

## Übersicht: Kuchen

- [Amerikaner](#)
- [Apfelkuchen mit Sahneguss](#)
- [Apfeltorte](#)
- [Bananen-Schoko-Muffins](#)
- [Cranberry-Schnitten](#)
- [Gebackener Käsekuchen](#)
- [Gedeckter Apfelkuchen](#)
- [Hefeteig süß](#)
- [Mini-Nussecken](#)
- [Nuss-Schokoladen-Kuchen](#)
- [Obstkuchen mit Quarkölteig](#)
- [Obstkuchen vom Blech](#)
- [Obstmuffins](#)
- [Spiegeleierkuchen](#)
- [Süße Knabberbrötchen](#)
- [Süße Weizenwaffeln](#)
- [Windbeutel mit Obstfüllung](#)



## Amerikaner

100	g	Butter	schaumig rühren.
100	g	Zucker	
1	Prise	Salz	
1	Msp.	Vanille	und
2		Eier	nach und nach unterrühren.
350	g	Mehl Type 1050	und
1	Pk	Weinsteinbackpulver	abwechselnd mit
4	EL	Milch	zugeben. Teig muss zäh sein. In eine Spritztülle füllen. Teigtupfer (ca. 1 EL) auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Bei 180°C 15-20 Minuten hellbraun backen. Die erkalteten Amerikaner mit
		Zitronenguss	oder
		Schokoladenglasur	bestreichen.

[zurück zur Übersicht](#)

# Apfelkuchen mit Sahneguss

## Für 1 Springform

### Teig:

125	g	Butter	und
75	g	Honig	schaumig rühren.
250	g	Dinkelvollkornmehl	
1	Prise	Meersalz	
3 bis 4	EL	Wasser	abwechselnd in die Buttermischung rühren. 1 Stunde kühlen.

Den Teig in eine gefettete Springform füllen, Rand hoch ziehen.

### Belag:

1	kg	Äpfel	schälen, vierteln und mit der Rundung nach oben auf den Tortenboden setzen. Kuchen 30 Minuten bei 200°C backen.
2		Eier	Inzwischen trennen, Eigelb mit
125	g	Sahne	
1	Msp.	Vanille	schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben, unter die Eigelbmasse ziehen.
2	EL	Honig	

Über die Äpfel verteilen und den Kuchen weitere 10-20 Min. bei 180 °C backen.

[zurück zur Übersicht](#)

# Apfeltorte

## Für 1 Springform

### Teig:

100	g	weiche Butter	mit
120	g	Honig	verrühren,
2		Eier	nach und nach zu geben.
150	g	Weizenvollkornmehl	und
1	Päckchen	Weinsteinbackpulver	unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Springform füllen und glatt streichen.

### Belag:

500	g	Äpfel	schälen, achteln und auf dem Teig verteilen.
30	g	Butter	
50	g	Honig	
75	g	Walnüsse oder Mandeln, gehackt	
2-3	EL	Milch	und
1	TL	Zimt	erhitzen und 5 Minuten leise kochen lassen. Die Masse über die Äpfel verteilen. Bei 180 °C ca. 40 Minuten backen.

[zurück zur Übersicht](#)

# Bananen-Schoko-Muffins

**Für etwa 12-16 Stück**

**Für den Teig:**

200	g	Vollkornmehl	in eine Schüssel sieben, mit
2	TL	Weinsteinbackpulver	
½	TL	Natron	
¼	TL	Zimtpulver	
3	EL	Kakaopulver	mischen.
1		Ei	in einer weiteren Schüssel auf schlagen, leicht verquirlen.
80	g	Honig	
100	ml	neutrales Öl	
125	g	Buttermilch	hinzufügen und gut vermischen.
2-3		Bananen	schälen, mit einer Gabel zerdrücken, zur Masse geben und kurz unterrühren. Zuletzt die Mehlmischung unterheben.

**Für die Backform:**

Öl oder Papierbackförmchen	Backform mit Öl einfetten oder Papierbackförmchen hineinsetzen.
-------------------------------	--

Backofen auf 180° vorheizen, Teig in die Blechvertiefungen füllen und im Backofen bei 160° etwa 20-25 min backen.

Muffins aus dem Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

[zurück zur Übersicht](#)

# Cranberry-Schnitten

## Für 1 Blech

200	g	Butter	in einem großen Topf schmelzen.
100	g	Vollrohrzucker	und
4	EL	Birndicksaft	hinzugeben und 2 – 3 Min. verrühren.
150	g	grobe Haferflocken	
150	g	feine Haferflocken	
100	g	Sesam	
120	g	Cranberries, getrocknet	
2	TL	Zitronensaft	
1	Msp.	Zitronenschale	untermengen.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Backblech mit Backpapier auslegen und Masse darauf verteilen. 18 – 20 Min. backen.

Sofort nach dem Backen mit einer Teigkarte oder einem Messer Rechtecke (2 x 3 cm) andrücken. Auskühlen lassen und die Rechtecke durchschneiden.

Tipp: Die Schnitten lassen sich in einer Dose, mit Zwischenpapier geschichtet, mehrere Wochen aufbewahren.

[zurück zur Übersicht](#)

# Gebackener Käsekuchen

## Für 1 Springform

3		Eier	trennen und das Eiweiß mit
20	g	Honig	steif schlagen.
750	g	Magerquark	mit
1	Msp.	Vanille	
50	g	Weizenvollkornmehl	
100	g	Honig	vermischen und glatt rühren.
400	g	Johannisbeeren	oder
300	g	Sauerkirschen	oder
300	g	Äpfel (in Spalten geschnitten)	

und zum Schluss das geschlagene Eiweiß unterheben.

Die Käsemasse in eine eingefettete Springform füllen und 60-70 Minuten bei 175 °C backen. Den Kuchen in der Form abkühlen lassen.

[zurück zur Übersicht](#)

# Gedeckter Apfelkuchen

## Für 1 Springform

### Teig:

300	g	Weizenvollkornmehl	mit
100	g	Honig	
1	Prise	Meersalz	
1	TL	Weinsteinbackpulver	
1		Ei	
150	g	Butter	gut verkneten und 30 Minuten kalt stellen.

Backofen auf 200 °C vorheizen.  
2/3 des Teiges ausrollen und in der Springform verteilen, Rand hochziehen.

### Füllung:

1	kg	Äpfel	vierteln, fein raspeln und mit
100	g	Quark	
2	EL	Honig	
		Saft von einer Zitrone	
50	g	Rosinen	und
50	g	Haselnüssen, gehackt	mischen.

Die Apfelmasse auf den Teig verteilen.  
Den restlichen Teig ausrollen und den Apfelkuchen damit abdecken.

### Zum Bestreichen:

1		Eigelb	Kuchen mit bestreichen.
---	--	--------	-------------------------

40 Minuten backen.

[zurück zur Übersicht](#)

## Grundrezept süßer Hefeteig

### Für 1 Backblech

400	g	Weizenvollkornmehl	in eine Schüssel geben.
25	g	Hefe	fein zerkrümeln und auf dem Mehl verteilen.
40	g	Honig	dazu wiegen.
¼	l	Milch	und
40	g	Butter	leicht erwärmen und mit Hefe und Mehl gut vermischen.
			Teig mindestens ½ Stunde gehen lassen.
			Nochmals kneten und je nach Konsistenz Flüssigkeit oder Mehl zufügen.
			Teig auf Blech ausrollen und belegen.
			Je nach Belag ½ bis ¾ Stunde bei 200 °C backen.

[zurück zur Übersicht](#)

# Mini-Nussecken

Für 1 Blech (50-60 Stück)

Für den Teig:

150	g	Vollkornmehl	
150	g	Weißmehl	mit
2	TL	Weinsteinbackpulver	vermischen. Dazu
100	g	Zucker	
2	Msp.	Vanille	
2		Eier	und
130	g	Butter	geben und einen Knetteig herstellen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf ausrollen. Mit bestreichen.

4	EL	Gelee	
---	----	-------	--

Für den Belag:

200	g	Butter	erhitzen.
50	g	Zucker	
2	Msp.	Vanille	
4	EL	warmes Wasser	
100	g	gehackte Haselnüsse	
100	g	gemahlene Haselnüsse	und
100	g	gemahlene Mandeln	dazugeben.

Den Belag auf den Teig geben und bei 175 °C ca. 30 Minuten backen. Vor dem Abkühlen sofort in Ecken schneiden und erkalten lassen.

[zurück zur Übersicht](#)

## Nuss-Schokoladen-Kuchen

Rezept für 1 Kastenform; Doppelte Menge für 1 Kranzform:

125	g	weiche Butter	mit
100	g	Honig	und
2		Eiern	schaumig rühren, mit
125	g	Weizenvollkornmehl	und
½	Päckchen	Weinsteinbackpulver	vermischen.
50	g	dunkle Schokolade	und
100	g	Haselnüsse oder Mandeln	grob raspeln und unterheben.

Den Teig in eine gefettete Form füllen  
und ca. 45 Minuten bei 150-180 °C  
backen.

[zurück zur Übersicht](#)

# Obstkuchen mit Quarkölteig

## Für 1 Blech

### Für den Teig:

200	g	abgetropften Quark	mit
1		Ei	
1	Prise	Muskatnuss	
4	EL	Zucker	oder
3	EL	Honig	
6	EL	Milch	
1/8	l	Öl	gut miteinander verrühren.
400	g	Mehl (Type 1050)	
1	Päckchen	Weinsteinbackpulver	in die Quarkmasse einarbeiten. Den gut verkneteten Teig auf gefettetem Blech ausrollen.

### Für den Belag:

2-3	kg	Äpfel	schälen, vierteln, Gehäuse entfernen. Oberfläche einritzen und auf den Boden legen.
125	ml	süßer Sahne	mit
2		Eigelb	
2	EL	Honig	
1	Msp.	Vanille	verrühren.
2		Eiweiß	steif schlagen und unterheben. Die Masse auf den Äpfeln verteilen. Eventuell mit
		Zimt	bestreuen. Kuchen bei 180 °C ca. 30 bis 40 Minuten backen.

[zurück zur Übersicht](#)

# Obstkuchen vom Blech

## Für 1 Blech

250	g	Butter	mit
180	g	Honig	schaumig rühren.
4		Eier	
¼	l	Milch	
500	g	Weizenvollkornmehl	
1	Päckchen	Weinsteinbackpulver	und
1	Msp.	Vanille	unterrühren.

Den Teig auf ein gefettetes Blech streichen.

750	g	Früchte	darauf verteilen.
-----	---	---------	-------------------

Bei 180 °C 40 Minuten backen.

[zurück zur Übersicht](#)

# Obstmuffins

**für etwa 12 bis 16 Stück**

120	g	Butter	mit
100	g	Honig	und
2		Eiern	verquirlen.
200	g	Weizenvollkornmehl	mit
1	EL	Weinsteinbackpulver	dazu geben, sowie
150	ml	Naturjoghurt	

250 g Obst nach Wahl

Alle Zutaten verrühren.  
je nach Bedarf in sehr kleine Stücke schneiden oder raspeln und in den Teig rühren.

Den Teig in Muffinförmchen füllen und bei ca. 190 °C etwa 30 Minuten im Backofen backen.

Auskühlen lassen.

[zurück zur Übersicht](#)

## Spiegeleierkuchen

250	g	Butter	schaumig rühren.
200	g	Honig	dazu wiegen und mit
5		Eiern	
250	g	Weizenvollkornmehl	
$\frac{3}{4}$	Päckchen	Weinsteinbackpulver	zu Rührteig verarbeiten. Teig auf einem gefetteten tiefen Backblech verteilen und 15 Minuten bei 175-200 °C backen.
1	Päckchen	Vanillepudding	mit
$\frac{1}{2}$	l	Milch	und
50	g	Honig	kochen.
600	g	saure Sahne oder Schmand	damit verrühren.  Auf dem vorgebackenen Teig verstreichen, nochmals 15 Minuten backen.
2	Dosen	Aprikosen	abtropfen, Aprikosen in kleinen Abständen auf dem Kuchen verteilen.
$\frac{1}{2}$	l	Aprikosensaft	mit
2	Päckchen	Tortenguss	aufkochen und den Kuchen damit überziehen.

[zurück zur Übersicht](#)

# Süße Knabberbrötchen

## Für 2 Bleche

200	ml	Milch	erwärmen.
80	g	Honig	und
80	g	Butter	darin auflösen.
500	g	Mehl (Type 1050)	mit
1	Pck.	Hefe	
1		Ei	
1/2	TL	Salz	und der Milch zu elastischem Teig verkneten. Den Teig in einer Schüssel 30 Min. gehen lassen.
			Backofen auf 220° vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig durchkneten, zu Rollen formen. Walnussgroße Portionen abschneiden, zu Brötchen formen und in ca. 6 cm Abstand auf Bleche setzen.
1		Ei	mit etwas Wasser verquirlen, die Brötchen damit bestreichen und sie in der Mitte einritzen. Nach Belieben mit
		Mohn	
		Sesam	oder
		Sonnenblumenkernen	bestreuen.
			Im Backofen bei 200° Umluft in 12 Min. hellbraun backen.

[zurück zur Übersicht](#)

# Süße Weizenwaffeln

## Für ca. 10 Waffeln

100	g	Butter	in einem Topf schmelzen.
250	g	Weizenvollkornmehl	mit
250	ml	Milch	
100	g	Honig	
3		Eiern	
1	TL	Weinsteinbackpulver	
1	Msp.	Vanille	
½	TL	Zimt	mischen, zum Schluss die Butter dazu geben.

Waffeln ausbacken und auf einem Rost auskühlen lassen.

Damit sie schön kross bleiben, nicht übereinander legen.

[zurück zur Übersicht](#)

# Windbeutel mit Obstfüllung

## Für 16 Stück

¼ l	Wasser	mit
70 g	Butter	in einem kleinen Topf aufkochen.
150 g	Weizenvollkornmehl	auf einmal in die kochende Flüssigkeit schütten und mit dem Holzlöffel tüchtig rühren, bis sich der Teig als glatter Kloß vom Topfboden löst. Den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3	Eier, mittelgroß	nach und nach hineinrühren.
1	Ei	verquirlen und noch soviel dazugeben, bis der Teig goldgelb glänzt und in langen Spitzen vom Rührlöffel abreißt. Backofen auf 220°C vorheizen.
	Butter	zum Blech einfetten.
		Walnussgroße Teighäufchen mit etwas Abstand auf das Blech setzen. Blech auf der mittleren Leiste in den Ofen schieben und 30 Min. bei 220°C backen. Sofort nach dem Backen die Windbeutel mit einem spitzen Messer aufschneiden und auskühlen lassen.

## Füllung:

400 g	frisches Obst	waschen, klein schneiden.
200 ml	süße Sahne	steif schlagen, mit
250 g	Magerquark	mischen, evtl. mit
	Honig	süßen. Obst unterheben.
		Masse in die Windbeutel füllen.

[zurück zur Übersicht](#)