

Ganz schnell im Ofen: Mandelkuchen mit Cranberries



Aus meinem neuen Backbuch [BAKE](#) habe ich diese Woche direkt ein Rezept ausprobiert. Das Original heißt „Kirschkuchen“, weil Belegkirschen in und auf den Kuchen kommen. Ich nenne ihn Mandelkuchen, denn es sind (bei mir frisch gemahlene) Mandeln im Teig und statt der Belegkirschen, die ich nicht so mag, habe ich Cranberries genommen.

Der Kuchen ist super schnell angerührt und im Ofen – dieses Rezept ist absolut anfängergeeignet! Heraus kam ein wunderbar saftiger, richtig leckerer Rührkuchen, der in Nullkommanichts verputzt war.



Eigentlich wollte ich auch gleich die anderthalbfache Menge Teig machen, denn die angegebenen Mengen sind für einen eher kleinen Kuchen. Aber natürlich hatte ich das im Eifer des Gefechts dann schon wieder vergessen – bis ich den Teig in die Form füllen wollte.

Aber egal! Ich habe den Teig am nächsten Tag nochmal gemacht – abgewandelt (natürlich...) mit gehackten Haselnüssen, in Rum geweichten Rosinen und Schokostückchen und daraus Donuts gebacken. Die gibt es dann kommendes Wochenende auf dem Blog.
=)

Jetzt ist erstmal Kuchenzeit! Hier kommt der Mandelkuchen mit Cranberries:

Für 1 Form ca. 15 cm Durchmesser oder eine kleine Gugl-Form:

170 g Dinkelmehl 630
1 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
90 g Rohrzucker
110 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier
65 g gemahlene Mandeln
1 EL Milch oder Rum
100 g getrocknete Cranberries

Die Form einfetten und den Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Alle Zutaten bis auf die Cranberries in eine Küchenmaschine mit Rührbesen geben und zuerst auf niedrigster Stufe verrühren, dann die Geschwindigkeit erhöhen und 1 Minute rühren, bis der Teig glatt und hell ist.

Die Cranberries unterheben, den Teig in die Form füllen und die Oberfläche leicht glätten.

Den Kuchen 30–45 Minuten backen, nach 30 Minuten die Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann

stürzen und auf einem Gitter erkalten lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.



Ich hoffe, ihr findet den Kuchen genauso lecker und einfach zu backen wie ich und wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Macht es euch schön!

Eure Judith

Buchvorstellung: „BAKE. Meine absolut besten Backrezepte“ von Paul Hollywood



PAUL HOLLYWOOD



BAKE

Meine absolut besten Backrezepte

Heute gibt es mal wieder Lesefutter. Ein neues Backbuch steht in meinem übertollen Regal. Ok, eigentlich liegt es noch darauf und wartet, bis ich es irgendwo reinquetsche. So

langsam nimmt der Platzmangel bei den Koch- und Backbüchern kritische Formen an...

Aber sie machen einfach so viel Freude! In neuen Büchern, die noch so gut nach Papier riechen, schmökern und sich frische Inspiration oder auch nur Heißhunger auf die abgebildeten Naschereien zu holen, das ist immer wieder die schönste Auszeit für mich.

Den Autor Paul Hollywood kannte ich bisher noch überhaupt nicht. In England ist er jedoch offenbar eine bekannte Größe im Backbuchbereich sowie im Fernsehen, wo er Juror einer Backshow ist und während seiner Karriere viele TV-Auftritte hatte. Sein Vater war Bäcker, er kam mit diesem Handwerk also sehr früh in Berührung und arbeitete international in Bäckereien, namhaften Hotels und Resorts.

In seinem Buch BAKE verrät er seine liebsten Backrezepte.

INHALT

14

Kuchen

54

Plätzchen und Kekse

86

Brote und Fladenbrote

154

Pizzas und Krapfen

184

Pies und Pasteten

250

Desserts

Aber schauen wir mal ins Buch:

INHALT

BAKE gliedert sich in 6 Kapitel. Spätestens bei „Pies und Pasteten“ sieht man, dass der Autor englisch ist. Klasse finde ich, dass sowohl süße als auch herzhaft Leckereien vorhanden sind.

Die Mischung ist vielseitig und für jeden ist etwas dabei. Aufwendigere Rezepte sind ausführlicher bebildert, um die einzelnen Arbeitsschritte nachvollziehen zu können.



Für Anfänger sind zum Beispiel ein simpler Rührkuchen oder Kekse geeignet. Auch Brote oder Pizzen findet man und alles sieht verführerisch aus.

Die Rezepte werden begleitet von einem kurzen Text des Autors, mit Erinnerungen, Tipps oder was er an diesem Gericht besonders liebt. Die Anleitungen sind übersichtlich und sinnvoll gegliedert.



KOSTPROBE?

Alles klingt sehr verführerisch, aber sofort ins Auge sprang mir der „New York Chocolate Brownie Cheesecake“. Für „Klassische Scones“ bin ich auch immer zu haben, so eine englische Tea Time ist doch was Nettes. Die „Tonnendeckel“, reichhaltige, große Brötchen aus Nordwestengland, die der Autor in seiner Jugend gerne mit Fish and Chips füllte, sehen auch lecker aus.

Diverse Fladenbrote, Pizzavarianten, Pasteten oder Pies, aber auch „Empanadas mit Rindfleisch“ erzeugen Hunger auf Herzhaftes und für den süßen Zahn klingen „Birnen-Mandel-Schnitten“, „Pecan Pie“ oder „Zitronentörtchen“ so richtig gut.



Insgesamt finde ich das Buch abwechslungsreich und vielfältig. Sowohl für Anfänger als auch Fortgeschrittene ist etwas dabei. Die Fotografie ist schlicht, aber sehr schön und appetitlich.

Lediglich die Zuckermenge in den meisten Rezepten finde ich persönlich viel zu viel. Bei den meisten Rezepten würde ich das entsprechend reduzieren.

Nachbacken würde ich aber die allermeisten Sachen.

Ich mag das Buch und werde sicher immer mal wieder drin blättern. Am Wochenende gibt es einen abgewandelten Mandelkuchen daraus, der super lecker und sooo einfach gemacht war! Seid gespannt!

Habt eine genussvolle Woche und lasst nichts anbrennen!

Eure Judith

Paul Hollywood

BAKE. Meine absolut besten Backrezepte

DK Verlag

ISBN: 978-3-8310-4710-9

Hardcover, 29,95 Euro