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.

Rüblietorte Nach einem Schweizer Rezept zu Ostern
... ist eine Torte mit Möhren

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

Essen und Mehr

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

Permanent link:
https://ddws.de/backen_kuchen?rev=1711378650

Last update: **25.03.2024 15:57**