

KAROLA WIEDEMANN

KLEINE EXPRESSKUCHEN

Backvergnügen in Rekordzeit

KÜCHENRATGEBER



G|U



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

Anschließend dünn auf ein Stück Alufolie streichen, fest aufrollen und mindestens 20 Min. kühlen. Beim Entrollen der Folie zerfällt die Kuvertüre in lange Späne. Eine edle Deko für Obst- und Schokokuchen oder Sahnetorten.

3 SCHOKOGLASUR AUS DEM BEUTEL

Ob als schnelle Deko oder als komplette Hülle, Schokoglasur ist eine feine Sache. Besonders sauber lässt sich Glasur im Beutel schmelzen. Dafür den geschlossenen Beutel in heißes Wasser stellen und die Glasur schmelzen lassen. Jetzt eine Ecke abschneiden und die Glasur direkt auf den Kuchen träufeln. Reste im Beutel fest werden lassen und beim nächsten Mal wieder schmelzen.

4 GEZUCKERTE BEEREN

Johannis-, Heidel- oder Erdbeeren waschen und noch feucht in Zucker wälzen. So »vereiste« Beeren wirken toll auf Beerenkuchen und Desserts.



SCHLICHT UND FEIN

So backe ich am liebsten: einfache Rezepte, mit besten Zutaten ganz schnell gerührt. Diese schlichten Kuchen sind wahre Evergreens, denn schon bei Oma waren Rotweinkuchen, Käsekuchen und Zitronenkuchen die Helden der sonntäglichen Kaffeetafel.



SCHOKO-ROTWEIN-KUCHEN

Ein Schatz aus der Familien-Rezeptkiste! Dieser saftige Schokokuchen darf bei

uns bei keiner Feier fehlen. Mit Raspelschokolade ist der Teig im Nu zubereitet.

150 g weiche Butter
125 g Zucker
3 Eier
150 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Msp. gemahlene Vanille
1 TL Zimtpulver
1 TL Kakaopulver
60 ml Rotwein
75 g Zartbitter-Raspelschokolade (Fertigprodukt)

Für die Deko:

100 g Zartbitter-Kuchenglasur (zum Erwärmen im Beutel)
Schokospäne >, nach Belieben

Außerdem:

neutrales Öl und Mehl für die Form

Bleibt lange frisch

Für 1 Springform von 20 cm ø (8 Stücke)

10 Min. Zubereitung

40 Min. Backen

Pro Stück ca. 430 kcal

6 g EW

27 g F

39 g KH

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Öl einfetten und mit Mehl ausstreuen. Für den Teig Butter und Zucker mit dem Handrührgerät cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.

2 Das Mehl mit Backpulver, Vanille, Zimtpulver und Kakaopulver mischen und kurz unter den Teig rühren. Danach den Rotwein und die Raspelschokolade unterheben. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen. Anschließend herausnehmen und 5 Min. ruhen lassen. Den Kuchen dann aus der Form lösen und ganz abkühlen lassen.

3 Für die Deko die Kuchenglasur nach Packungsangabe im heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle im Beutel schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Zuletzt nach Belieben noch Schokospäne auf die noch weiche Kuvertüre streuen.

VARIANTE AMARETTINIKUCHEN

Dafür den Teig ohne Zimtpulver und Kakaopulver zubereiten. Den Rotwein gegen Milch und die Raspelschokolade gegen 75 g Schokotröpfchen tauschen. Zusätzlich noch 60 g Amarettini-Kekse unterheben. Den Teig in die Form füllen und wie beschrieben ca. 40 Min. backen.