



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Luftiger Rührteig mit Sahne

Mein Name hierfür: „kleine Wolke“

Zutaten:

300 g Mehl
180 g Schlagsahne
3 Eier Handelsklasse L
200 g Zucker
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz



Vorbereitung:

1. Eine 26er Springform mit Butter einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Das Mehl in eine geeignete Rührschüssel sieben.
2. Eine 26er Springform mit Butter einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.

Zubereitung:

Alle Zutaten zum gesiebten Mehl in die Schüssel geben und mit dem Handrührgerät (**erst langsam und dann mit höchster Stufe**) zu einem sämigen Teig rühren. Den fertigen Teig in die Springform geben und eben streichen, dann im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 45-50 Minuten backen.

Vorbereitung für ander Varianten:

2-3 Äpfel waschen, schälen und entkernen, danach in Schnitze schneiden. Wenn es mit Kirschen zubereitet werden soll, 1 Glas Sauerkirschen in einen Sieb leeren, gut abtropfen lassen und danach in Küchentüchern abtupfen.

1. Als versunkener Apfel oder Kirschen:
 - a. 1/3 des Teiges in die Springform geben und glatt streichen. In den auf 180 Grad Umluft vorgeheizten Ofen (**unteres Drittel**) einschieben und für 20 Minuten vorbacken. Danach die Form aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen und den Boden mit einer Gabel überall einstechen.

b. den Rest des Teiges in die Springform geben und glatt streichen. Danach die geschnitzten Äpfel darauf in „Kreisform“ verteilen. Dann nochmals im unteren Drittel mit 180 Grad Umluft für 20-30 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Backofen nehmen und in der Form auskühlen lassen. Wenn der Kuchen abgekühlt ist mit Puderzucker bestäuben!

2. Als Kirschenplotzer (**versunkene Kirchen**):

a. Hier kann genau wie beim „Versunkenen Apfel“ vorgegangen werden. Die Behandelten Sauerkirchen gleichmäßig auf dem Teig verteilen!

3. Als Omas Nusskuchen:

a. Wie beim Grundteig verfahren, nur anstatt 300gr. Mehl nehmen wir nur 200gr. Mehl und 100gr. gemahlen Haselnüsse! Sonstiges Vorgehen wie bei der Zubereitung beschrieben.

Es gibt noch viele weitere Varianten wie z.B. Marmorkuchen usw. - hier ist Deiner Phantasie keine Grenze gesetzt!

Ich wünsche beim nachmachen viel Erfolg und guten Hunger, denn der Kuchen schmeckt echt lecker!

