

Köstliche Kuchen vom Blech

LandFrauenrezepte von Annemarie Strüber





Knetteig

150 g Mehl
1 TL Backpulver
150 g gem. Nüsse
150 g Butter
150 g Zucker
Marmelade

Biskuitteig

3 Eier, 125 g Zucker
125 g Mehl
1 TL Backpulver

Belag

1 kg Beerenfrüchte
nach Wahl oder
1 kg Rhabarber
1/8 l Fruchtsaft
ca. 100 g Zucker
3 P. Puddingpulver
Sahnegeschmack
2 B. Sahne
2 P. Butterkekse
150 g Puderzucker
Saft von 1 Zitrone

Festtagsschnitten mit Butterkeks

Alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten und auf einem eingefetteten Backblech ausrollen. Dünn mit roter Marmelade bestreichen.

Vorbacken: bei 175° C (Umluft 160° C) ca. 10 min.

Für den Biskuit Eier trennen, Eischnee mit Zucker schlagen, dann vorsichtig Eigelb unterrühren und das mit Backpulver vermischte Mehl unterheben, auf die Marmeladenschicht streichen.

Backen: bei 180° C (Umluft 160° C) ca. 20 min. Erkalten lassen.

Für den Belag das Obst mit 1/8 l Wasser oder Saft aufkochen, Puddingpulver mit 1/8 l Wasser und 6 EL Zucker anrühren, das Obst damit andicken, mit Zucker abschmecken und auf dem gebackenen Boden verteilen, erkalten lassen. Die Sahne steif schlagen und auf die erkalteten Früchte streichen. Mit Butterkekse belegen. Puderzucker und Zitronensaft verrühren und auf die Butterkekse streichen. Beliebig garnieren.



Kirschkuchen mit Marzipanstreuseln

Alle Teigzutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem Klob verarbeiten, mit der Hand nochmals durchkneten, auf einem gefetteten Backblech dünn ausrollen. Die Kirschen abtropfen lassen, ¼ l Kirschsafte abmessen, aufkochen, Speisestärke mit etwas Saft anrühren und Kirschsafte damit andicken, Kirschen unterrühren, nach Geschmack süßen, abkühlen lassen. Für die Streusel die möglichst kalte Marzipanrohmasse mit einer groben Küchenreibe raspeln, mit Mehl, Butter und Zucker zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Den Teig mit etwas Paniermehl bestreuen, erst die Kirschmasse und dann die Streusel darauf verteilen.

Backen: bei 175° C (Umluft 160° C) ca. 45 min.



Quark-Ölteig

300 g Mehl
½ P. Backpulver
75 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Tr. Backöl Bittermandel
125 g Magerquark
8 EL Öl
8 EL Milch

Belag

2 Gl. Sauerkirschen
4 EL Speisestärke
Zucker

Streusel

200 g Marzipanrohmasse
200 g Mehl
150 Butter
100 g Zucker

Alphabetisches Inhaltsverzeichnis

Ameisenkuchen.....	9	Mandarinen-Schmandkuchen.....	20
Apfelkuchen mit Decke.....	40	Maracuja-Pfirsichkuchen.....	22
Apfelkuchen, Gerdas.....	39	Mohnkuchen mit Gitter.....	46
Apfelkuchen, schwedischer.....	10	Mohnkuchen, schneller.....	21
Apfelkuchen, schneller.....	11	Nordseewellen.....	23
Aprikosenpizza.....	57	Nussbaiserkuchen.....	24
Bienenstich.....	12	Nusskuchen mit Äpfeln.....	25
Birnenkuchen.....	51	Obstkuchen mit Mandarinen.....	26
Brownies.....	13	Paradiesschnitten.....	59
Butterkuchen.....	52	Pfirsichschnitten.....	27
Cappuccinokuchen.....	14	Prasselkuchen.....	58
Eierschecke.....	53	Preiselbeerschnitten.....	60
Erdbeerschnitten.....	41	Quarkkuchen mit Zwetschgen.....	50
Festtagsschnitten.....	42	Rhabarber-Baiserkuchen.....	28
Frankfurter Schnitten.....	61	Rhabarber-Schmandkuchen.....	47
Goldperlenkuchen.....	43	Sauerkirschkuchen, beschwipster.....	29
Hefekuchen, Omas.....	54	Schachbrettkuchen.....	30
Heidelbeer-Schokokuchen.....	15	Schneckenkuchen.....	55
Himbeer-Heidelbeerschnitten.....	16	Schoko-Butterkekskuchen.....	31
Himbeer-Sahne-Schnitten.....	17	Spiegeleikuchen.....	32
Johannisbeer-Baiserkuchen.....	18	Sprudelkuchen.....	33
Kirsch- Zitronenkuchen.....	44	Stachelbeerkuchen mit Baiser.....	34
Kirschkuchen, schwedischer.....	10	Streuselecken, friesische.....	48
Kirsch-Marzipankuchen.....	49	Streuselkuchen.....	35
Kokos-Baiserkuchen.....	19	Tag-und-Nacht-Kuchen.....	36
Krümelkuchen mit Quark.....	45	Zauberkuchen.....	37
		Zitruskuchen.....	38
		Zwetschenkuchen.....	56