

Kuchenrezepte

Schokoladenkuchen

Zutaten:

200 g weiche Butter
125 g brauner Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
4 zimmerwarme Eier
300 g Mehl
100 g Kakaopulver (also purer Kakao, kein Kaba, Nesquick etc.)
1 1/2 TL Backpulver
1/4 l dunkles Bier

Zubereitung:

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit Quirlen des Rührgerätes schaumig rühren.
2. Eier nacheinander auf niedriger Stufe

unterrühren, bis die Buttermasse gleichmäßig gelb ist.

3. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und unter die Buttermasse ziehen.
4. So viel Bier unterrühren, dass der Teig cremig ist und in langen Zapfen von den Quirlen fällt.
5. Springform von 26 cm Durchmesser gut fetten, Teig hineinfüllen und glattstreichen.
6. Den Kuchen auf die untere Schiene des kalten Backofens stellen und bei 180 °C (Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2-3) ca. 70 min. backen.
7. Wenn der Kuchen durchgebacken ist, aus dem Ofen nehmen und 20 min. in der Form ruhen lassen.
8. Den Boden mit einem Messer lockern und den Kuchen zum Auskühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

Schoko-Kirsch-Muffins

Zutaten:

175 g Margarine
4 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Backpulver
225 g Mehl
75 g Zucker
1 Glas Sauerkirschen
Schokoladenglasur

Zubereitung:

1. Alles bis auf die Kirschen gut vermischen.
2. Kirschen abtropfen lassen und unterheben.
3. In Formen füllen und bei 200 °C für 25–30 Minuten backen.
4. Mit Schokoladenglasur überziehen.

Apfelbrot mit Mandeln und Rosinen

Zutaten:

750 g Äpfel
500 g Mehl
200 g Zucker
250 g Rosinen
125 g Mandeln, ganz, ungeschält
1 ½ Päckchen Backpulver
1 EL Kakao
1 EL Rum
1 TL Zimt, gemahlen
1 Msp. Nelken, gemahlen

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf das Mehl und das Backpulver in eine große Schüssel geben. Über Nacht stehen lassen. Saft nicht wegschütten!

Am nächsten Tag das Mehl und das Backpulver unterrühren und die Masse auf zwei Kastenformen verteilen. Bei 180–200 °C für ca. 45 Minuten backen. Die Apfelbrote sind etwa 2–3 Wochen haltbar.

Prasselkuchen

Zutaten:

1 Päckchen Blätterteigquadrate oder eine Rolle Blätterteig
250 g Mehl
150 g Butter
125 g Zucker
1 Prise Salz

Für den Zuckerguss:
Zitronensaft
Puderzucker

Zubereitung:

Den Blätterteig in Dreiecke schneiden und auf einem gefetteten Backblech verteilen. Aus den restlichen Zutaten Streusel herstellen. Die Blätterteigdreiecke mit Wasser bestreichen und die Streusel darauf verteilen. Den Backofen vorheizen und die Prasselkuchen bei 190–200 °C für etwa 20 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Zuckerguss bestreichen.