

Rührkuchen

Backvariationen



Band 3 der Koch- und Backbuch-Reihe

Urhebervermerk

© 2015 bei Verlag Thomas Biedermann, Hamburg

2. Auflage

info@buch-schmie.de

Alle Rechte vorbehalten

Band 3 der Koch- und Backbuch-Reihe: Rührkuchen

Text, Fotos und Gestaltung:

Thomas Biedermann

PDF-Erstellung:

Thomas Biedermann

ISBN 978-3-941695-74-0

Vorwort

Backvariationen

Dieses Backbuch erfindet das Rad nicht neu. Rührkuchen sind einfach zuzubereiten und sehr verbreitet. Das Buch enthält somit neben dem Grundrezept für Rührkuchen *23 Backvariationen* für Rührkuchen. In den Kategorien *Alkohol, Exotisch, Gemüse, Getränke, Gewürze, Nüsse* und *Obst*.

Es ist sicherlich bekannt, einen Rührkuchen mit gemahlene Haselnüssen, Mandeln oder auch Gewürzen zuzubereiten. Weniger aber Zubereitungen, in denen fein geraspelte Wurzeln oder Zucchini zum Rührteig hinzugegeben werden.

Der Rührteig kann auch durchaus zum größten Teil aus gekochten, grob geriebenen Kartoffeln bestehen. Ungewöhnlich und weitestgehend unbekannt ist es auch, das gewohnte Weizenmehl durch Reismehl zu ersetzen.

Durch Hinzugabe von Kakao erhält man entweder den weit verbreiteten Marmorkuchen oder einen richtigen Kakaokuchen. Aber auch mit Kaffee – flüssig und gemahlen – und sogar grünem Tee – flüssig und Teeblätter – bäckt man schmackhafte Rührkuchen.

Und auch mit Schokolade lassen sich viele Rührkuchen-Varianten backen.

Den Backvariationen sind nur wenige Grenzen gesetzt.

Empfehlungen zur Zubereitung

Für die Zubereitung eines Rührkuchens gibt es einige Empfehlungen, die man beachten sollte, wenn man einen saftigen, wohl-schmeckenden Kuchen erhalten will.

Bewährt hat es sich, als erstes die weiche Butter mit Zucker und Vanillin-Zucker in der Rührschüssel mit dem Rührgerät schaumig zu rühren.

Dann gibt man die Eier einzeln (!) hinzu und verrührt sie.

Bei manchen Kuchen wie dem Wurzel- und dem Zucchinikuchen empfiehlt es sich, die Eier zu trennen. Eigelbe werden unter den Teig gerührt. Eiweiße gibt man in eine schmale, hohe Rührschüssel und verrührt sie zu Eischnee. Diesen gibt man am Ende der Zubereitung des Rührteigs – also vor dem Einfüllen in die gefettete Backform – hinzu und hebt ihn vorsichtig mit dem Backlöffel unter den Teig. Er wird auf keinen Fall verrührt, sondern er soll dem Teig mehr Volumen geben.

Ein Rührteig benötigt – *Nomen est Omen* – eine lange Zeit des Rührens. Man sollte den Teig gut 5–10 Minuten auf hoher Stufe rühren. Je länger, desto besser. Der Rührkuchen dankt es mit Lockerheit, Saftigkeit und Schmackhaftigkeit.

Flexibilität eines Rührteigs

Ein Rührkuchen ist keine Torte, mit einer Creme aus Butter, Quark, Sahne oder Joghurt zubereitet. Er wird nicht so aufwändig zubereitet wie ein Torte. Er benötigt nicht mehrere Zubereitungsschritte für Boden, Füllung, Deckel und Dekoration. Und er muss auch nicht über Nacht oder einen Tag im Kühlschrank erkalten.

Rührkuchen sind einfach zuzubereiten. Sie sind auch unkompliziert für Anfänger oder Personen, die wenig bis gar nicht kochen oder backen. Und bieten sich an, wenn sich an einem Wochenende kurzfristig Besuch anmeldet, denn ein Rührkuchen ist in weniger als 2 Stunden verzehrbereit.

Ein Rührkuchen verzeiht so manchen Fehler, den man machen kann. Denn er ist flexibel, was sein Zutaten anbelangt. Und er gelingt dennoch zufriedenstellend – mit leichten Abstrichen wie eventuelle leichte Trockenheit oder etwas Sprödigkeit.

Generell verwendet man für einen Rührkuchen 4 Eier. Verwendet man 5–6 Eier, wird der Kuchen umso saftiger. Aber er gelingt auch, wenn man nur 3 Eier vorrätig hat, die Geschäfte schon geschlossen sind und man dennoch einen Rührkuchen zubereiten will.

Reicht der vorhandene Zucker nicht ganz aus, verwendet man weniger. Der Kuchen wird dann eben nicht so süß.

Auch zu wenig Butter lässt sich kompensieren. Ein Ei mehr bringt hier genügend Bindung für den Kuchen, auch wenn er dann nicht so saftig wird.

Weizenmehl lässt sich teilweise oder ganz durch andere Mehlsorten ergänzen oder ersetzen. Sei es Roggen-, Gersten-, Hafer-, Dinkel- oder sogar Reismehl.

Man kann somit das Verhältnis von Zutaten verändern. Weniger Mehl, aber mehr geriebene Wurzeln, Zucchini, Kartoffeln, Haselnüsse, Mandeln oder Sesam. Eventuell muss man ein wenig experimentieren, um das passendste Verhältnis der Zutaten herauszufinden oder wie der Kuchen am besten schmeckt.

Vor Fehlschlägen ist man hierbei natürlich nicht gefeit. Aber man lernt sehr schnell, welche Flexibilität der Rührkuchen hat, welche Zutaten und Zubereitung er toleriert und wo die Grenzen des Machbaren und natürlich Essbaren überschritten sind.

Übersicht der Rezepte

Die Zusammenfassung der Rezepte zu Kategorien und ihre Einordnung in diese ist nicht immer ganz schlüssig und stringent.

Rührkuchen mit Kakao – und somit auch der bekannte Marmorkuchen – habe ich der Einfachheit halber den Getränken Grüner Tee und Kaffee zugeordnet.

Kuchen mit Schokolade liste ich in der Kategorie Gewürze auf. Auch den Kuchen mit Gummibärchen ordne ich der Einfachheit halber dieser Kategorie zu.

Und Kuchen mit Rosinen finden sich in der Kategorie Obst wieder.

Kartoffeln zählen eigentlich nicht zum Gemüse, ich habe sie aber dennoch dort eingeordnet.

Rezepte-Übersicht

Rezepte nach Kategorie:

Grundrezept

Rührkuchen

Alkohol

Cognac-Kakao-Kuchen

Rotweinkuchen

Weinbrand-Schoko-Kuchen

Whiskey-Haselnuss-Kuchen

Wurzel-Mon-Chérie-Kuchen

Exotisch

Reiskuchen

Gemüse

Kartoffelkuchen

Wurzelkuchen

Zucchinikuchen

Getränke

Grüner-Tee-Kuchen

Kaffeekuchen

Marmorkuchen

Gewürze

Datteln-Schoko-Kuchen

Gewürzkuchen

Gummibärchen-Kuchen

Schokoladenkuchen

Weiß-Schoko-Mandel-Kuchen

Nüsse

Mandelkuchen

Sesamkuchen

Sesam-Mandel-Kuchen

Obst

Apfel-Rosinen-Kuchen

Rosinenkuchen

Zitronenkuchen

Rezepte nach Alphabet:

- ✦ Apfel-Rosinen-Kuchen
- ✦ Cognac-Kakao-Kuchen
- ✦ Datteln-Schoko-Kuchen
- ✦ Gewürzkuchen
- ✦ Gummibärchen-Kuchen
- ✦ Grüner-Tee-Kuchen
- ✦ Kaffeekuchen
- ✦ Kartoffelkuchen
- ✦ Mandelkuchen
- ✦ Marmorkuchen
- ✦ Reiskuchen
- ✦ Rosinenkuchen
- ✦ Rotweinkuchen
- ✦ Rührkuchen
- ✦ Schokoladenkuchen
- ✦ Sesamkuchen
- ✦ Sesam-Mandel-Kuchen
- ✦ Weinbrand-Schoko-Kuchen
- ✦ Weiße-Schoko-Mandel-Kuchen
- ✦ Whiskey-Haselnuss-Kuchen
- ✦ Wurzelkuchen
- ✦ Wurzel-Mon-Chérie-Kuchen
- ✦ Zitronenkuchen
- ✦ Zucchinikuchen

Kapitel 1

Grundrezept

Wenige Zutaten in einem festen Verhältnis.

