

DR. OETKER
Blitzkuchen



ALLGEMEINE HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

Lesen Sie vor der Zubereitung – besser noch vor dem Einkauf – das Rezept einfach einmal vollständig durch. Aus dem Zusammenhang werden die Zubereitungs-Schritte deutlicher und verständlicher.

ARBEITSSCHRITTE

Die Zutaten sind in der Reihenfolge ihrer Verarbeitung aufgeführt. Jeder Arbeitsschritt ist einzeln hervorgehoben und extra nummeriert. So haben wir die Rezepte für Sie auch entwickelt und ausprobiert.

ZUBEREITUNGSZEIT UND GARZEIT

Die angegebene Zubereitungszeit schließt die Dauer der Vorbereitung und die eigentliche Zubereitung mit ein. Sie ist ein Anhaltswert und kann je nach individuellem Geschick oder Übung natürlich ein wenig variieren. Längere Wartezeiten, wie zum Beispiel Kühl- oder Abkühlzeiten oder auch Auftauzeiten, sind in der Regel nicht in der Zubereitungszeit enthalten. Einzige Ausnahme: In dieser Zeit sind parallel andere Arbeitsschritte zu tun. Die Backzeiten sind gesondert ausgewiesen.

BACKOFENEINSTELLUNG UND BACKZEITEN

Die in den Rezepten angegebenen Backtemperaturen und Backzeiten sind Richtwerte, die je nach individueller Hitzeleistung Ihres Backofens über- oder unterschritten werden können. Prüfen Sie nach Beendigung der angegebenen Backzeit, ob das Gebäck gar ist. Die Temperaturangaben in diesem Buch beziehen sich auf Elektrobacköfen. Die Temperatur-Einstellungsmöglichkeiten für Gasbacköfen variieren je nach Hersteller, sodass wir keine allgemeingültigen Angaben machen können. Bitte beachten Sie deshalb bei der Einstellung des Backofens die Gebrauchsanleitung des Herstellers. Ein Backofenthermometer eignet sich dabei gut, um die Backofentemperatur im Blick zu haben.

EINSCHUBHÖHE

In den Rezepten in diesem Buch ist die Einschubhöhe immer dann die Mitte des Backofens, wenn nichts anderes angegeben ist.

HINWEISE ZU DEN NÄHRWERTEN

Bei den Nährwertangaben in den Rezepten handelt es sich um auf- bzw. abgerundete ganze Werte. Aufgrund von ständigen Rohstoffschwankungen und/oder Rezepturveränderungen bei Lebensmitteln kann es zu Abweichungen kommen. Die Nährwertangaben dienen daher lediglich Ihrer Orientierung und eignen sich nur bedingt für die Berechnung eines Diätplans.

ABKÜRZUNGEN UND SYMBOLE

EL	Esslöffel
TL	Teelöffel
Msp.	Messerspitze
Pck.	Packung/Päckchen
g	Gramm
kg	Kilogramm
ml	Milliliter
l	Liter
evtl.	eventuell
geh.	gehäuft
gestr.	gestrichen
gem.	gemahlen
ger.	gerieben
TK	Tiefkühlprodukt
°C	Grad Celsius

KALORIEN-/NÄHRWERTANGABEN

E	Eiweiß
F	Fett
Kh	Kohlenhydrate
kcal	Kilokalorie

INHALT

TARTES

Fruchtige Sommertarte	4
Obsttarte	6
Macadamia-Mango-Tarte	8
Aprikosen-Rotwein-Tarte	10
Kirsch- Limetten-Tarte	12
Beeren-Knuspertarte	14
Früchte-Pizza	16

KUCHEN AUS DER FORM

Apfelkuchen, sehr fein	18
Apfel-Hefekuchen	20
Birnenkuchen mit Joghurt	22
Gestreifter Orangenkuchen	24
Kirschkuchen mit Guss	26
Kirschkuchen mit Marzipanguss	28
Kringelkuchen	30
Ananas-Kirsch-Kuchen	32
Joghurt-Erdbeer-Kuchen	34

KUCHEN VOM BLECH

Streusel-Fladenkuchen	36
Apfel-Streusel-Kuchen	38
Himbeer-Brownie-Kuchen	40
Johannisbeer-Sahne-Kuchen	42
Raspelkuchen mit Sauerkirschen	44
Pfirsich-Schmand-Schnitten	46
Himbeer-Ricotta-Kuchen	48
Kirsch-Butterkuchen	50
Aprikosen-Cashew-Schnitten	52
Brüsseler Schnitten	54
Butterkuchen	56
Becherkuchen „Florentiner Art“	58
Mandelschnitten	60
Honig-Mandel-Kuchen	62
Makronenkuchen	64
Würziger Trockenpflaumenkuchen	66
Quarkkuchen vom Blech	68
Saftiger Zuckerkuchen	70

KLEINGEBÄCK

Mini-Kakao-Gugelhupfe	72
Knusprige Schoko-Gugelhupfe	74
Mais-Gugelhupfe	76
Schnelle Nussecken	78
Apfel-Streusel-Törtchen	80
Kaffeetörtchen	82
Muffins mit Quark	84
Brombeer Cupcakes	86
Erdbeer Cupcakes	88

FRUCHTIGE SOMMERTARTE

ZUTATEN FÜR 16 STÜCK

Für den Knetteig:

200 g Weizenmehl
1 Msp. Backpulver
100 g Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)
50 g Zucker
1 Prise Salz

FÜR DIE VANILLECREME:

1/2 Vanilleschote
125 ml Milch (3,5 % Fett)
100 g Crème fraîche
2 Eier (Größe M)
60 g Zucker
3–4 Tropfen Orangenblütenwasser (erhältlich in der Apotheke)

ZUM BLINDBACKEN:

Hülsenfrüchte, z. B. Erbsen, Linsen

FÜR DEN BELAG:

350 g abgetropfte Sauerkirschen (aus dem Glas)
250 g abgetropfte Aprikosenhälften (aus der Dose)

PRO STÜCK:

E: g, F: g, Kh: g, kcal:

ZUBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT:

etwa 40 Minuten

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Butter oder Margarine, Ei, Zucker und Salz hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
2. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C
Heißluft: etwa 180 °C
4. Für die Vanillecreme Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messerrücken herauschaben. Milch, Vanilleschote und -mark in einem Topf zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen. Vanilleschote entfernen und Crème fraîche unterrühren.
5. Eier und Zucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz verschlagen, heißes Milch-Crème-fraîche-Gemisch unter Rühren hinzugeben. Die Vanillecreme unter gelegentlichem Rühren erkalten lassen. Orangenblütenwasser unterrühren.
6. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 30 cm) ausrollen und in eine

Tarte- oder Pieform (Ø 28 cm, gefettet) legen, den Rand andrücken. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Teigboden mit Backpapier belegen und Hülsenfrüchte darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden **etwa 10 Minuten blindbacken**.

7. Das Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen und den Gebäckboden weitere **etwa 5 Minuten bei gleicher Backofentemperatur vorbacken**.

8. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Boden etwas abkühlen lassen.

9. Für den Belag Kirschen und Aprikosenhälften auf den vorgebackenen Boden legen. Die Vanillecreme darauf verteilen. Die Form wieder auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und die Tarte bei gleicher Backofeneinstellung in **etwa 25 Minuten fertig backen**.

10. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Die Tarte erkalten lassen.

TIPP:

Es können je nach Geschmack auch andere Früchte (z. B. Stachelbeeren, Birnen, Pfirsiche) verwendet werden.



OBSTTARTE

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

FÜR DEN KNETTEIG:

200 g Weizenmehl
125 g Butter oder Margarine
(zimmerwarm)
40 g Zucker
1 Prise Salz

FÜR DEN BELAG:

240 g abgetropfte Aprikosen-
hälften (aus der Dose)
2 Birnen (etwa 300 g)
100 g grüne, kernlose
Weintrauben

FÜR DIE MANDELMASSE:

75 g Zucker
½ Pck. Geriebene Zitronen-
schale
100 g abgezogene,
gem. Mandeln
2 EL Speisestärke
4 Eier (Größe M)

ZUM APRIKOTIEREN:

2 EL Aprikosenkonfitüre
1 EL Aprikosensaft
(aus der Dose) oder Wasser

PRO STÜCK:

E: 6 g, F: 15 g, Kh: 36 g, kcal: 309

ZUBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

30–45 Minuten

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben. Butter oder Margarine, Zucker und Salz hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn in Frischhaltefolie gewickelt eine Zeit lang in den Kühlschrank legen.

2. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C
Heißluft: etwa 180 °C

3. Zwei Drittel des Teiges auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 28 cm) ausrollen. Die Teigplatte in eine Tarteform (Ø 26–28 cm, gefettet, bemehlt) legen und an den Formboden drücken. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

4. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Tarteboden **10–15 Minuten vorbacken**. Dann die Form auf einen Kuchenrost stellen. Vorgebackenen Boden etwa 20 Minuten abkühlen lassen.

5. Für den Belag von den Aprikosenhälften den Saft auffangen. Birnen schälen, entstielen, vierteln, entkernen und achteln. Weintrauben abspülen, trocken tupfen, entstielen und halbieren.

6. Für die Mandelmasse Zucker, Zitronenschale, Mandeln und Speisestärke in einer Rührschüssel gut vermischen. Die Eier einzeln unterrühren.

7. Restlichen Teig zu zwei Rollen (je etwa 40 cm lang) formen, auf den vorgebackenen Boden legen und so an den Formrand drücken, dass ein etwa 1 ½ cm hoher Rand entsteht. Die Mandelmasse auf dem vorgebackenen Boden verstreichen. Das vorbereitete Obst darauf verteilen.

8. Die Form wieder auf dem Rost in den heißen Backofen schieben. Die Tarte **bei gleicher Backofentemperatur in weiteren 20–30 Minuten fertig backen**. Dann die Form auf einen Kuchenrost stellen.

9. Zum Aprikotieren Konfitüre in einem Topf mit Saft oder Wasser verrühren, unter Rühren aufkochen lassen. Die heiße Tarte damit bestreichen. Tarte auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



MACADAMIA-MANGO-TARTE

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

Für den Knetteig:

75 g ungesalzene Macadamianusskerne

150 g Weizenmehl

1 Msp. Backpulver

50 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

100 g Butter oder Margarine

FÜR DEN BELAG:

2 reife Mangos

1 Pck. ungezuckerter

Tortenguss, klar

50 ml Zitronensaft

200 ml Wasser

25 g Zucker

50 g ungesalzene Macadamianusskerne

PRO STÜCK:

E: 3 g, F: 16 g, Kh: 24 g, kcal: 246

ZUBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 15 Minuten

1. Für den Teig die Macadamianusskerne fein hacken. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker und Butter oder Margarine hinzugeben. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Zuletzt die Macadamianusskerne unter den Teig kneten.

2. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn in Frischhaltefolie gewickelt eine Zeit lang in den Kühlschrank legen.

3. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C
Heißluft: etwa 180 °C

4. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 30 cm) ausrollen und eine Tarteform (Ø 28 cm, gefettet) damit auslegen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Tarteboden **etwa 15 Minuten backen.**

5. Den Tarteboden in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

6. In der Zwischenzeit für den Belag Mangos halbieren. Das Fruchtfleisch jeweils vom Stein schneiden und schälen. Mangofruchtfleisch in dünne Spalten schneiden und kranzförmig auf den Tarteboden legen.

7. Aus Tortengusspulver, Zitronensaft, Wasser und Zucker einen Guss nach Packungsanleitung zubereiten. Den Guss auf den Mangospalten verteilen. Macadamianusskerne grob hacken und daraufstreuen. Den Guss fest werden lassen.

TIPP:

Die Macadamianusskerne zum Bestreuen zuvor in einer Pfanne ohne Fett mit ½ Teelöffel Zucker unter Rühren anrösten.

