

CHRISTINA HEB

SUPERSCHNELLES KUCHENGLÜCK

Kuchen und mehr ohne Aufwand



JAN THORBECKE VERLAG

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für dich, Papa. Ich vermisse dich.

Die Verlagsgruppe Patmos ist sich ihrer Verantwortung gegenüber unserer Umwelt bewusst. Wir folgen dem Prinzip der Nachhaltigkeit und streben den Einklang von wirtschaftlicher Entwicklung, sozialer Sicherheit und Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen an. Näheres zur Nachhaltigkeitsstrategie der Verlagsgruppe Patmos auf unserer Website www.verlagsgruppe-patmos.de/nachhaltig-gut-leben

Alle Rechte vorbehalten

© 2023 Jan Thorbecke Verlag

Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern

www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Fotos: Christina Heß

Druck: Finidr s.r.o., Český Těšín

Hergestellt in Tschechien

ISBN 978-3-7995-1558-0



INHALT

Vorwort – 7



EASY PEASY

- Cakey Brownies – 9
- Fudgy Brownies – 10
- Diner-Style-Blaubeermuffins – 13
- Schokoladenkuchen ohne Mehl – 14
- Zitronen-Mohn-Muffintops – 17
- Bananen-Pekan-Muffintops – 18
- Zitronen-Olivenöl-Kuchen – 21
- Vanille-Olivenöl-Kuchen
 - mit Sahne und Erdbeeren – 22
- Nuss-Olivenöl-Kuchen mit Zimtglasur – 25
- Magischer Kuchen (1 Teig – 3 Schichten) – 26
- No-Fail-Obstboden – 29
- Saftiger Nusskuchen – 30
- Lockdown-Bananenbrot – 33
- Ganz einfacher Apfelkuchen – 34
- Apfelmuskuchen – 37
- Kirschlikuchen – 38
- Der beste Zitronenkuchen – 41
- Schneller Kondensmilchkuchen – 42
- Grieß-Joghurt-Kuchen – 45
- Konfetti-Kuchen für Kids – 46
- Buchteln – 49



SCHNELLES VOM BLECH

- Vanilleblechkuchen – 50
- Schokoladenblechkuchen – 53
- Versunkener Streuselkuchen – 54
- Buttermilchkuchen mit Himbeeren – 57
- Tres-Leches-Kuchen (Dreierlei-Milch-Kuchen) – 58
- Cookies vom Blech – 61
- Schnelle Streuseltaler – 62
- Der beste Butterkuchen – 65
- Omas schlesischer Streuselkuchen – 66



SCHNELLE KLEINIGKEITEN

- Pavlova mit Beeren – 69
- Banoffee-Galette – 70
- Blätterteigteilchen – 73
- Pastéis de Nata – 74
- Schneller Kaiserschmarrn – 77
- No-Mess-Waffeln – 78
- Cookies mit Sprinkles – 81
- Sweet & Salty Cookies – 82
- Earl Grey Shortbread – 85

Register – 86

Danksagung – 88

Die Autorin – 88



VORWORT

Meine lieben Leser. In meinem nunmehr fünften Buch soll es um alles gehen, was man schnell und einfach zaubern kann – vielleicht sogar wie bei mir, mit einem Kleinkind auf der Hüfte und eigentlich viel zu wenig Zeit. Auch ich liebe schnelle Kuchen und Gebäcke; aber bitte nehmt euch eines zu Herzen: Nie unter Zeitdruck und im Stress backen. In den meisten Fällen geht das schrecklich schief und ihr seid hinterher noch gestresster als vorher statt einen leckeren Kuchen in der Hand zu halten. Ich habe hier mein Bestes gegeben, um euch Kniffe und Tricks zu zeigen, wie man mit wenig Aufwand leckere Dinge auf den Kaffeetisch bringt – teilweise müsst ihr wirklich nur Zutaten zusammenrühren und ab damit in den Ofen.

Aber einen Endgegner hat man ja meistens, wenn man kurzentschlossen etwas backen will: kühschrankharte Butter. Daher hier meine vier Top-Tipps, um die Butter weich zu bekommen:

1. Die Butter rechtzeitig einige Stunden vor dem Backen (vielleicht auch schon am Abend zuvor) herauslegen.
2. Die Butter längs halbieren, hochkant auf ein Tellerchen stellen und ein mit heißem Wasser vorgewärmtes großes Cocktailglas darüberstellen und dort 10 Minuten belassen.
3. Die Butter in kleine Stücke schneiden und benutzen.

Und last but not least:

4. Die Butter einfach in einem kleinen Topf auf dem Herd oder in einer Schüssel in der Mikrowelle schmelzen.

Keine Angst. Traut euch, eure Butter zu schmelzen, die Butter, den Zucker und die Eier nicht erst vorher aufzuschäumen und alle Zutaten gemeinsam zu vermengen. Bei der Recherche für dieses Buch und dem ganzen Probebacken habe ich nämlich eines festgestellt: Die Kuchen werden genauso gut. Ob ich nun 15 Minuten damit verbringe, den Teig nach und nach zu rühren oder alles sofort miteinander vermische (es gibt wirklich nur wenige Ausnahmen ...). Ich habe auch einige Rezepte mit ins Buch genommen, für die ihr kein Mehl, keine Butter etc. benötigt. Denn manchmal, ja manchmal hat man das eben gerade nicht daheim. Aber auch das ist jetzt für euch kein Problem mehr!

Und jetzt ran an den Ofen und lecker genießen!

Eure

Christina



CAKEY BROWNIES



Für eine Form
20 x 20 bis 25 x 25 cm

ZUBEREITUNGSZEIT:
CA. 15 MINUTEN
BACKZEIT:
20 MINUTEN

Zutaten

150 G ZARTBITTERSCHOKOLADE
75 G BUTTER
30 G ZUCKER
2 EIER
4 EL MILCH
100 G MEHL
¼ TL GEMAHLENE VANILLE
1 TL NATRON
1 TL BACKPULVER
1 PRISE SALZ
**100 G ZARTBITTER-
SCHOKOLADENSTREUSEL**

Außerdem
**VANILLEEIS UND
FRISCHE BEEREN**

*Und hier, geehrte Leser, präsentiere ich euch:
die Seelentrösterbrownies.*

ZUBEREITUNG

- 1 Als Erstes die Zartbitterschokolade in Stücke brechen und mit der Butter und dem Zucker zusammen in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen (nicht aufkochen lassen!). Immer mal wieder verrühren und nebenbei die restlichen Zutaten abwiegen.
- 2 Dann den Topf vom Herd nehmen und die Eier unterrühren. Die restlichen Zutaten hinzugeben und mit einem Silikonspatel verrühren.
- 3 Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 4 Die Form unten mit einem Stück Backpapier auslegen. Die Masse nun hineingeben, glattstreichen und im Ofen ca. 20 Minuten backen. Garprobe machen und, wenn sie genug gebacken sind, aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen. Am besten noch lauwarm mit Vanilleeis und frischen Beeren servieren.



Für eine Springform
mit 26 cm

ZUBEREITUNGSZEIT:
CA. 10 MINUTEN
BACKZEIT:
50 MINUTEN

Zutaten

4 EIER
1 PRISE SALZ
100 G ZUCKER
1 EL HEIßES WASSER
500 ML MILCH
125 ML SONNENBLUMENÖL
1 TL GEMAHLENE VANILLE
110 G MEHL
PUDERZUCKER ZUM BESTÄUBEN
(OPTIONAL)

MAGISCHER KUCHEN

1 TEIG – 3 SCHICHTEN

*Einer der interessantesten
Kuchen in meinem Repertoire –
und gerade deswegen besonders
lecker.*



ZUBEREITUNG

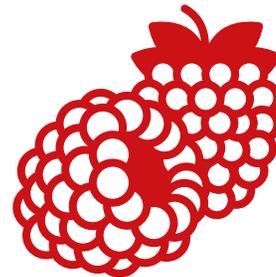
- 1 Als Erstes die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Aus der Rührschüssel nehmen und beiseitestellen. In derselben Rührschüssel nun die Eigelbe und den Zucker mit dem heißen Wasser so lange aufschlagen, bis die Masse schaumig wird und die Farbe ändert. Dazu nun die Milch und das Öl, die Vanille und das Mehl geben und verrühren. Den Eischnee unterheben und die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben (die Form muss dicht sein!).
- 2 Den Ofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Kuchen nun 50 Minuten backen. Man kann ihn lauwarm essen – allerdings schmeckt er besser, wenn er gekühlt wurde (ca. 2 Stunden im Kühlschrank). Eventuell mit etwas Puderzucker bestäuben vor dem Servieren.





BUTTERMILCH- KUCHEN MIT HIMBEEREN

Fruchtig trifft saftig. Die perfekte Kombination.



*Für ½ Backblech
(42 cm x 29 cm
Innendurchmesser)*

ZUBEREITUNGSZEIT:
CA. 5-10 MINUTEN
BACKZEIT:
45 MINUTEN

Zutaten

225 G WEICHE BUTTER
200 G ZUCKER
**½ TL GEMAHLENE VANILLE (ODER
TONKA)**
**SCHALENABRIEB VON
1 BIO-ZITRONE**
1 PRISE SALZ
3 EIER
300 G MEHL
3 TL BACKPULVER
150 ML BUTTERMILCH
400 G HIMBEEREN (TK)
**PUDERZUCKER ZUM BESTÄUBEN
(OPTIONAL)**

ZUBEREITUNG

- 1 Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2 Für den Teig alle Zutaten bis auf die Himbeeren in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Eine große Backform (oder ein halbes Backblech) mit Backpapier auslegen und den Teig hineinfüllen. Nun die Himbeeren obendrauf streuen und den Kuchen in den Ofen schieben. Ca. 45 Minuten backen. Garprobe machen und auskühlen lassen. Wenn gewünscht, mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

Tip

Keine Buttermilch im Haus? Kann man ersetzen! Dafür einfach 200 ml Naturjoghurt mit 50 ml Mineralwasser und 1 Spritzer Zitronensaft mischen.