnd mit Milch zum Dotterabtrieb geben. Geschlagenen Eischnee unterheben.

Himbeeren mit 1 Löffel Wasser erhitzen, mit der flotten Lotte passieren. 1 Ei. Stärkemehl und 2 Ei. Zucker mit etwas Wasser verquirlen, in die passierten Himbeeren einrühren und kurz erhitzen, dann das Himbeermark abkühlen lassen.

In eine gebutterte, bemehlte Gugelhupfform einen Teil Teig füllen, etwas Himbeermark verteilen, wieder Teig und dann wieder Himbeermark mit einer Gabel durchziehen.

Im vorgeheizten Backrohr, 175° Grad/ca. 60 Min. backen, nach 3/4 der Backzeit mit Folie vielleicht abdecken.

Auskühlen lassen, stürzen mit Schokoladeglasur überziehen und mit ein paar Himbeeren belegen und Zuckerstreusel bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

24.12.04 genovefa56

ohne Treibmittel

Dänischer Sandkuchen 3 Ei

Zutaten für 4 Portionen

200 g Mehl

200 g Margarine
160 g Zucker

3 Ei

Zubereitung

Eier und Margarine miteinander verquirlen. Zucker langsam dazugeben und schließlich das Mehl unterrühren. Mindestens 3 min. auf höchster Stufe mixen, dann in eine gefettete Kastenform füllen. 1 Stunde bei 160 C backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

31.5.04 Animalia CK

Holländischer Sandkuchen 6 Ei

Zutaten für 12 Portionen

350 g Butter

6 Ei

350 g Zucker
1 Prise Salz
200 g Mehl
200 g Speisestärke
Zitrone(n) - Schale, abgerieben
Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Die Butter in einem Topf langsam schmelzen, aber nicht braun werden lassen. Eier, Zucker, Salz und Zitronenschale 3-4 Minuten zu einer hellen Creme aufschlagen. Mehl und Speisestärke esslöffelweise unterrühren. Die heiße Butter zum Schluss unter den Teig rühren. Eine große Kastenform mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und bei 180° ca. 60-75 Min. backen. Nach 15 Min. Backzeit die Oberfläche mit einem Messer längs einritzen, damit der Kuchen schön aufreißt. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

16.2.03 Viola CK

Streuselkuchen

Rezept für Streuselkuchen 1 Ei M ?

Zutaten für 12 Portionen

7 EL Mehl
5 EL Zucker

1 Ei

1 TL Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
2 EL Margarine, große gehäufte EL
1 Pck. Puddingpulver, Vanille, nach Anleitung kochen (aber ohne Zucker)

(Flüssigkeit ? was + wie viel ?)

Für die Streusel:

5 EL Mehl
5 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker

125 g Butter

Früchte, nach Wahl

Zubereitung

Teigzutaten gut miteinander verkneten. Der Teig sollte feucht sein, aber nicht an den Händen kleben.

Dann eine Springform fetten, den Teig darauf auslegen und einen kleinen Rand hochziehen.

Den gekochten Pudding (nicht ganz abkühlen lassen) darauf verteilen.

Früchte nach Wahl darauf verteilen und zum Schluss die Streusel drüber.

Im Ofen auf der mittleren Schiene bei 170°Grad ca. 45-55 min. backen.

Die doppelte Menge reicht für ein Blech. Der Kuchen geht nicht sehr weit auf beim Backen, man könnte auch eine Tarte-Form nehmen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

17.08.04 Blondi_66

Russischer Streuselkuchen 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig: und die Streusel:

250 g Mehl

125 g Butter

125 g Zucker

25 g Kakaopulver

1 Ei

½ P. Backpulver

Für die Füllung:

500 g Quark

125 g Butter

125 g Zucker

3 Ei, getrennt

½ P. Puddingpulver, Vanille

1 P Vanillezucker

etwas Zitronensaft

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig miteinander verrühren; über die Hälfte des Teiges in eine Springform geben, Rest zu Streuseln verkneten. Eiweiß steif schlagen. Quark, weiche Butter, Zucker, Eigelb, Puddingpulver, Vanillezucker und etwas Zitronensaft schaumig rühren, zuletzt den Eischnee unterziehen. Die Masse auf dem Boden verteilen, Streusel darüber geben und bei 200°C 1 Stunde backen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

07.05.02 Meike

Schneller Streuselkuchen 4 Ei M

Ratz Fatz Kuchen

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

200 g Zucker

4 Ei

200 g Mehl

1 TL Backpulver

Für die Streusel:

250 g Butter
250 g Zucker
400 g Mehl
1 Vanillezucker

Für den Guss:

1 Becher Schlagsahne
Puderzucker

Zubereitung

Teig herstellen und ein Blech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf verteilen.

Streusel herstellen und auf dem Teig verteilen.

Bei 180°C Heißluft circa 20 Minuten backen. Auf den heißen Kuchen 1 Becher flüssige Schlagsahne träufeln. Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Super schnell und super lecker!!!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
07.04.05 Kraeppel

Streuselkuchen, einfacher 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

4 Ei
250 g Zucker
250 g Mehl
1 Vanillezucker
1 TL Backpulver

Für die Streusel:

250 g Butter
200 g Zucker
400 g Mehl

200 ml Schlagsahne

Aus den Zutaten für den Boden einen Rührteig bereiten und diesen auf ein gefettetes Backblech streichen.

Übrige Zutaten zu Streuseln beliebiger Größe verarbeiten und auf den Boden geben.

Bei Mittelhitze ca. 30 Minuten backen.

Den heißen Kuchen sofort mit 200 ml Schlagsahne begießen.
Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
04.06.02 Melusine

Versteckter Streuselkuchen 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

300 g Zucker
300 g Mehl
300 g Margarine

4 Ei

½ P. Backpulver

Für die Streusel:

150 g Mehl
150 g Zucker
150 g Margarine
2 EL Kakaopulver

Für den Guss:

200 g Butter

Puderzucker, nach Belieben

Zubereitung

Aus den Zutaten den Teig bereiten und auf ein gefettetes Backblech streichen. Danach den Teig für die Streusel bereiten und auf den ersten Teig verteilen.

Backzeit: 150°C ca. 50 Min.

Nach der Backzeit den noch heißen Kuchen mit Puderzucker bestäuben und mit der Butter bestreichen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
13.05.02 Fantasia

Versunkener Streuselkuchen 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

5 Ei

250 g Zucker
300 g Margarine
300 g Mehl
2 EL Stärkemehl
1 Backpulver

Für die Streusel:

150 g Butter
150 g Zucker
150 g Mehl
1 Vanillezucker
2 EL Kakaopulver

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig verrühren und auf ein gefettetes Backblech streichen.

Aus den übrigen Zutaten Streusel beliebiger Größe bereiten und auf dem Teig verteilen.

Bei Mittelhitze ca. 30 Min. backen.

Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
03.06.02 Melusine

Versunkener Streuselkuchen 5 Ei M

mit Sahneguss

Zutaten für 8 Portionen

5 Ei

250 g Zucker
300 g Mehl
4 TL Backpulver
400 g Mehl

250 g Butter

25 ml Milch

200 ml Sahne

evt. Zimt und Zucker, zum Bestreuen

Zubereitung

Eier, 150 g Zucker, Mehl und Backpulver zu einem Rührteig verarbeiten und in die Fettpfanne des Backofens geben. 100 g Zucker, Mehl, Butter und Milch zu Streuseln verkneten und auf dem Rührteig verteilen. Bei 180°C ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Die flüssige Sahne auf den noch heißen Kuchen gießen und einfach genießen.

Schmeckt besonders gut, wenn der Kuchen erst 1-2 Stunden steht, damit sich die Sahne gut verteilt. Wer es mag, streut noch Zimt und Zucker darüber.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
07.12.04 regina07

würde den Kuchen gerne nachbacken, aber fehlt für den Rührteig nicht die Zugabe von Butter????
01.04.2005 11:45 Jacqueline

Zitronenkuchen

Leichter Zitronenkuchen 3 Ei

Zutaten für 16 Portionen
125 g Margarine (Halbfettmargarine)
125 g Honig

3 Ei

1 Zitrone(n), unbehandelt oder
1 EL Zitronensaft und 1 P. Citrobäck
1 P. Backpulver
250 g Mehl
2 EL Zitronensaft
100 g Puderzucker

Zubereitung

Halbfettmargarine mit Honig cremig rühren, die Eier und die abgeriebene Schale und den Saft der Zitrone bzw. das Citrobäck unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unterrühren, bei Bedarf (ist meist

aber gar nicht nötig) ein bisschen Milch zugeben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und bei 200 Grad ca. 35-40 Min. backen.

100 g Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft zu einer Glasur verrühren und den abgekühlten Kuchen damit überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

14.01.02 Lenchen CK

Netti's Zitronenkuchen 6 Ei

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

250 g Mehl

4 Ei

½ Pck. Backpulver

2 Tasse/n Wasser

1 Tasse/n Zucker

1 EL Butter

2 Ei

2 Zitrone(n) unbehandelt

6 TL Speisestärke (Maisstärke)

Puderzucker

Zubereitung

Für den Teig die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren, dann die Eier dazugeben und verrühren, Mehl mit dem Backpulver vermischen und nach und nach einrieseln lassen und gut unterrühren. Teig in eine gefettete Springform geben und bei Mittelhitze (Umluft: ca. 175 °C) ungefähr 40 Min. backen.

In der Zwischenzeit das Wasser, den restlichen Zucker, 1 EL Butter, 2 Eier, den Saft und die Schale der Zitronen sowie die Stärke verrühren und auf kleiner Flamme unter Rühren zum Kochen bringen, bis eine Puddingcreme entstanden ist. Creme dann etwas abkühlen lassen. Den fertig gebackenen und abgekühlten Kuchen auf eine Tortenplatte legen, dann quer durchschneiden, das Oberteil vorsichtig abheben und einen Tortenring (oder den Springformrand) um das untere Teil legen. Die Creme auf dem Unterteil verteilen und glatt streichen, Oberteil wieder aufsetzen. Den Kuchen dann relativ kühl stellen, bis die Creme vollständig erkaltet ist. Den Zitronenkuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.05.02 Netti CK

Omas Zitronenkuchen 5 Ei

vom Backblech, aber auch aus der Kastenform

Zutaten für 1 Portionen

300 g Margarine oder Butter

300 g Zucker

300 g Mehl

1 Pck. Puddingpulver (Vanille)

1 Zitrone(n), unbehandelt, Saft und abgeriebene Schale

1 P. Backpulver

5 Ei

Puderzucker

Fett für das Backblech

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren, dann die Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Zitronenschale, Puddingpulver und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder einfetten und den Teig darauf verteilen. Bei Ober/Unterhitze 180-190°C 20-25 Minuten backen.

Aus dem Zitronensaft und Puderzucker einen Zuckerguss herstellen und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

12.03.05 Telsche CK

Saftiger Zitronenkuchen 4 Ei

Zutaten für 15 Portionen

250 g Butter od. Margarine

200 g Zucker

4 Ei

200 g Mehl

100 g Speisestärke

1 Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Zitrone(n), Saft/Schale
6 EL Zitronensaft
250 g Puderzucker

Zubereitung

Butter und Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Dotter einzeln unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver, Salz, Zitronenschale und 3 EL Zitronensaft unterrühren. Eischnee unterziehen.

Teig in eine ausgefettete, mit Paniermehl ausgestreute Kastenform geben und bei 175 Grad/ca. 1Std. backen.

Puderzucker, restlicher Zitronensaft verrühren.

Guss auf den Kuchen verteilen und trocknen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

18.12.03 Genovefa56 CK

Schneller Zitronenkuchen 6 Ei

auf dem Blech

Zutaten für 16 Portionen

350 g Butter

350 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

6 Ei

350 g Mehl

3 TL, gestr. Backpulver

2 Zitrone(n), abgeriebene Schale

Für den Guss:

250 g Puderzucker

Zitronensaft

Zubereitung

Die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nacheinander einzeln die Eier dazugeben. Das Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit der Zitronenschale auch unterrühren.

Den Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 175 -200 Grad ca. 20 -30 Minuten backen.

Für den Guss den Puderzucker sieben und in eine Schüssel geben .Mit Zitronensaft zu einem Guss rühren und den Kuchen damit glasieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
21.11.04 Moorhenne CK

Schneller Zitronenkuchen ohne Fett 5 Ei

Zutaten für 1 Portionen
250 g Mehl
250 g Speisestärke
250 g Zucker

5 Ei

2 TL Backpulver
1 Zitrone(n), den Saft davon
2 Zitrone(n), die abgeriebene Schale
evt. Kuchenglasur (Puderzucker und Zitronensaft)

Zubereitung

Mehl, Stärke, Zitronenschalen und Backpulver vermischen. Eier mit Zucker schaumig schlagen, Mehlmischung dazusieben und Zitronensaft zugeben. Dann in eine Kastenform geben und bei 175°C 60-70 Minuten backen. Abkühlen lassen und nach Bedarf Zitronenglasur (Puderzucker/Zitronensaft) drüberegeben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
11.03.05 Flow CK

Zitronenkuchen 6 Ei

Zutaten für 1 Portionen
375 g Margarine
375 g Zucker

6 Ei

1 Pck. Vanillezucker
1 Zitrone(n)
1 Pck. Backpulver
375 g Mehl

Für den Guss:

250 g Puderzucker
2 Zitrone(n)
Zum Verzieren: bunte Streusel

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und 15 Minuten bei 200 Grad backen. Den Teig abkühlen lassen.

Dann den Guss herstellen, dazu Zitronen und Puderzucker verrühren, auf den kalten Boden streichen und die Streusel drübergerben.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

03.05.05 Maus1984 CK

Zitronenkuchen 6 Ei M

schmeckt Kindern super, Jezabels

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

200 g Zucker

150 g Butter, weiche

1 Zitrone(n), abgeriebene Schale, unbehandelt

200 g Mehl

50 g Speisestärke

2 TL Backpulver

6 Ei

Für die Glasur:

100 g Kuvertüre, dunkle

150 g Puderzucker

2 EL Zitronensaft

Zubereitung

Ofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft: 180 Grad). Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Butter, Zucker cremig rühren, Eigelbe unterziehen. Zitronenschale, Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterrühren. Eischnee unterheben. Auf einem mit Backpapier belegtem Blech verstreichen. 25-30 Min. backen.

Kuvertüre schmelzen. Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Kuchen jeweils zu Hälfte damit überziehen.

Brennwert p. P.: 225

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

15.10.04 Jezabel CK

Zitronenkuchen auf dem Blech 6 Ei

normales Backblech 35x40 cm

Zutaten für 1 Portionen

350 g Margarine

350 g Zucker

1 P Vanillezucker

6 Ei

1 P Zitrone(n) - Schale geriebene (Citroback)

350 g Mehl

1 Pck. Backpulver

200 g Puderzucker

4 EL Zitronensaft

Zubereitung

Zuerst die Margarine schaumig schlagen. Den Zucker, V - Zucker, die Eier und die Zitronenschale abwechselnd unterrühren. Dann Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterrühren.

Für den Guss: Puderzucker und Zitronensaft verrühren.

Den Kuchen bei 170° Heißluft 20 min backen. Dann den Kuchen abkühlen lassen und den Guss auf dem Kuchen verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

13.03.05 Nette14

PS

Es sind **nur** freigeschalteten Rezepte, bis zum 16.5.05

mit Datum + Namen, vom www.chefkoch.de

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, umstellen/ teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Hinweis

Das **M** in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de 16.05.2005