Rührkuchen



Zutaten :

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 5 Ei(er)
- 500 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 0.25 l Milch
- Fett und Paniermehl für die Form
- Puderzucker oder Kuvertüre

Zubereitung :

Alle Zutaten MÜSSEN die gleiche Temperatur (Zimmertemperatur) haben. Am besten die ganzen Zutaten ca. 1 Stunde vor dem Beginnen aus dem Kühlschrank / Schrank nehmen und bereit

stellen.

Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Dann jedes Ei einzeln dazugeben und jeweils immer ca. 1 Minute aufschlagen, so wird der Kuchen sehr schön locker.
Das Backpulver mit dem Mehl vermischen und abwechselnd mit der Milch zu der Butter-Zucker-Eier-Masse geben und verrühren.
Achtung: Nicht zu viel Milch dazugeben. Es muss ein normaler Teig entstehen. Außerdem den Teig mit dem Mehl nicht zu lange schlagen. So bleibt der Kuchen zwar locker, aber mit schöner, feiner Krume. Große Poren nach dem Backen deuten auf zu langes Schlagen des Teiges hin.

Den Kuchen dann in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Guglhupf-Form geben und bei 180 ° bis 200 ° Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten backen.

Nach dem Backen den Kuchen aus dem Ofen holen, 10 Minuten in der Form ruhen lassen und erst dann stürzen. Gleich nach dem Stürzen mit Puderzucker bestäuben oder mit Zuckerguss/Schokolade überziehen.

Variationen :

- statt 500 Gramm Mehl 200 Gramm Mehl, 200 Gramm gemahlene Mandeln und 200 Gramm gemahlene Haselnüsse -> das wird ein leckerer Nusskuchen
- 2/3 des Teiges in die Backform geben, 1/3 des Teiges mit Kakao (z.B. Nesquick – Menge nach Belieben) und noch ein klein wenig Milch verrühren und gleichmäßig auf dem \“normalen\“ Teig verteilen und dann backen -> das gibt einen leckeren Marmorkuchen
- statt 1/4 Liter Milch etwas mehr als 1/4 Liter Eierlikör
- einen Pudding (Geschmacksrichtung egal, einfach das, was man mag) nach Packungsanleitung kochen; eine Hälfte des Teiges in die Form geben, den Pudding auf dem Teig verteilen und dann die andere Hälfte des Teiges oben drauf geben und backen

Anderen Varianten sind keine Grenzen gesetzt. Das ist ein herrlicher Grundteig für alle Arten von Kuchen, ganz so, wie man es mag.

Die perfekten Kokosmakronen

ergibt ca. 40 Plätzchen



Zutaten:

3 – 4 Eiweiß (je nach Größe)
80 g Zucker
2 TL Zitronensaft
175 g Kokosraspel

Zubereitung:

Das Eiweiß sehr steif schlagen. Den Zucker nach und nach

zufügen, dann den Zitronensaft unterrühren. Die Kokosraspel unter den Teig ziehen.
Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Einen Teigschaber und die Fingerspitzen mit Wasser befeuchten und jedes Teighäufchen damit zur Pyramide formen.

Die Makronen im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 20 Minuten backen. Sie sollen nur leicht bräunen, eventuell rechtzeitig mit Backpapier abdecken. Heraus nehmen und abkühlen lassen.

Nusskekse

die besten und einfachsten der Welt !



Zutaten für 4 Portionen.

250 g Butter
250 g Zucker
250 g Mehl
250 g Nüsse
1 TL, gestr. Backpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verkneten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Teelöffel vom Teig kleine Portionen abstechen und auf das Blech setzen.

Die Kekse bei 180° ca. 20 min. backen.

Vanillekipferl

Zutaten für ca. 50 Stk:

– 200 g Mehl

– 100 g Haselnusskerne, gemahlen

– 70 g Puderzucker

– 20 g Xylit (Zuckerersatz), alternativ 20 g Puderzucker

– ¼ TL Vanille, gemahlen

– 2 1/2 Beutel Vanillezucker

– 140 g Pflanzenmargarine weich, oder Butter

– 4 EL Milch

Außerdem:

– n. B. Puderzucker zum Wälzen

– n. B. Vanille (1 1/2 Beutel Vanillezucker), gemahlen, zum Wälzen

– Mehl für die Arbeitsfläche

Mehl, Haselnusskerne, Puderzucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Die weiche Margarine und die Milch dazugeben und alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde kühl stellen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Vom Teig kleine Portionen abnehmen und diese zu einer Rolle formen. Von der Rolle gleichmäßige Stücke abschneiden und daraus kleine Kipferl formen. Die Kipferl auf das Backblech legen, etwas platt drücken und im vorgeheizten Backofen für ca. 10 – 12 Minuten backen.
Etwas Puderzucker und gemahlene Vanille mischen und mit einem Sieb über die noch warmen Kipferl streuen und abkühlen lassen.
Die Vanillekipferl in einer verschlossenen Metall- oder Glasdose aufbewahren.

Ergibt 50 Portionen.
Arbeitszeit ca. 40 Minuten
Ruhezeit ca. 1 Stunde
Koch-/Backzeit ca. 10 Minuten
Gesamtzeit ca. 1 Stunde 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad simpel

(Chefkoch.de)