

Inhaltsverzeichnis

Vorwort.....	6
Warum Blechkuchen?.....	8
Tipps zum Backen mit Liebe.....	9
Grundrezepte für Blechkuchen.....	11
Basisrezept für den Teig.....	11
Mürbeteig.....	13
Hefeteig.....	14
Biskuitteig.....	16
Rührteig.....	18
Strudelteig.....	20
Basisrezept für Streusel.....	22
Streusel Basisrezept.....	22
Vanille Streusel.....	23
Zimt Streusel.....	24
Nuss Streusel.....	25
Schoko Streusel.....	26
Basisrezept für Guss.....	28
Klassischer Zuckerguss.....	28
Schokoladenguss.....	29
Vanilleguss.....	30
Sahneguss.....	31
Cremeguss.....	32
Karamellguss.....	33
Fruchtiger Guss.....	35
Fruchtige Blechkuchen.....	36
Erdbeer-Rhabarber Blechkuchen.....	36
Aprikosen Streuselkuchen.....	38
Kirsch-Schmand Kuchen.....	40
Mango-Maracuja Blechkuchen.....	42
Heidelbeer Joghurtkuchen.....	44

Zwetschgen Streuselkuchen.....	46
Pfirsich Melba Kuchen.....	48
Brombeer Mandelkuchen.....	50
Birnen Schmand Kuchen.....	51
Himbeer Mascarpone Kuchen.....	53
Blaubeer-Kokos Blechkuchen.....	55
Ananas Kokos Kuchen.....	57
Bananenschnitten mit Sahne.....	59
Zitronen Mohn Blechkuchen.....	61
Feigen Honig Kuchen.....	63
Orangen-Nuss Kuchen.....	65
Granatapfel Mandelkuchen.....	66
Cranberry Schmand Kuchen.....	68
Kiwi Kokos Kuchen.....	70
Beeren Meringue Kuchen.....	71
Marillen Schoko Kuchen.....	72
Rhabarber Vanillekuchen.....	74
Mandarinen Quarkkuchen.....	76
Johannisbeer Streuselkuchen.....	77
Grapefruit Ingwer Kuchen.....	79
Schokoladige Blechkuchen.....	80
Schokoladenkuchen mit Schokoladenglasur.....	80
Schoko-Birnen-Kuchen.....	82
Schokoladen-Brownie-Kuchen.....	83
Schoko-Kokos-Kuchen.....	85
Schokoladenkuchen mit Karamellfüllung.....	87
Schoko-Marzipan-Kuchen.....	89
Schokoladen-Erdnussbutter-Kuchen.....	91
Schoko-Kirsch-Kuchen.....	93
Schoko-Bananen-Kuchen.....	94
Schoko-Walnuss-Kuchen.....	95
Schoko-Rum-Kuchen.....	97

Schoko-Orangen-Kuchen.....	99
Schoko-Minz-Kuchen.....	101
Schoko-Kokosnuss-Kuchen.....	103
Schoko-Cookies-Kuchen.....	105
Schoko-Kürbis-Kuchen.....	106
Schoko-Bier-Kuchen.....	108
Schoko-Mascarpone-Kuchen.....	109
Schoko-Rote-Bete-Kuchen.....	111
Schoko-Zucchini-Kuchen.....	113
Schoko-Karamell-Mandel-Kuchen.....	114
Schoko-Käsekuchen.....	116
Klassische Blechkuchen.....	117
Apfelkuchen.....	117
Käsekuchen.....	118
Mandarinenkuchen.....	120
Eierlikörkuchen.....	121
Butterkuchen.....	123
Zitronenkuchen.....	124
Streuselkuchen.....	125
Marmorkuchen.....	126
Rhabarberkuchen.....	128
Beerenkuchen.....	129
Nusskuchen.....	130
Bienenstichkuchen.....	131
Pflaumenkuchen.....	133
Kirschstreuselkuchen.....	134
Kokoskuchen.....	136
Birnenkuchen.....	138
Nutellakuchen.....	140
Aprikosenkuchen.....	141
Pflaumenmus-Kuchen.....	142
Mirabellenkuchen.....	143

Mohnkuchen.....	145
Marzipankuchen.....	147
Saisonale Blechkuchen.....	149
Rhabarberkuchen mit Baiserhaube.....	149
Erdbeerkuchen mit Vanillepudding.....	151
Apfelkuchen mit Zimt und Walnüssen.....	153
Himbeerkuchen mit Mandelstreuseln.....	154
Pflaumenkuchen mit Quarkcreme.....	155
Johannisbeerkuchen mit Kokosstreuseln.....	157
Pfirsichkuchen mit Marzipan.....	158
Blaubeerkuchen mit Haferflocken.....	159
Zwetschgenkuchen mit Streusel.....	160
Brombeerkuchen mit Vanillepudding.....	161
Aprikosenkuchen mit Mandeln.....	162
Stachelbeerkuchen mit Baiser.....	163
Feigenkuchen mit Zitronencreme.....	164
Holunderkuchen mit Schmand.....	166
Mirabellenkuchen mit Nüssen.....	167
Weinbergpfirsichkuchen mit Amarettini.....	169
Quittenkuchen mit Walnüssen.....	170
Bergamottenkuchen mit Marzipan.....	172
Maulbeerkuchen mit Mascarpone.....	173
Brombeerkuchen mit Rosmarin.....	174
Sanddornkuchen mit Haferflocken.....	175
Kürbiskuchen mit Zimtcreme.....	176
Granatapfelkuchen mit Joghurtcreme.....	178
Besondere Blechkuchen.....	180
Eierlikör-Kirsch-Kuchen.....	180
Apfel-Nuss-Kuchen.....	181
Käsekuchen mit Beeren.....	182
Zitronen-Quark-Kuchen.....	184
Erdbeer-Rhabarber-Kuchen.....	185

Mandel-Mohn-Kuchen.....	187
Himbeer-Pfirsich-Kuchen.....	188
Cheesecake mit Karamell.....	189
Schwarzwälder Kirschkuchen.....	191
Aprikosen-Marzipan-Kuchen.....	193
Brombeer-Schmand-Kuchen.....	194
Vegane Schokoladen-Brownies.....	196
Pistazien-Brioche-Kuchen.....	198
Karamell-Apfel-Kuchen.....	200
Mango-Kokos-Kuchen.....	202
Nuss-Nougat-Kuchen.....	204
Himbeer-Mandel-Kuchen.....	206
Kirsch-Amaretto-Kuchen.....	208
Beeren-Vanille-Kuchen.....	210
Kokos-Ananas-Kuchen.....	212
Oreo-Cheesecake-Kuchen.....	214
Schlusswort:.....	215
Impressum:.....	216

Vorwort

Liebe Leserinnen und Leser,

Backen ist nicht nur ein Handwerk, sondern eine Kunst, die von Generation zu Generation weitergegeben wird. In diesem Buch möchten wir Ihnen die Welt der Blechkuchen näherbringen und Sie dazu inspirieren, gemeinsam mit Ihrer Familie köstliche Backkreationen zu zaubern.

Backen mit Liebe ist nicht nur ein Motto, sondern eine Lebensphilosophie. Denn beim Backen geht es nicht nur um das Zubereiten von Süßspeisen, sondern vor allem um das Teilen von Liebe und Gemeinsamkeit. Ein selbstgemachter Blechkuchen ist viel mehr als nur ein Dessert - er ist das Symbol für Geborgenheit, Zuneigung und Wärme.

In diesem Buch finden Sie eine Vielzahl von leckeren und abwechslungsreichen Blechkuchen Rezepten, die sowohl für Anfänger als auch für erfahrene Bäcker geeignet sind. Ob fruchtig-frisch, saftig-süß oder cremig-lecker - hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Wir möchten Ihnen zeigen, dass Backen keine hohe Kunst ist, sondern eine wunderbare Möglichkeit, Liebe und Freude zu verschenken.

Wir laden Sie ein, sich Zeit zu nehmen für das Backen mit Ihren Liebsten, für das gemeinsame Schnippeln, Rühren und Schmecken. Lassen Sie sich von den Düften und Aromen verzaubern und genießen Sie die warmen Momente, die beim Backen entstehen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachbacken und freuen uns, wenn unsere Rezepte einen kleinen Beitrag dazu leisten, dass Sie Ihre Liebsten mit süßen Köstlichkeiten verwöhnen können.

Mit herzlichen Grüßen,

Willi Meinecke

Warum Blechkuchen?

Blechkuchen sind eine beliebte und vielseitige Leckerei, die in vielen verschiedenen Varianten zubereitet werden kann. Sie sind nicht nur einfach herzustellen, sondern lassen sich auch wunderbar individuell gestalten und an den persönlichen Geschmack anpassen.

Ein großer Vorteil von Blechkuchen ist, dass sie sich ideal für größere Mengen eignen und somit perfekt für Feiern, Geburtstage oder andere Veranstaltungen sind. Man kann sie problemlos in größeren Stücken schneiden und somit viele Gäste gleichzeitig damit versorgen.

Zudem lassen sich Blechkuchen oft gut vorbereiten und schmecken auch am nächsten Tag noch frisch und saftig. Dadurch eignen sie sich auch gut als Snack für unterwegs oder als süße Zwischenmahlzeit im Büro.

Ein weiterer Pluspunkt von Blechkuchen ist, dass sie sehr vielfältig in den verwendeten Zutaten sind. Man kann sie mit verschiedenem Obst wie Äpfeln, Kirschen oder Beeren belegen, aber auch mit Nüssen, Schokolade oder Streuseln verfeinern. Dadurch passt ein Blechkuchen zu jeder Jahreszeit und kann je nach Saison mit den entsprechenden Zutaten zubereitet werden.

Zuletzt ist Blechkuchen auch einfach ein echter Klassiker, der bei Jung und Alt gleichermaßen beliebt ist. Er erinnert oft an die Kindheit und an gemütliche Kaffeekränzchen mit der Familie. Mit einem Stück Blechkuchen auf dem Teller fühlt man sich sofort wohl und glücklich.

Alles in allem sind Blechkuchen also eine tolle Option für all diejenigen, die nach einem leckeren, vielseitigen und unkomplizierten Kuchengenuss suchen. Sie sind einfach zuzubereiten, lassen sich gut vorbereiten und schmecken einfach herrlich. Probieren Sie es doch selbst einmal aus und lassen Sie sich von der Vielfalt und dem Genuss eines Blechkuchens überzeugen.

Tipps zum Backen mit Liebe

Das Backen von Blechkuchen ist eine beliebte und einfache Art, leckere Kuchen für größere Gruppen oder besondere Anlässe zuzubereiten. Hier sind einige Tipps, um sicherzustellen, dass dein Blechkuchen perfekt gelingt:

1. Die richtige Blechgröße wählen: Je nach Rezept und gewünschter Kuchenmenge solltest du die richtige Größe des Backblechs wählen. Für die meisten Rezepte wird ein Blech in der Größe von etwa 30x40 cm empfohlen.
2. Das Blech einfetten: Bevor du den Teig in das Backblech gibst, solltest du es gründlich einfetten, um ein Ankleben des Kuchens zu verhindern. Verwende hierfür am besten Butter oder Backtrennspray.
3. Den Backofen vorheizen: Bevor du den Kuchen in den Ofen schiebst, solltest du diesen auf die richtige Temperatur vorheizen. Dies sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und hilft dabei, den Kuchen gleichmäßig zu backen.

4. Den Teig gleichmäßig verteilen: Wenn du den Teig in das Blech gibst, achte darauf, dass er gleichmäßig verteilt ist. Dies kannst du am besten mit einem Teigschaber oder einer Palette erreichen.
5. Belag nach Belieben hinzufügen: Blechkuchen bieten viele Möglichkeiten für verschiedene Beläge, wie Obst, Nüsse, Schokolade oder Streusel. Füge den Belag nach deinem Geschmack hinzu und drücke ihn leicht in den Teig, damit er beim Backen nicht verrutscht.
6. Backzeit im Auge behalten: Die Backzeit variiert je nach Rezept und Belag. Achte daher genau auf die angegebene Backzeit und überprüfe regelmäßig, ob der Kuchen fertig ist. Ein Stäbchen-Test kann hierbei helfen: Wenn beim Einstechen in den Kuchen kein Teig mehr am Stäbchen kleben bleibt, ist der Kuchen gar.
7. Den Kuchen abkühlen lassen: Nach dem Backen solltest du den Kuchen auf einem Rost auskühlen lassen, bevor du ihn schneidest und servierst. Dadurch wird verhindert, dass der Kuchen aufgrund der Hitze zusammenfällt.

Mit diesen Tipps sollte dein Blechkuchen garantiert gelingen und deine Gäste begeistern. Viel Spaß beim Backen!

Grundrezepte für Blechkuchen

Basisrezept für den Teig

Zutaten für den Blechkuchenteig:

- 300g Mehl
- 150g Zucker
- 150g Butter
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- Prise Salz

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Backzeit: ca. 25-30 Minuten

Zubereitung:

1. Zuerst Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und eine Prise Salz in einer Schüssel vermischen.
2. Die Butter in kleinen Stücken hinzufügen und mit den Händen zu einer krümeligen Masse verarbeiten.
3. Die Eier dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.
4. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech gleichmäßig verteilen und glatt streichen.
5. Nach Belieben mit Obst, Streuseln oder einer Creme belegen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft) für ca. 25-30 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist.

6. Den Blechkuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen, bevor er serviert wird.

Dieses einfache Basisrezept für Blechkuchenteig eignet sich perfekt als Grundlage für verschiedene Blechkuchenvariationen und lässt sich je nach Geschmack beliebig verfeinern. Viel Spaß beim Ausprobieren und Genießen!

Mürbeteig

Zutaten:

- 250g Mehl
- 125g kalte Butter
- 1 Ei
- 50g Zucker
- 1 Prise Salz

Die **Zubereitungszeit** beträgt ca. 30 Minuten. Die genaue **Zubereitung** ist wie folgt:

1. Zuerst das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde in der Mitte formen. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und in die Mulde geben.
2. Das Ei, Zucker und Salz hinzufügen und alle Zutaten mit den Händen zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Teig anschließend auf einer bemehlten Fläche ausrollen und auf das gefettete Backblech legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit der Teig beim Backen keine Blasen wirft.
4. Den Mürbeteig Blechkuchenteig nach Rezept weiterverarbeiten, z.B. mit einer Fruchtfüllung belegen und bei 180 Grad Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist.
5. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen. Jetzt kannst du deinen köstlichen Mürbeteig Blechkuchenteig genießen!

Hefeteig

Hefeteig Blechkuchenteig ist eine köstliche Teiggrundlage für verschiedene Arten von Blechkuchen. Er ist luftig, leicht und perfekt für süße und herzhafte Beläge. Hier ist ein Rezept mit Zutaten, Zubereitungszeit und genauer Zubereitung:

Zutaten:

- 500g Mehl
- 1 Würfel Hefe (42g)
- 250ml lauwarme Milch
- 100g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100g weiche Butter
- 2 Eier

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden (inklusive Gehzeit)

Zubereitung:

1. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und ca. 10 Minuten ruhen lassen, bis sich Blasen bilden.
2. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker und Salz vermischen. Die Hefemilch, die weiche Butter und die Eier hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig zudeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit den Fingern leicht in die Form drücken, so dass der Teig gleichmäßig verteilt ist.

5. Nach Belieben mit Obst, Streuseln, Nüssen oder anderen Belägen belegen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 25-30 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist.

Der Hefeteig Blechkuchenteig eignet sich perfekt für Apfelkuchen, Zwetschgenkuchen, Streuselkuchen oder auch herzhafte Varianten mit Gemüse und Käse. Er ist vielseitig, lecker und immer wieder ein Genuss!

Biskuitteig

Biskuitteig Blechkuchenteig ist eine vielseitige Teiggrundlage für Kuchen, die sich für verschiedenste Füllungen und Beläge eignet. Hier ist ein Rezept für Biskuitteig Blechkuchenteig:

Zutaten:

- 6 Eier
- 200g Zucker
- 200g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Vanilleextrakt
- Prise Salz

Zubereitungszeit:

ca. 20 Minuten Zubereitung, 20-25 Minuten Backzeit

Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
3. In einer weiteren Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker und Vanilleextrakt cremig rühren.
4. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und langsam unter die Eigelb-Zucker Mischung rühren.
5. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben, bis ein homogener Teig entsteht.
6. Den Teig gleichmäßig auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und glatt streichen.

7. Im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist.
8. Den fertigen Biskuitteig Blechkuchenteig aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
9. Je nach gewünschter Füllung oder Belag den Blechkuchenteig weiterverarbeiten.

Der Biskuitteig Blechkuchenteig eignet sich perfekt als Basis für Obstkuchen, Cremetorten oder auch für schnelle Blechkuchen. Viel Spaß beim Ausprobieren und Verzieren!

Rührteig

Rührteig Blechkuchenteig ist ein einfacher und leckerer Kuchenteig, der sich hervorragend für Blechkuchen eignet. Hier ist ein Rezept für Rührteig Blechkuchenteig:

Zutaten:

- 250g weiche Butter
- 250g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 375g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 125ml Milch

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Backzeit: ca. 25-30 Minuten bei 180 Grad (Umluft)

Zubereitung:

1. Zuerst die Butter in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Dann den Zucker und Vanillezucker hinzufügen und weiter rühren, bis eine cremige Masse entsteht.
2. Nach und nach die Eier einzeln unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
3. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch zur Butter-Zucker-Ei-Masse geben und vorsichtig unterheben, bis ein glatter Teig entsteht.
4. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und glatt streichen.
5. Den Blechkuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft) für ca. 25-30 Minuten backen, bis er schön goldbraun ist.

6. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen, bevor man ihn nach Belieben mit Puderzucker oder einer Glasur verziert.

Der Rührteig Blechkuchenteig eignet sich wunderbar als Grundlage für verschiedenste Blechkuchen, wie zum Beispiel Obst- oder Streuselkuchen. Viel Spaß beim Ausprobieren und Genießen!

Strudelteig

Für einen leckeren Strudelteig Blechkuchenteig benötigst du folgende **Zutaten**:

- 500g Mehl
- 250ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Salz
- 60g geschmolzene Butter

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: 30-40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitung:

1. Zuerst vermische das Mehl mit dem Salz in einer großen Schüssel. Gieße dann nach und nach das lauwarme Wasser dazu und knete alles zu einem geschmeidigen Teig. Falls der Teig zu trocken ist, kannst du noch etwas Wasser hinzufügen.
2. Knete den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche für ca. 10 Minuten, bis er elastisch und geschmeidig ist. Forme dann den Teig zu einer Kugel und lege ihn in eine mit etwas Mehl bestäubte Schüssel. Bedecke die Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch und lasse den Teig für ca. 30 Minuten ruhen.
3. Teile den Teig in zwei Hälften und rolle jede Hälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem dünnen Rechteck aus. Bestreiche die Teigflächen mit der geschmolzenen Butter und rolle sie zu einer festen Rolle auf.