

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. Herzhaft 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 Ø

[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=1653138521

Last update: **21.05.2022 15:08**

