



KUCHEN- KLASSIKER

Marmorkuchen – wie bei Oma

für 1 Napfkuchenform (Ø 22 cm) –
ergibt 20 Stück

🕒 30 Min. + 55 Min. backen

250 g Butter, weich • 160 g Zucker •
1 Pck. Vanillezucker • 1 Prise Salz • 2 EL
Rum • 5 Eier (Größe L) • 320 g glutenfreie
Mehlmischung, hell (z. B. von Schär
Mehlmix C) • 12 g Backpulver • 3 EL
Kakao • 5 EL Milch

Laktose meiden: 250 g MinusL-Butter •
5 EL MinusL-Milch, Soja- oder Reismilch

Mehl selbst mischen: 100 g Reismehl •
120 g Maisstärke • 100 g Maismehl • 3 g
Bindino

- Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Salz und Rum hinzugeben. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig unter die Masse ziehen.
- $\frac{2}{3}$ des Teiges in eine Napfkuchenform geben. Restlichen Teig mit Kakao und Milch verrühren. Den dunklen Teig auf den hellen geben, mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.
- Im vorgeheizten Backofen 55 Min. bei 190 Grad backen.

Bienenstich – eine süße Versuchung

für eine Springform (Ø 26 cm) – ergibt 12 Stücke

🕒 30 Min. + 25 Min. backen + 25 Min. auskühlen

- 175 g Zucker
- 4 Eier (Größe L)
- 1 TL Backpulver
- 1 g Flohsamenschalen, gemahlen
- 175 g Mehlmix C (von Dr. Schär)
- 100 g gehobelte Mandeln
- 500 ml Milch
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 50 g Zucker
- 250 ml Sahne
- 500 ml MinusL-Milch
- 1 Pck. laktosefreies Vanillepuddingpulver (z. B. von RUF)
- 250 ml MinusL-Sahne
- Mehl selbst mischen:**
- 100 g Maisstärke
- 75 g Maismehl

● Den Zucker in eine Rührschüssel geben. Die Eier einzeln hinzufügen und alles schaumig rühren. Das Backpulver, gemahlene Flohsamenschalen und Mehl dazugeben. Nun alle Teigzutaten auf höchster Stufe schlagen, dann in die Springform geben. Zuletzt die gehobelten Mandel drüberstreuen und den Teig im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 25 Min. backen. Anschließend auskühlen lassen.

● In der Zwischenzeit von der Milch ca. 5 EL abnehmen und mit dem Puddingpulver und dem Zucker anrühren.

● Die übrige Milch zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver hinzugeben und unter stetigem Rühren nochmals 2 Min. aufkochen lassen.

● Den Pudding während des Abkühlens mehrmals umrühren, 1 Becher Sahne steif schlagen und unter den erkalteten Pudding rühren.

● Dann Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden und die Vanillecreme auf den Boden streichen. Die andere Hälfte darauflegen.

Quark-Käsekuchen – nach Tante Ellis Rezeptur

für eine Springform (Ø 26 cm) – ergibt 12 Stücke

🕒 25 Min. + 55–60 Min. backen

- 150 g Mehlmix C (von Dr. Schär)
- 2 TL Backpulver
- 1 Ei
- 65 g Zucker
- 60 g Butter, weich
- 1 Prise Salz
- 1 kg Magerquark
- 2 Eier, getrennt
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 60 g Maisgries
- 1 Zitrone, ausgepresst

Laktose meiden:

- 60 g MinusL-Butter
- 1 kg MinusL-Quark

Mehl selbst mischen:

- 75 g Maisstärke
- 75 g Maismehl
- 3 g Bindino

● Mehl mit Backpulver in eine Rührschüssel geben und mischen. Das Ei, Zucker, Butter und Salz dazufügen und alles zu einem Mürbeteig verkneten. Dann in einer Springform ausrollen. Wenn der Teig zu sehr klebt, ein wenig Mehl zum Ausrollen benutzen.

● Den Magerquark mit 2 Eigelb, Zucker, Maisgries und Zitronensaft vermischen. Das Eiweiß steif schlagen und unter die

Quarkmasse heben. Dann über den Teig in der Springform füllen.

● Den Kuchen mindestens 55 Min. bei 180 Grad backen.

Tipp 150 g (in Rum eingelegte) Rosinen können den Quarkkäsekuchen komplettieren.

Donauwelle

für eine Springform (Ø 26 cm) – ergibt 12 Stücke

🕒 30 Min. + 45 Min. backen + 2 Std. auskühlen + 2 Std. kalt stellen

- 150 g Zucker
- 1 ½ Pck. Vanillezucker
- 165 g Butter, weich
- 4 Eier
- 1 TL Backpulver
- 250 g Mehlmix C (von Dr. Schär)
- 5 EL Milch
- 20 g Kakao
- 380 g Sauerkirschen
- 1 Pck. Puddingpulver
- 40 g Zucker
- 500 ml Milch
- 200 g Kuvertüre, Zartbitter
- 165 g MinusL-Butter
- 5 EL MinusL-Milch
- 1 Pck. laktosefreier Vanillepudding (z. B. von RUF)
- 500 ml MinusL-Milch

Mehl selbst mischen:

- 150 g Maisstärke
- 100 g Reismehl
- 5 g Bindino

- Zuerst den Zucker mit Vanillezucker und Butter schaumig schlagen. Nach und nach die Eier auf höchster Stufe unterrühren. Das Backpulver mit dem Mehl mischen und langsam unter die Ei-Butter-Masse geben.
- Zwei Drittel des Teiges in eine Springform geben und glatt streichen. Das verbleibende Teig Drittel mit 20 g Kakao und 5 EL Milch verrühren. Vorsichtig über den hellen Teig streichen.
- Die Sauerkirschen abtropfen lassen, mit einem Küchenvlies sehr gut trocknen und dann über dem Teig verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen 45 Min. bei 175 Grad backen.
- Den Kuchen in seiner Springform rund 2 Std. auskühlen lassen.
- Anschließend den Vanillepudding mit 40 g Zucker und 500 ml Milch kochen, etwas abkühlen lassen und auf den Kuchen geben; 1 Std. kalt stellen.
- Die Kuvertüre schmelzen, über den Pudding verteilen und die Donauwelle nun erneut in den Kühlschrank stellen.



Russischer Zupfkuchen

für eine Springform (Ø 26 cm) – ergibt 12 Stücke

🕒 30 Min. + 1 Std. backen + 2 Std. auskühlen + 12 Std. kalt stellen

Teig:

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 50 g Kakaopulver
- 300 g Mehlmix C
(von Dr. Schär)
- 5 EL Flohsamenschalen,
gemahlen
- 2 Eier

- 1 Pck. Backpulver

Quarkfüllung:

- 250 g Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 500 g Magerquark
- 1 Pck. Vanillepudding-
pulver (z. B. von RUF)
- 2 TL Rum

Laktose meiden:

- 450 g MinusL-Butter
- 500 g MinusL-Quark

Mehl selbst mischen:

- 150 g Maisstärke
- 150 g Maismehl
- 5 g Bindino

● Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbeteig kneten. Den Teig teilen und mit einer Hälfte den Boden der Springform auslegen. Die andere Hälfte aufheben.

● Die Butter zerlassen und mit dem Zucker schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Dann Quark und Vanillepuddingpulver vermengen und unter die Eiercreme heben, bis eine einheitliche Masse entsteht. Zuletzt den Rum hinzufügen. Die Masse auf dem Teig in der Springform verteilen.

● Die restliche Teighälfte in Stücke zupfen und auf die Quarkmasse geben.

● Den Kuchen 1 Std. bei 175 Grad im vorgeheizten Ofen backen. Danach mindestens 2 Std. auskühlen lassen und über Nacht kalt stellen.

Schokoladenkuchen

für 1 Gugelhupfform (Ø 22 cm) – ergibt 20 Stück

🕒 15 Min. + 70 Min. backen

- 200 g Schokolade, zartbitter
- 200 g Butter
- 160 g Zucker
- 200 g gemahlene Mandeln
- ½ Pck. Backpulver
- 4 Eier

Laktose meiden:

- 200 g MinusL-Butter

- Zuerst die Schokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen.
- Dann Zucker, Mandeln und Backpulver miteinander mischen. Die 4 Eier dazugeben. Mit dem Handrührgerät vorsichtig verrühren. Dabei langsam die geschmolzene Schokoladenbutter hinzugeben.
- Den Teig in die Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen 70 Min. bei 155 Grad backen.

- Der Kuchen ist nach 2 Tagen richtig durchgezogen. Er schmeckt aber auch schon vorher sehr gut.

Tipp Wer mag, kann auch gehackte Nüsse (Mandel, Wal- oder Haselnüsse) oder kleine Bananenstücke dazugeben.