


Rezept Kuchen Grundrezept

Kuchen sind meist süß, sie sind nicht so dick wie Torten und haben meist eine spezielle Teigmischung. Käsekuchen zum Beispiel hat zwar in etwa die Form einer Torte, ist aber wesentlich niedriger und im Gegensatz zu einer Torte, welche zum Beispiel eine Schicht Marmelade hat, welche extra dazu gegeben wird, kommen bei einem Käsekuchen alle Zutaten in eine Masse. 

Kuchen werden gerne als Dessert gereicht. Es gibt viele verschiedene Variationen von Kuchen. Marillenkuchen (Aprikosen) wird so zubereitet, dass die Teigmasse ein Biskuitteig ist, welcher mit Fruchthälften belegt und gebacken wird. Biskuit als Grundmasse wird sehr gerne bei verschiedenen Kuchenarten verwendet.

Die Kardinalschnitte, um ein weiteres Beispiel zu nennen, besteht zu einem Teil aus einer Biskuitmasse und zum anderen Teil aus Eischneemasse. Sie wird auf einem Blech gebacken, mit Marmelade bestrichen und dann, ähnlich wie bei einer Biskuitroulade, gerollt. Abschließend wird sie mit Schlagsahne garniert und angerichtet.

Kuchen zählt zu den Genussmitteln aus gebackenem Teig. Im Gegensatz zu Torten, die aus mehreren Schichten besteht, ist der Kuchen von geringerer Höhe.

Backe, backe Kuchen

Die „sieben Sachen“, die zum guten Kuchen führen sind folgende Grundzutaten (je nach Rezept): Mehl, Zucker, Ei, Fett (Margarine, Butter oder Öl), einer Flüssigkeit (Wasser, Milch, Fruchtsaft), Aroma und Backmittel oder Hefe. Diese Zutaten werden miteinander zu einem homogenem Kuchenteig vermengt.

Ob zum Kaffeeklatsch, zum Dessert oder als Zwischenmahlzeit. Ein guter Kuchen passt immer.

Üppig und farbenfroh belegt oder gefüllt sind Obstkuchen in ihrer saftigen Frische nach wie vor die beliebtesten Kuchen.

Auch duftende Hefekuchen vom Blech sind eine Köstlichkeit! Mit süßen Streuseln und karamellisierten Mandeln sind diese Kuchen beliebt: Butterkuchen, Streuselkuchen, Bienenstich und Rosinenkuchen. Diese können in großen Mengen hergestellt werden und eignen sich somit sehr gut für Kindergeburtstage, etc.