14.12.2025 04:45 1/3 Kuchen

### **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 geeeignet 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 ∅
Cheesecake Donat eine kleine runde Sache
Rheinischer-Königskuchen Festtagsgebäck auf rheinischer Art und nicht nur zu "Heilige Drei Könige"
Herzhafter Kuchen Mediteran
Zitronencremetorte Erfrischend und zartschmelzend
Adventgebäck  Gebäck zur Adventzeit  Stollen nach "Dresdener Art"  Elisen-Lebkuchen

https://ddws.de/ Printed on 14.12.2025 04:45

14.12.2025 04:45 3/3 Kuchen

# 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** 

