

Schnell und
einfach
zum

KUCHENGLÜCK

Über 85 Backrezepte unter 30 Minuten

Torten,
Blechkuchen
und süßes
Gebäck



Inhalt

- Kuchen auf die Schnelle **6**
- Ideen für Blitz-Kuchen und -Gebäck **7**
- Grundrezepte für Kuchenteige **8**
- Wann ist der Kuchen gar? **9**
- Formen und andere Utensilien für die Backstube **10**
- Backformen vorbereiten **11**

Torten und Törtchen

- GrapefrUITtorte mit Vanillecreme **14**
- Amarettinitorte mit Aprikosen-Mascarpone-Creme **16**
- Orangen-Käsesahnetorte **19**
- Mandelkuchen mit Knuspersahne **21**
- Schwarzwälder Kirschtorte **22**
- Kokostörtchen mit Mangocreme **24**
- Himbeer-Joghurt-Torte mit Keksboden **27**
- Obsttörtchen mit Mascarponecreme **29**
- Erdbeerkuchen mit Vanillecreme **30**
- Passionsfruchttörtchen mit Himbeeren **32**
- Birnentörtchen **35**
- Erdbeer-Mojito-Torte **37**
- Schoko-Eierlikörsahne-Torte **38**

Tartes und flache Kuchen

- Schokoladentarte mit gerösteten Haselnüssen **42**
- Orangenkuchen mit Campariguss **44**
- Tarte Tatin **47**
- Zitronentarte **49**
- Kernige Möhrentarte mit Limettenquark **50**



- Glasierte Pfirsichtarte **52**
- Apfel-Käsesahnecreme auf Bröselboden **55**
- Mohn-Pflaumen-Tarte mit Zimtcreme **59**
- Italienische Kirsch-Crostata **61**
- Tunesischer Dattelkuchen **62**
- Karamellisierte Aprikosentarte **64**
- Rhabarberkuchen mit Baiser **67**
- Schoko-Käsekuchen-Tarte mit Beeren **69**

Blechkuchen und Schnitten

- Sacherschnitten **70**
- Hefefladen mit Pflaumenmus und Streuseln **72**
- Ananas-Kirsch-Kuchen mit Kokos **75**
- Polenta-Orangen-Kuchen mit Himbeeren **77**
- Flacher Kirschkuchen **78**
- Kaffeeschnitten **80**

- Apfelkuchen vom Blech **82**
- Schokoladenkuchen schwarz-weiß **85**
- Nussige Früchtebrot Schnitten **87**
- Johannisbeer-Kokos-Schnitten **88**
- Käsekuchen mit Obst **90**
- Winterliche Glühweinschnitten **93**
- Buchweizen-Nuss-Kuchen mit Preiselbeersahne **95**
- Offener Brombeerstrudel **96**

Cupcakes, Muffins und Teilchen

- Kuchen-Minis **98**
- Apfel-Mandel-Muffins **100**
- Eierlikör-Cupcakes **103**
- Beeren-Muffins mit Streuseln **105**
- Schokoladen-Cupcakes mit Rote-Grütze-Creme **106**
- Nuss-Schokoladen-Zigarren **111**
- Zitronen-Heidelbeer-Küchlein im Glas **112**
- Apfelpastetchen **114**
- Stachelbeerstreifen **117**
- Erdbeer-Vanille-Burger **119**
- Marzipan-Pistazien-Schnecken **120**

Kekse, Plätzchen und anderes Kleingebäck

- Kürbiskernecken **122**
- Knusprige Konfitüre-Mandel-Spiralen **124**
- Mandelhappen **127**
- Zarte Orangenplätzchen **129**
- Gefüllte Ingwer-Limetten-Kekse **130**
- Knusprige Gewürztaler **135**
- Kokosmakronen mit Schokohäubchen **136**
- Amaretti **138**

- Mürbe Pinienkernplätzchen **141**
- Erdnuss-Schoko-Cookies **143**
- Hafer-Cranberry-Kekse **144**
- Schokoladen-Himbeer-Cookies **146**
- Espressoplätzchen **149**
- Süße Wein-Olivenöl-Ringe **151**
- Schokoladenblüten **152**

Sonderseiten

- 4 × Biskuitroulade **41**
- 6 × Käsekuchen **56**
- 4 × Blätterteiggebäck **109**
- 6 × Weihnachtsplätzchen **132**

- Register **154**
- Impressum **160**



Kuchen auf die Schnelle

Kuchen, Törtchen und Gebäck aus der eigenen Backstube, das ist auch bei knappem Zeitbudget machbar. Unkomplizierte Teige, Massen, Füllungen und Glasuren mit wenigen Zutaten gelingen selbst Gelegenheits-Bäckern; ganz Eilige greifen zu vorgefertigten Produkten, die sie individuell fertigstellen können oder schaffen sich eigene Vorräte.

Die Zutaten

Fett wie Butter, Margarine oder Öl (meist Raps-, Distel- oder Sonnenblumenöl) und **Eier** machen Gebäck fein und locker und sorgen für guten Geschmack. Fettreiches Gebäck bleibt darüber hinaus länger frisch und saftig. Wenn nicht anders angegeben, werden in den Rezepten dieses Buchs mittelgroße Eier (Eier Größe M) verwendet.

Zucker wird aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr hergestellt. Zum Backen feiner Kuchen empfiehlt sich Zuckerraffinade, also feiner, weißer Zucker. Zucker süßt nicht nur, sondern verändert durch Backen bzw. Hitze auch seinen Geschmack und trägt so zum Aroma eines Kuchens bei. Übrigens: Die Süßkraft von weißem und braunem Zucker ist identisch, brauner Zucker hat eine leicht karamellige Geschmacksnote. Auf Gebäck gestreut, bildet grobkörniger brauner Zucker eine besonders schöne Karamellkruste.

Salz in minimaler Menge unterstreicht den Süßgeschmack in Kuchen und Gebäck. Deshalb wird auch süßen Teigen und Massen eine Prise Salz beigelegt.

Nützliche Fix-Produkte

- **Instant-Gelatine** löst sich unter Rühren ohne Erwärmen direkt in Flüssigkeit, Creme oder Schlagsahne auf. 30 g Instant-Gelatine-Pulver entsprechen 6 Blatt bzw. 1 Päckchen gemahlener Gelatine (siehe Packungsangabe).
- **Sahnefestiger** stabilisiert steif geschlagene Sahne.
- **Puddingpulver ohne Kochen** ist rasch mit kalter Milch angerührt und kann sofort z. B. als Belag für einen Obstkuchen verwendet werden.
- **Tortenguss ohne Kochen** dickt ohne vorheriges Erhitzen Fruchtsaft, Wein oder Wasser an und kann sofort auf einem Kuchenbelag verteilt werden.



Weizenmehl ist das gängige Backmehl. Sein Gehalt an Gluten (Klebereiweiß) und Stärke ist dafür verantwortlich, dass der Teig bindet und beim Backen eine lockere, stabile Krume entsteht. In den Rezepten dieses Buchs wird überwiegend Weizenmehl Type 405 (in der Zutatenliste als „Mehl“ angegeben) verwendet.

Gewürze verleihen Kuchen und Gebäck typische Geschmacksnoten. Beliebt sind z. B. Zimt, Gewürznelken, Kardamom, Ingwer oder Gewürzmischnungen wie Lebkuchengewürz.

Nüsse und Samen werden gemahlen, gehackt, gehobelt oder im Ganzen (kleine Samen) verwendet. Nüsse und Mandeln gibt es unterschiedlich zerkleinert fertig zu kaufen (fein gemahlen, gehackt, in Stiften und gehobelt).

Trockenfrüchte geben Teigen und Massen natürliche Süße, Extrageschmack und einen angenehmen Biss. Vor der Verwendung werden sie meist eingeweicht.

Schokolade Die beliebtesten Sorten zum Backen sind Bitterschokolade (Kakaoanteil 60–100%), Zartbitterschokolade (Kakaoanteil 50%), Vollmilchschokolade (Kakaoanteil 25–30%); weiße Schokolade besteht aus Kakaobutter und enthält keine Kakao Masse. **Kuvertüre** enthält etwas mehr Kakaobutter als Schokolade, weshalb sie besser schmilzt und nach dem Erkalten ihren Glanz behält. Aus diesem Grund wird sie vorzugsweise für Glasuren verwendet.

Im Voraus planen – spontan backen

Wer Besuch mit selbst gemachtem Kuchen überraschen möchte oder einfach Lust hat, schnell etwas Süßes zu backen, sollte stets einige (mehr oder weniger lang haltbare) Backzutaten im Vorrat haben. Das spart den Griff zur Fertig-Backmischung und ermöglicht es, Kuchenzutaten selbst zu bestimmen.

• Im Vorratsschrank

Mehl; Backpulver; Trockenhefe; Zucker; Vanillezucker; gemahlene, gehobelte und gehackte Mandeln; gemahlene Haselnusskerne; Schokolade; Trockenfrüchte; Puddingpulver; Obstkonserven (z. B. Ananas, Pfirsiche, Aprikosen, Birnen); Konfitüren. Außerdem: Backpapier.

• Im Kühlschrank

Butter; Eier; süße und saure Sahne (Schmand, Crème fraîche); Quark (Mager- und/oder Sahnequark); gekühlte Fertigteige wie

Ideen für Blitz-Kuchen und -Gebäck

- **Schneller Obstkuchen** Einen Obstkuchenboden mit Vanillepudding oder steif geschlagener Sahne füllen und darauf frisches Obst (z. B. Erdbeeren) verteilen. Alternativ den Kuchenboden mit Obst belegen und darauf Tortenguss gießen. Sofort servieren.
- **Rührkuchen-Törtchen** Rührkuchen in Scheiben schneiden, diese in etwa 5 cm große Stücke schneiden, in Papierbackförmchen setzen, mit Konfitüre bestreichen und mit Sahnetupfen garnieren.
- **Keks-Burger** Für Schokoladenbuttercreme 100 g weiche Butter cremig schlagen, dann 200 g Schokoladenpudding (Raumtemperatur!) löffelweise darunterschlagen. Die Creme auf Butterkekse streichen und mit unbestrichenen Butterkeksen bedecken.
- **Schoko-Erdnuss-Cracker** Cracker mit Erdnusscreme bestreichen und mit unbestrichenen Crackern bedecken. Die gefüllten Cracker in geschmolzene Bitterschokolade tauchen; auf Backpapier trocknen lassen.
- **Blätterteiggebäck** Wer etwas Zeit zum Backen hat, kann aus Blätterteig frisches Gebäck zubereiten (siehe S. 109), das noch warm am besten schmeckt.
- **Gefüllte Baisers** Fertige Baiserschalen mit Schlagsahne und Obst füllen (siehe S. 32, Passionsfruchttörtchen).
- **Rote-Grütze-Torte** Einen fertigen Wiener Boden (3 Lagen) mit Quarkcreme und Roter Grütze füllen. Sofort servieren.
- **Käsekuchen ohne Boden** Käsekuchenmasse (siehe S. 56) in einer Form mit großer Fläche backen – je größer, desto flacher wird der Kuchen, und desto schneller ist er gebacken. Schmeckt lauwarm.
- **Beeren-Torteletts** Für den Beerenquark 125 g frische Beeren mit 1–2 EL Zucker und etwas Zitronensaft unter 250 g Sahnequark rühren. Quark auf Mürbeteigtorteletts verteilen; sofort servieren.

Blätterteig, süßer Mürbeteig, Hefteig, Filo- oder Strudelteig. Zerkleinerte Nüsse halten sich im Kühlschrank länger als im Vorratsschrank.

• Im Tiefkühlgerät

TK-Blätterteig und andere (evtl. selbst gemachte) Teige (siehe S. 8–9); TK-Beeren, TK-Kirschen und anderes TK-Obst; Eiscreme (als Beilage zu einigen Kuchen).



Zubereiten: 25 Minuten | Kühlen: 2 Stunden

Himbeer-Joghurt-Torte mit Keksboden

Für 1 Springform (26 cm Ø)

100 g weiche Butter, mehr für die Form
200 g Vollkorn-Butterkekse
25 g gehackte Mandeln
500 g Joghurt
300 g Crème fraîche
abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Zitrone
45 g Instant-Gelatine
100 g Zucker
1 EL Zitronensaft
350 g Himbeeren
12 Baisertropfen (etwa 25 g)

Pro Stück (bei 12):
305 kcal; 4,5 g Eiweiß; 24 g Kohlenhydrate; 21 g Fett; 3 g Ballaststoffe

1. Den Boden der Springform fetten. Für den Kuchenboden die Kekse zu feinen Bröseln zerkleinern; diese mit den Mandeln und der Butter verkneten.

2. Die Keksmasse in der Form verteilen und mit dem Kartoffelstampfer oder einem Löffel festdrücken. Den Keksboden mit Frischhaltefolie bedecken und für etwa 15 Minuten kühl stellen.

3. Joghurt, Crème fraîche und Zitronenschale in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Instant-Gelatine, Zucker und Zitronensaft dazugeben und 1 Minuteiterrühren. Anschließend 250 g Himbeeren unterheben.

4. Die Folie vom Keksboden entfernen und die Himbeercreme auf den Keksboden streichen.

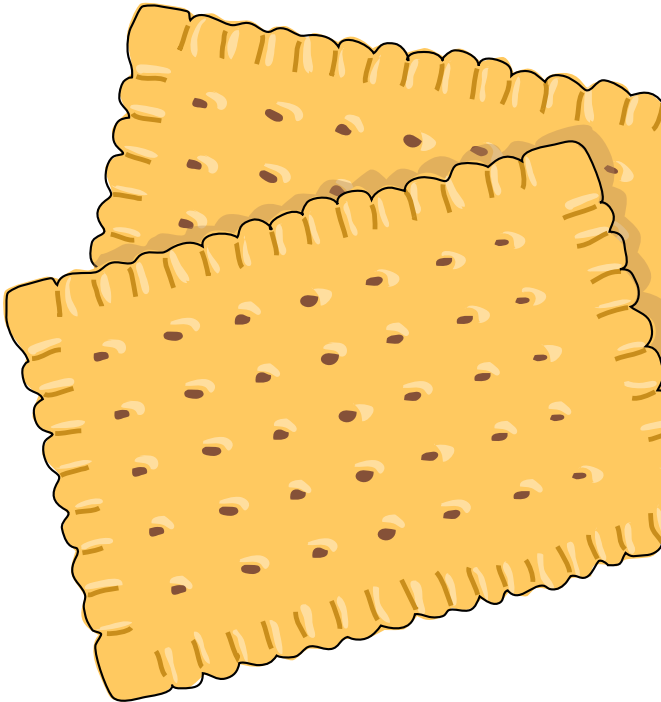
5. Die Torte entweder für etwa 25 Minuten ins Tiefkühlgerät oder für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Creme fest ist. Vor dem Servieren die Torte mit den Baisertropfen und den restlichen Himbeeren (100 g) garnieren.

Alternativen

Zur Abwechslung die Himbeeren für die Garnitur weglassen. Stattdessen die Torte mit durchpassierter Himbeerkonfitüre oder mit einer roten Fruchtsauce garnieren. Statt mit Baisertropfen kann die Torte auch mit kleinen Sahnetupfen verziert werden.

Clever vorbereiten

Den Keksboden bereits am Vortag zubereiten und bis zum Füllen in den Kühlschrank stellen.



Variante: Himbeertorte mit gebackenem Boden

100 g Joghurt, 2 Eier, 100 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker cremig rühren; 4 EL Öl und 125 g Mehl (mit ½ TL Backpulver gemischt) untermischen. Den Teig in die gefettete Form füllen und im 190 °C heißen Ofen (Mitte) 25 Minuten backen. Den Tortenboden auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring oder Springformrand versehen. Die Himbeercreme zubereiten (Schritt 3), auf den Tortenboden streichen und fest werden lassen. Die Torte nach Belieben mit Himbeeren garnieren.



Zubereiten: 15 Minuten | Backen: 15–20 Minuten

Birnentörtchen

Für ein 12er-Mini-Törtchenblech

1 Rolle Blätterteig (275 g; aus dem Kühlregal)
1 Dose Birnenhälften (Abtropfgewicht 460 g)
2 EL Nussnugatcreme
2 EL Himbeerkonfitüre
2 EL Aprikosenkonfitüre
1 Eigelb
1 EL Milch
1 EL gehackte Pistazien

Pro Stück (bei 12):
225 kcal; 2,5 g Eiweiß; 25 g Kohlenhydrate; 13 g Fett; 2,5 g Ballaststoffe

1. Den Blätterteig entrollen. Die Teigplatte mit dem Papier nach oben auf das Blech legen. Leicht auf die Mulden drücken, so dass die Muldenumrisse im Teig erkennbar sind. Teig vom Blech abheben und samt Papier entlang den Umrissen 12 Kreise ausschneiden. Die Mulden mit den Teigkreisen (Papier darunter) auskleiden; Teigreste aufbewahren.

2. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Birnen in einem Sieb abtropfen lassen. Je vier Teigböden dünn mit Nussnugatcreme, Himbeer- und Aprikosenkonfitüre bestreichen.

3. Die Birnenhälften in schmale Spalten oder in Stückchen schneiden; dicht nebeneinander auf die bestrichenen Teigböden legen.

4. Die Teigreste in kurze Streifen schneiden und auf die Birnen legen. Eigelb mit Milch verquirlen; die Teigstreifen damit bestreichen. Die Törtchen mit Pistazien bestreuen und im heißen Ofen (Mitte) 15–20 Minuten backen. Am besten lauwarm mit Vanilleiscreme oder Crème fraîche servieren.

Alternativen

Wer kein Mini-Törtchenblech hat, kann die Törtchen in einem 12er-Muffinblech oder in 6 Tartelettformen (je 10 cm Ø) backen. Anstelle der Birnen aus der Dose geschälte frische Birnen oder kleine Äpfel in hauchdünne Spalten schneiden und fächerförmig auf den Törtchen anrichten.

So geht's noch schneller

Den Teig auf einem Backblech entrollen und die Teigplatte mit Nussnugatcreme oder einer Konfitüre nach Wahl bestreichen. Die in Spalten geschnittenen Birnen darauf verteilen und mit Pistazien bestreuen. Wie beschrieben backen.

Variante: Birnentörtchen mit Schoko-Zimt-Sahne

100 g Bitterschokolade in Stückchen in 200 g heißer Sahne auflösen. Die Schokoladensahne mit 50 g Zucker sowie je 1 Messerspitze gemahlener Vanille und gemahlenem Zimt würzen. Die Sahnemischung im Kühlschrank möglichst mehrere Stunden durchkühlen. Vor dem Servieren die Schoko-Zimt-Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts aufschlagen und auf 8 Mürbeteig-Tartelettböden verteilen; glatt streichen. Die Birnenstückchen darauf anrichten.

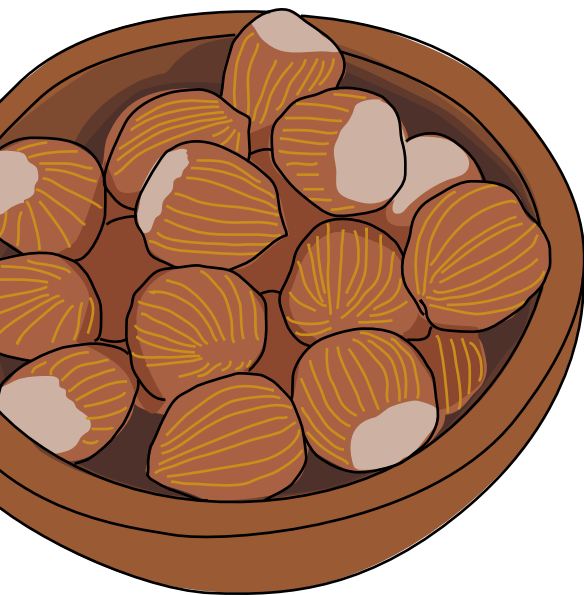
Zubereiten: 20 Minuten | Backen: 20 Minuten

Schokoladentarte mit gerösteten Haselnüssen

Für eine Tarteform (26 cm Ø)

100 g Haselnusskerne
125 g Butter, mehr für die Form
200 g Bitterkuvertüre
3 Eier
100 g Zucker
1 EL Weinbrand
2 EL gemahlene Mandeln
Puderzucker zum Bestreuen (nach Belieben)

Pro Stück (bei 12):
260 kcal; 5 g Eiweiß; 17 g Kohlenhydrate; 19 g Fett; 4 g Ballaststoffe



1. Die Nüsse in einer Pfanne rösten, anschließend auf einem Teller abkühlen lassen. Die Häutchen, die sich abgelöst haben, entfernen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Form fetten.

2. Inzwischen Kuvertüre und Butter in Stücke schneiden und zusammen in einem Topf bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren schmelzen. Die Mischung etwas abkühlen lassen.

3. Währenddessen die Eier mit dem Zucker und dem Weinbrand mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen. Die gemahlenden Mandeln und die Schokoladen-Butter-Mischung unterrühren. Die ganzen Haselnüsse unterheben, die Masse in die Form füllen.

4. Die Form in den heißen Ofen (Mitte) schieben und die Masse etwa 20 Minuten backen. Die Tarte am besten in der Form lauwarm oder kalt servieren. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Das schmeckt dazu

Marinierte Orangenfilets, pürierte Beeren oder ein Birnenkompott passen sehr gut zur Schokoladentarte. Wer mag, kann Schlag-sahne dazu reichen.

Kleine Tartes

Zur Abwechslung die Masse in 8–10 kleine runde Backformen füllen. Die Backzeit beträgt dann nur etwa 12 Minuten.

Clever vorbereiten

Die Schokoladenmasse vorbereiten, in die Form füllen, mit Frischhaltefolie bedecken und in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren backen. Das Vorbereiten empfiehlt sich vor allem, wenn die Tarte warm auf den Tisch kommen soll.

Variante: Mandeltarte mit Schokoguss

Für die Mandelmasse 3 Eier mit 100 g Zucker, 1 EL Mandel-likör und 1 Päckchen Vanillezucker cremig schlagen. 60 g zerlassene Butter und 150 g gemahlene Mandeln unter die Eiercreme rühren. Die Masse in die gefettete Tarteform füllen und im 200 °C heißen Ofen etwa 20 Minuten backen. Die Mandeltarte in der Form abkühlen lassen. 200 g Schokoladenglasur nach Packungsangabe flüssig werden lassen und die Tarte damit überziehen.

