

Backwaren und Kuchen

- [Apfelkuchen](#)
- [Brownies](#)
- [Blechkuchen Grundrezept](#)
- [Cupcakes](#)
- [Muffins](#)
- [Plätzchenteig](#)
- [Plätzchenteig Schoko](#)
- [Pfirsichkuchen vom Blech](#)
- [Zebrakuchen](#)
- [Griess-Nuss Kuchen](#)

Apfelkuchen

750 g	Äpfel
135 g	Butter (weich)
100 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
2 TL	Zitronensaft
3	Eier
200 g	Weizenmehl
2 gestrichene Teelöffel	Backpulver
2 EL	Milch

Backofen auf 180 Ober/Unterhitze vorheizen.

Zucker mit Vanillezucker mischen. Mehl mit Backpulver mischen.

Äpfel schälen und je nach Laune Würfeln oder halbieren und längs einschneiden. Anschliessend mit dem Zitronensaft übergiessen und umrühren.

Butter mit der Küchenmaschine cremig schlagen, dann den Zucker einrieseln lassen. Stückweise die Eier dazu, zwischendurch rühren. Mehl und Milch in zwei Ladungen hinzufügen und mixen.

Nun kann man wählen ob man die Äpfel nur auf dem Kuchen möchte oder in den Teig einrührt.

Alles in die Backform und für 45min backen.

Brownies

140 g	Mehl
100 g	Kakaopulver
1 Tl	Backpulver
4 El	Öl (geschmacksneutral)
6	Eier
250 g	Butter
120 g	Zucker
120 g	brauner Zucker
120 g	Zartbitterschokolade
80 g	Zartbitterschokolade klein gehackt

120g Schokolade mit der Butter schmelzen, dann das Öl zur Masse hinzugeben. Leicht abkühlen lassen.

Die Eier mit beiden Zuckersorten sehr schaumig schlagen.

Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen.

Die 3 Komponenten kurz und kräftig zusammenrühren, dabei fast alles der 80g Schokolade hinzugeben.

Masse in eine Auflaufform geben, restliche Schokostücken drüber streuen und ca. 25 Minuten bei 175 Grad Ober/Unterhitze backen.

Blechkuchen Grundrezept

240 g	Mehl
6 EL	Milch
4	Eier
240 g	weiche Butter
200 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

Ofen auf 160° Ober/Unterhitze vorheizen

In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Salz vermischen. In einer anderen Schüssel die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und Eigelb cremig rühren. Eiweiss steif schlagen.

Butter-Zucker Creme in die Mehlmischung einrühren, sobald es zu trocken wird die Milch hinzufügen. Eiweiss unterheben und die Masse auf ein Backblech mit Backpapier ausstreichen. Kuchen ca. 40 Minuten lang backen, Stäbchenprobe!

Der Blechkuchen kann mit diversen Früchten, Schokostückchen etc. abgewandelt werden.

Cupcakes

125 g	Butter weich
125 g	Zucker
2	Eier
125g	Mehl
1 Pck.	Vanillezucker
1 TL	Backpulver
<u>Frosting</u>	
100 g	Butter weich
100 g	Philadelphia
100 g	Puderzucker
2 Pck.	Vanillezucker
<u>Füllung</u>	
<u>1 Glas</u>	Kirschen

Butter und beide Zucker lange mixen. Dann die Eier dazu. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in die Masse rühren.

Cupcakes-Papier in die Cupcakeform legen, den Teig gleichmässig verteilen und die Cupcakes bei 180°C für 12Min. backen.

Die gebackenen und ausgekühlten Cupcakes mit einem Teelöffel oben mittig etwas auflöffeln, damit eine Kirsche darin Platz findet. Den Cupcake mit der Kirsche darin wieder verschliessen.

Frosting: Butter und Vanillezucker vermengen, anschliessend den Philadelphia dazu. Wenn die Masse homogen ist den Puderzucker dazu. Das fertige Frosting kann mit Lebensmittelfarbe gefärbt werden, bevor es gleichmässig auf den Cupcakes verteilt wird.

Cupcakea bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Muffins

240 g	Mehl
1/5 Pck.	Backpulver
3	Eier
80 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
100 ml	Öl
100 ml	Milch

Reicht für 12 Muffins.

Wolle [Cupcakes?](#)

Eier, Öl und Milch in einer Schüssel mischen. Alle anderen Zutaten zusammenrühren und das Gemisch zur Flüssigkeit dazu rühren.

180° Grad Umluft 15-20 Minuten Backen. Die Muffins werden eher weiss. Für einen dunkleren Ton etwas länger im Ofen lassen.

Plätzchenteig

125 g	kalte Butter
200 g	Mehl
1	Ei
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker

Zutaten zusammen kneten und 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.

Backen bei 160° Umluft 7-10 Minuten bei 5mm Teigdicke

Plätzchenteig Schoko

270 g	Mehl
50 g	Backkakao
2	Eier
120 g	Puderzucker
150 g	kalte Butter
1 Prise	Salz

Teig zusammen kneten und für 30. Minuten in den Kühlschrank.

Backzeit bei 160° Umluft 7-10 Minuten bei 3mm Teigdicke.

Pfirsichkuchen vom Blech

300 g	Mehl
150 ml	Milch
4	Eier
230 g	Butter weich
170 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
50 g	Kokosraspeln
50 g	Mandeln gemahlen
1 Prise	Salz
1 Pkg	Backpulver
1 grosse Dose	Pfirsiche

Alle trockenen Zutaten mischen.

Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Eier langsam dazurühren. Die Trockenmischung und Milch nach und nach zugeben.

Den Teig auf dem Backblech verteilen. Die abgetropften Pfirsiche darauf verteilen und das ganze für ca. 30min 175° Ober/Unterhitze backen.

Zebrakuchen

300 g	Mehl
200 g	Zucker
4	Eier
250 g	Öl
100 ml	Milch
2 EL	Backkakao
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Backpulver

Backofen auf 180° Grad (Ober/Unterhitze) vorheizen.

Mehl mit Backpulver und Zucker mischen. Eier, Öl und Milch dazu geben und 2 Minuten lang schaumig schlagen. Teig halbieren.

Unter eine Teighälfte den Kakao mischen, in die andere den Vanillezucker.

Teig 2-3 Esslöffelweise abwechselnd in die Mitte der Backform füllen.

Backzeit ca. 40. Minuten.

Griess-Nuss Kuchen

250 g	Gries
250 g	Nüsse gemahlen (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse oder eine Mischung)
250 g	Zucker
1 Prise	Salz
0.5 L	Milch
1/2 Pck.	Backpulver
1 Pck	Vanillezucker
	kann ergänzt werden mit Schokostückchen oder Aromen

Backofen auf 200° Grad vorheizen. Backform-Rand mit Gries ausstreuen.

Alle trockenen Zutaten mischen. Milch dazugeben und verrühren. Den ziemlich flüssigen Teig in die Backform geben und ca. 60 Minuten backen. Nach ca. 50 Minuten kann der Kuchen dunkel werden, dann mit Alufolie abdecken.

Stäbchenprobe machen! Kuchen erkalten lassen bevor er aus der Form kommt, er bricht sonst leicht.