Kuchen

Der Kuchen gehört zu den feinen Backwaren. Es handelt sich um ein zumeist süßes Backwerk. Man unterscheidet vor allem nach der Art der Herstellung Blechkuchen sowie Kuchen, die in einer Backform gebacken werden. Im Gegensatz zu einer Torte wird ein Belag oder eine Füllung nicht nach dem Backen zugesetzt, sondern mitgebacken. Umgangssprachlich wird diese Abtrennung nicht immer strikt eingehalten, es werden also auch gewisse Kuchen als Torten bezeichnet (z.B. Quarktorte, Bündner Nusstorte, Linzer Torte). Zum Teil wird der Kuchen nach dem Backen glasiert. Herzhafte Kuchen sind Zwiebelkuchen, Flammkuchen, Speckkuchen und Quiche. Hier möchte ich meine Rezepte zusammen stellen die, zum Teil auch über die o.G. klassische definition, hinaus gehen. Ich habe hier einige Grundrezepte zusammen gestellt, und auf diese werde ich mich immer wieder beziehen.

Rhabarber Streusel Kuchen
... nach Mrcel Paa, sehr einfach zubereitet und saftig

Torta Croccantino Krokant-Torte
... nach ital. Art, einfach zubereitet und sehr lecker

Quark-Butter-Taler ähnlich wie Scoones
ideal für Kaffee / Tea-Time

Süße Waffeln aus dem Backofen
für zwei Tupper-Matten (8 st. Waffeln)

Biskuitmasse für Torten und Rouladen
Frosting für Cupcake und Motiv-Torten

---

gebackener Soja-Käsekuchen
keine Milcheiweis im Kuchen

Schoko-Minz-Torte nicht nur an Silvester eine süße Köstlichkeit
ein Rezept von Marcel Seger

Cheesecake New-York Style

ein echt luftiger Käsekuchen, in einer großen Ø 28cm Form

Der „beste“ Käsekuchen
einfach saftig und Cremig

Käsekuchen in 4 Formen
ideal für 4 kleine Tupper Backformen a 16cm ∅

Cheesecake Donat
eine kleine runde Sache

Rheinischer-Königskuchen
Festtagsgebäck auf rheinischer Art und nicht nur zur 3 Könige

Herzhafter Kuchen
Mediteran

Zitronencremetorte
Erfrischend und zartschmelzend

Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/backen_kuchen?rev=1653138497

Last update: **21.05.2022 15:08**