

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.

[Rührteig](#) Grundrezept aus dem blauen Buch

... ist geeignet für hohe Backformen, Torten sowie Plätzchen

[Steppdecken-Kuchen](#)

... ein sehr einfacher und schneller Fluffy Cheesecake

[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 Bisquit-Rouladen

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 zu „*Heilige Drei Könige*“

[Herzhafter Kuchen](#)
Mediterran

[Zitronencremetorte](#)
Erfrischend und zartschmelzend

[Adventgebäck](#)
Gebäck zur Adventzeit
Stollen nach „Dresdener Art“
[Elisen-Lebkuchen](#)

Essen und Mehr

From:

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

Permanent link:

https://ddws.de/backen_kuchen?rev=1669198882

Last update: **23.11.2022 11:21**

