

DANKSAGUNG

Ich danke meinen Töchtern – noch immer große Fans von Mamas Kuchen.
Dank an das Team von Marabout für Rat und Tat und das entgegengebrachte Vertrauen.
Dank auch an Christine und David, ihr seid immer Spitze!
Und Dank an Matoj, den Superman im Hintergrund!

www.iletaitunefoislapatisserie.com

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Schwabenverlag AG ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten
© der deutschen Übersetzung 2016 Jan Thorbecke Verlag
der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de
© der Originalausgabe mit dem Titel
Gateaux invisibles 2015 Hachette Livre (Marabout)

Umschlaggestaltung: Finken und Bumiller, Stuttgart
Umschlagabbildung und Photographie: David Japy
Illustration: Rebecca Genet
Foodstyling: Christine Legeret
Satz: Schwabenverlag AG, Ostfildern
Gedruckt in China
ISBN 978-3-7995-1095-0 (Print)
ISBN 978-3-7995-1103-2 (eBook)

CHRISTELLE HUET-GOMEZ

FOTOS VON DAVID JAPY

STYLING VON CHRISTINE LEGERET

ÜBERSETZT VON CHRISTINE FRAUENDORF-MÖSSEL

Kuchen (fast) ohne Teig

GESUNDER GENUSS MIT MEHR FRUCHT

JAN THORBECKE VERLAG

INHALT

DAS PRINZIP

Was ist ein Kuchen (fast) ohne Teig?	4
Die Früchte schneiden.	4
In der Form.	4
Den Kuchen backen	4
Aus der Form nehmen.	4

APFEL oder BIRNE

Apfel-Zimt.	6
Birne-Vanille	8
Apfel-Birne	10
Apfel-Schoko-Karamell	12
Apfel-Honig	14
Birne-Schokolade	16
Birne-Karamellkeks.	18
Apfel-Birne-Nougat	20
Apfel-Kaffee	22
Apfel-Rhabarber	24
Apfel-Zitrone-Heidelbeere	26

TUTTI-FRUTTI

Ananas-Kokos	28
Mango	30
Banane-Karamell.	32

Pfirsich-Mandel	34
Himbeere-Erdnuss	36
Karottenkuchen.	38

KARTOFFELKUCHEN

Kartoffel-Zwiebel	40
Quatro Fromaggi	42
Raclette.	44
Lauch-Kartoffeln	46
Pesto	48

GEMÜSEKUCHEN

Zucchini-Parmesan	50
Zucchini-Cheddar	52
Karotte-Kumin	54
Champignon.	56
Kürbis-Comté.	58
Pastinake-Haselnuss.	60
Süßkartoffeln-Curry	62
Blumenkohl.	64
Aubergine-Mozzarella	66
Karotte-Weiße Rübe.	68
Lachs-Spinat	70



DAS PRINZIP

WAS IST EIN KUCHEN (FAST) OHNE TEIG?

Zutaten: Ein delikater Eierkuchenteig und eine Menge dünn und blättrig geschnittene Früchte oder Gemüse.

Backvorgang: Die Früchte absorbieren den Teig, lassen ihn sozusagen verschwinden.

Nach dem Aus-der-Form-nehmen und beim

Anschnitt: Die blättrig geschnittenen Früchte und Gemüsesorten beherrschen das Schnittbild, der Teig verschwindet.

Salzige Version: Außen wie eine Quiche, innen viel Gemüse und wenig Teig.

DIE FRÜCHTE SCHNEIDEN

Damit der Kuchenanschnitt verblüffend gut anzuschauen ist, sollten Früchte und Gemüse in möglichst lange, blättrige Stücke (Lamellen) geschnitten werden. So erscheinen diese im Anschnitt in gleichmäßiger, ordentlicher Schichtung.

Mit dem Gemüsehobel („Mandoline“): Stellen Sie die feinste Schnittstärke ein und schneiden das Obst oder Gemüse der Länge nach auf.

Mit dem Gemüsemesser: Mit einem scharfen Messer das Schnittgut der Länge nach in möglichst gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Wählen Sie feste, frische Früchte oder Gemüsesorten, die beim Schneiden die Form behalten.

IN DER FORM

Die Frucht- oder Gemüse-Lamellen mit dem Teig so flach wie möglich in die Kuchenform schichten, damit eine möglichst ebene Oberfläche entsteht. Bei Kastenkuchen werden die Lamellen der Länge nach in die Form ausgerichtet, um das Aufschneiden zu erleichtern. Da der Teig sehr flüssig ist, sollte die Form auslaufsicher sein. Eine Springform am besten mit Backpapier auskleiden.

DEN KUCHEN BACKEN

Wenn die Oberfläche des Gebäcks sanft zu bräunen beginnt, diese mit einer Alufolie abdecken. Gegen Ende der Backzeit den Kuchen mit einer Messerklinge anstechen: Beim Herausziehen darf kein Teig kleben bleiben. Andernfalls den Kuchen erneut für 5 bis 10 Minuten in den Backofen schieben.

AUS DER FORM NEHMEN

Der Kuchen darf erst nach dem vollständigen Erkalten aus der Form genommen werden. Auf diese Weise lässt er sich problemlos aufschneiden, und die Schichten ergeben im Anschnitt ein schönes Bild. Aus diesem Grund kann ein „Kuchen ohne Teig“ gut am Vorabend zubereitet werden. Besonders die salzigen Varianten schmecken natürlich auch warm.



Kuchen (fast) ohne Teig

APFEL-BIRNE

Zubereitung 30 Minuten

Backzeit 50 Minuten

**Runde Backform Ø 24 cm
(auslaufsicher)**

3 Eier
80 g + 20 g Rohrzucker
50 g zerlassene, mild
 gesalzene Butter
130 g Mehl
120 ml Vollmilch
600 g Birnen
600 g Äpfel

DEKORATION

2 Äpfel
Zitronensaft
flüssiges Karamell

Die Eier mit 80 g Rohrzucker schaumig schlagen. Die zerlassene Butter und dann das Mehl unter kräftigem Schlagen hinzufügen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Nach und nach die Milch unterrühren.

Birnen und Äpfel waschen, schälen und vierteln. Kerngehäuse und Kerne ausschneiden. Die Obstviertel mit Hilfe eines Gemüsehobels oder eines scharfen Messers der Länge nach in 1 mm dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Den Teig zu gleichen Teilen auf zwei Schüsseln verteilen. In die eine Schüssel die Apfelstücke, in die andere die Birnenstücke geben.

Die Backform ausbuttern und mit 20 g Rohrzucker austreuen. Den Apfelteig hineingießen. Anschließend den Birnenteig darüber geben. In den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben und 50 Minuten backen. Der Kuchen sollte vollkommen erkalten, bevor Sie ihn aus der Form nehmen.

Backofen auf 100 °C vorheizen. Zwei Äpfel in Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit Zitronensaft beträufeln, um zu verhindern, dass die Schnittflächen der Äpfel braun anlaufen. Für 1 Stunde und 30 Minuten in den Ofen schieben. Den Kuchen mit den getrockneten Apfelscheiben belegen und mit flüssigem Karamell überziehen.



Kuchen ohne Teig

BIRNE-SCHOKOLADE

Zubereitung 30 Minuten

Backzeit 50 Minuten

**Runde Backform Ø 24 cm
(auslaufsicher)**

3 Eier
80 g + 20 g Rohrzucker
60 g zerlassene, mild
 gesalzene Butter,
100 g Mehl
30 g Kakaopulver
120 ml Vollmilch
1,2 kg Birnen

DEKO

2 Birnen
Raspelschokolade zartbitter

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Die Eier mit 80 g Rohrzucker schaumig schlagen. Die zerlassene Butter, dann das Mehl und das Kakaopulver hinzufügen und kräftig zu einem homogenen Teig verrühren. Anschließend unter weiterem Rühren nach und nach mit der Milch verdünnen.

Die Birnen waschen, schälen und vierteln. Die Kerngehäuse entfernen. Die Birnenviertel mit einem Gemüsehobel oder einem scharfen Messer der Länge nach in 1 mm dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Die Birnenschnitten in den Teig geben.

Eine runde Backform ausbuttern und mit 20 g Rohrzucker ausstreuen. Die Birnen-Teig-Mischung hineingießen. Im vorgeheizten Backofen 50 Minuten backen. Völlig auskühlen lassen. Erst dann aus der Form nehmen.

Mit dünnen Birnenscheiben und Raspelschokolade verzieren.





Versunkene Muffins CHAMPIGNON

**Zubereitung 30 Minuten /
Backzeit 40 Minuten
Muffinformen Ø 7 cm**

CHAMPIGNONS

350 g weiße Champignons
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 TL Petersilie, gehackt
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 EL Olivenöl

KUCHENTEIG

2 Eier
30 g Butter, zerlassen
1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
70 g Mehl
100 ml Vollmilch
50 g Gruyère, gerieben
40 g Parmesan, gerieben

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauchzehe schälen und hacken. Zusammen mit den Pilzen, Petersilie, Salz und Pfeffer in einer Pfanne 5 Minuten in Olivenöl anschwitzen.

Die Eier mit der flüssigen Butter aufschlagen. Salz, Pfeffer und Mehl kräftig einrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Zum Verdünnen portionsweise die Milch hinzufügen. Dann den geriebenen Gruyère und die gedünstete Champignonmischung hinzufügen.

Die Masse in gebutterte Muffinformen füllen und mit Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Backofen 40 Minuten backen.

