

Ursula Furrer-Heim

CAKE



Genial einfach
und schnell



Ursula Furrer

CAKE

Genial einfach und schnell

Fotografiert von Patrick Zemp

AT Verlag

© 2014

AT Verlag, Aarau und München

Lektorat: Nicola Härms, Rheinbach

Fotos: Patrick Zemp, St. Erhard

Styling: Natascha Sanwald, München

Bildaufbereitung: Vogt-Schild Druck, Derendingen

Druck und Bindearbeiten: Offizin Andersen Nexö, Leipzig

Printed in Germany

ISBN 978-3-03800-743-2

www.at-verlag.ch

Inhalt

7	Vorwort
8	Hinweise und Ratschläge – unbedingt lesen!
10	Apfel und Birne
26	Saisonfrüchte
43	Exotisch-fruchtig durchs Jahr
54	Karamell
66	Schokolade
82	Winter
98	Süßes Gemüse
108	Pikante Cakes
124	Ungebacken
138	Meine besten Tipps und Tricks
141	Rezeptverzeichnis



Vorwort

Liebe Backfeen

Ob klein oder groß, jung oder alt, weiblich oder männlich – alle kennen und lieben ihn: den Cake in der praktischen Kastenform.

Sie werden verblüfft sein: Einfacher, schneller und unkomplizierter als mit den folgenden Rezepten kann es nicht gehen! Da ich selbst keine trockenen Kuchen mag, habe ich Rezepte für angenehm feucht-saftige Cakes entwickelt. Sie sind dadurch gut mehrere Tage haltbar. Man kann Cakes auch einfach transportieren und sie somit überallhin mitnehmen, sei es zum Geburtstagsfest, zum Picknick oder zum Kaffeepausch. Je nach Anlass können die Kuchen auch beliebig verziert werden. Man kann sie zu jeder Tageszeit genießen, ob als Zwischenverpflegung, zum Kaffee oder Tee, als Abschluss eines Essens, auf dem Dessertbuffet bei einem Fest oder als pikanten Cake zum Aperitif, Mittag- oder Abendessen.

Sehr wichtig ist mir, dass die für die Kuchen verwendeten Zutaten einfach zu bekommen sind. Für die Rezepte in diesem Buch brauchen Sie nur wenige Zutaten, die bestimmt auch in einem kleinen Dorfladen erhältlich sind.

Bei uns zu Hause wurde oft gebacken. Hatten meine Schwestern und ich Lust auf etwas Süßes, durften wir uns nicht einfach in dem Schrank mit den Süßigkeiten bedienen. Doch Kuchenbacken war immer erlaubt. So war das Backen oft die Lösung für unsere süßen Gelüste. Und noch heute kann ich es nicht unterlassen, schon beim Zubereiten eines Kuchens etwas vom rohen Teig zu naschen.

Schon früh wusste ich, dass ich auch beruflich mit Lebensmitteln arbeiten will. Diesen Traum verwirklichte ich, indem ich mich zur Hauswirtschaftslehrerin ausbilden ließ und diesen Beruf während mehrerer Jahre mit Leib und Seele ausübte, bis ich die Tätigkeit der Rezeptredakteurin entdeckte. Das ist sozusagen meine Berufung geworden. Es gibt für mich wirklich keine schönere Aufgabe, als aus Lebensmitteln schmackhafte Gerichte und Gebäcke zu kreieren.

Mit der Geburt unserer ersten Tochter habe ich eine berufliche Pause eingelegt. Obwohl die ersten Monate oft unglaublich anstrengend und mit großem Schlafmangel verbunden waren, habe ich weiter meiner Leidenschaft gefrönt und mindestens einmal pro Woche ein neues Cake-Rezept kreiert und getestet. Woche für Woche kamen auf diese Weise mehr Rezepte hinzu, bis es schließlich für ein ganzes Buch reichte. Mittlerweile habe ich zwei Töchter, die auch schon gerne mithelfen und mitprobieren.

Ich wünsche Ihnen gutes Gelingen und viel Genuss mit meinen Cakes!

Ursula Furrer-Heim

Norweger-Cake

Ein Hauch Skandinavien bei uns zu Hause. Die Baiser-Schicht macht's aus!

Aufwand: 25 Minuten

Backen: 1 Stunde

Für den Teig:

100 g weiche Butter

100 g Zucker

1 Ei

2 Eigelb

4 EL Milch

200 g Äpfel

100 g Mehl

1 EL Backpulver

Für die Baisermasse (Meringue):

2 Eiweiß

1 Prise Salz

120 g Zucker

- 1 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Cakeform von 30 cm Länge mit Backpapier auslegen.
- 2 Die Butter mit dem Zucker, dem ganzen Ei und den Eigelben in eine Schüssel geben und mit den Schwingbesen des Handrührgeräts schaumig rühren, bis die Masse hell ist. Die Milch darunterrühren.
- 3 Die Äpfel waschen, halbieren, entkernen und in Schnitzchen schneiden. Mit dem Mehl und dem Backpulver mischen, zu der Zucker-Ei-Masse geben und alles miteinander verrühren. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glatt streichen.
- 4 Für die Baisermasse die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen, den Zucker begeben und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Die Baisermasse beiseitestellen.
- 5 Den Kuchen in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens circa 20 Minuten backen, dann herausnehmen. Die Baisermasse auf dem Kuchen verteilen. Die Backofentemperatur auf 150 Grad reduzieren. Den Kuchen sofort wieder in den Backofen schieben und in circa 40 Minuten fertig backen.

Haltbarkeit: In Folie verpackt etwa 3 Tage.



Pfirsichschnitz-Cake

Supersaftig, lange haltbar, und das Auge isst auch noch mit!
Ein fruchtig-gelbes Vergnügen, das Mund und Auge erfreut.

Aufwand: 20 Minuten

Backen: 50 Minuten

180 g Zucker

3 Eier

1 Prise Salz

150 g Rahmquark

150 g gemahlene Haselnüsse

150 g Mehl

1 Päckchen Vanillezucker

1 TL Backpulver

3 Pfirsiche

1 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Cakeform von 30 cm Länge mit Backpapier auslegen.

2 Den Zucker, die Eier und das Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts schaumig rühren, bis die Masse hell ist.

3 Die restlichen Zutaten bis auf die Pfirsiche dazugeben und alles miteinander verrühren. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glatt streichen.

4 Die Pfirsiche waschen, entsteinen, in je 8 Schnitze schneiden und diese senkrecht in die Teigmasse drücken.

5 Den Kuchen in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens etwa 50 Minuten backen.

Haltbarkeit: In Folie verpackt circa 3 Tage.



Exotischer Makronen-Cake

Vom Naschwerk zum Cake – Makronen sorgen für einen luftig-leichten Kokoskick.

Aufwand: 25 Minuten

Backen: 55 Minuten

100 g weiche Butter

160 g Zucker

4 Eigelb

5 EL Limettensaft

180 g Mehl

1 EL Kakaopulver

1 TL Backpulver

1 große Banane

Für den Belag:

4 Eiweiß

1 Prise Salz

100 g Puderzucker

150 g Kokosraspel

1 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Cakeform von 30 cm Länge mit Backpapier auslegen.

2 Die Butter mit dem Zucker und den Eigelben in eine Schüssel geben und mit den Schwingbesen des Handrührgeräts schaumig rühren, bis die Masse hell ist. Den Limettensaft darunterrühren.

3 Das Mehl mit dem Kakaopulver und dem Backpulver mischen. Die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Alles mit der Eigelbmasse verrühren. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glatt streichen.

4 Für den Belag die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Den Puderzucker begeben und alles circa 2 Minuten weiterschlagen. Die Kokosraspel darunterziehen. Die Eischneemasse über den Teig in die Form geben und glatt streichen.

5 Den Kuchen in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens circa 20 Minuten backen. Mit Alufolie abdecken und in etwa 35 Minuten fertig backen.

Haltbarkeit: In Folie verpackt circa 4 Tage.



Chocoholic-Cake

Schokoladiger und saftiger geht's nicht mehr!

Aufwand: 15 Minuten

Backen: 50 Minuten

200 g dunkle Schokolade

100 g Butter

200 g Crème fraîche

170 g Zucker

3 Eier

2 Prisen Salz

200 g gemahlene Mandeln

100 g Mehl

1 TL Backpulver

- 1 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Cakeform von 30 cm Länge mit Backpapier auslegen.
- 2 Die Schokolade zerbröckeln und mit der Butter in einer großen Schüssel über einem siedenden Wasserbad schmelzen. Dann etwas abkühlen lassen.
- 3 Die Crème fraîche mit dem Zucker, den Eiern und dem Salz zur Schokoladenbutter geben und alles verrühren.
- 4 Die Mandeln, das Mehl und das Backpulver mischen, zu der Schokoladenmasse geben und darunterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen.
- 5 Den Kuchen in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens circa 50 Minuten backen.

Haltbarkeit: In Alufolie verpackt im Kühlschrank gelagert circa 5 Tage.



Lachs-Cake

Da lacht eines jeden Fischers Herz – ein Gourmet-Cake der Extraklasse.

Aufwand: 15 Minuten

Backen: 40 Minuten

120 g Butter

3 Eier

100 ml Kaffeerahm (Kaffeesahne)

250 g geräucherter Lachs

250 g Mehl

3 EL Kapern

1 Päckchen Backpulver

etwas Pfeffer

- 1 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Cakeform von 30 cm Länge mit Backpapier auslegen.
- 2 Die Butter in einem Topf schmelzen, mit den Eiern und dem Kaffeerahm verrühren.
- 3 Den Lachs in Würfelchen schneiden und mit dem Mehl, den Kapern und den Backpulver mischen. Alles mit der Eimasse verrühren. Mit etwas Pfeffer abschmecken. Den Teig in die vorbereitete Form geben und glatt streichen.
- 4 Den Lachs-Cake in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens circa 40 Minuten backen.

Haltbarkeit: Schmeckt warm am besten!

Cherrytomaten-Cake

Er sieht nicht nur gut aus – er schmeckt auch so gut! Die kleinen Tomätchen sorgen für farbenfrohen Hochgenuss.

Aufwand: 15 Minuten

Backen: 40 Minuten

200 g Cherrytomaten

120 g Butter

3 Eier

100 ml Kaffeerahm (Kaffeesahne)

150 g Pfeffer-Frischkäse (z. B. Boursin mit Pfeffer)

3 EL Tomatenpüree

250 g Mehl

100 g Sbrinz, gerieben

1 Päckchen Backpulver

1 TL Salz

- 1 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Cakeform von 30 cm Länge mit Backpapier auslegen.
- 2 Die Tomaten waschen, halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in die vorbereitete Form legen.
- 3 Die Butter in einem Topf schmelzen und mit den Eiern, dem Kaffeerahm, dem Frischkäse und dem Tomatenpüree verrühren.
- 4 Die restlichen Zutaten in einer Schüssel mischen, zu der Frischkäsemischung geben und alles verrühren. Den Teig auf den Tomaten verteilen und glatt streichen.
- 5 Den Kuchen in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens circa 40 Minuten backen.

Haltbarkeit: Schmeckt warm am besten!

Lachs
Cake



Tomate
Jenny

Äpler-Cake

Bekannt, beliebt – und jetzt als Cake! Da staunt selbst der »Öhi«.

Aufwand: 20 Minuten

Backen: 55 Minuten

400 g festkochende Kartoffeln

2 Zwiebeln

250 g Makkaroni oder andere kurze Röhrennudeln

Salz

Für den Guss:

200 ml Halbrahm (Sabne)

3 Eier

150 g Sbrinz oder Parmesan, gerieben

1 TL Salz

etwas Muskat und Pfeffer

- 1 Eine Cakeform von 30 cm Länge mit Backpapier auslegen.
- 2 Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, längs halbieren und in circa 4 mm dicke Scheiben schneiden. Beides mit den Nudeln in Salzwasser al dente kochen, dann abgießen und abtropfen lassen.
- 3 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Für den Guss alle Zutaten miteinander verrühren, zu der Kartoffel-Nudel-Mischung gießen und alles gut vermischen. Die Masse in die vorbereitete Form geben und mit den Händen gut andrücken.
- 4 Den Äpler-Cake in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens circa 55 Minuten backen. Herausnehmen, etwa 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen.

Dazu passen: Salat, Apfelschnitze oder Apfelmus.

Haltbarkeit: Schmeckt warm am besten!





Rezeptverzeichnis

- Äpler-Cake 118
- Ananas
 - Ananas-Cake mit Frischkäsehaube 44
- Apfel
 - Apfelringe-Cake 16
 - Apfel-Streusel-Kuchen 20
 - Herbstliche Surprise 14
 - Norweger-Cake 24
 - Schlanker Apfelmuscake 19
- Aprikose
 - Aprikosen-Parfait 126
 - Aprikosen-Sauerrahm-Cake 30
- Baiser
 - Baiser-Hefe-Liebelei 96
 - Baiser-Heidelbeer-Cake 36
 - Norweger-Cake 24
 - Passions-Parfait 134
- Birne
 - Birnen-Cake 14
 - Brie-Birnen-Cake 123
 - Nidelzältli-Birnen-Cake 62
 - Tarte Tatin mit Birnen und Baumnüssen 12
- Brie-Birnen-Cake 123
- Brombeere
 - Brombeer-Limetten-Cake 38
- Cake Nesselrode 94
- Cheesecake
 - Brownie-Cheesecake 80
 - Tiramisu-Cheesecake 90
- Cherrytomaten-Cake 112
- Cranberry
 - Quark-Cake mit Cranberrys 52
- Daim-Cake 56
- Dattel
 - Sankt-Nikolaus-Cake 84
- Erdbeere
 - Erdbeer-Kokos-Cake 132
 - Erdbeer-Schokoladenmousse-Cake 136
- Fondue-Cake 122
- Frischkäse
 - Ananas-Cake mit Frischkäsehaube 44
 - Brownie-Cheesecake 80
 - Cherrytomaten-Cake 112
 - Schaum-Schnittchen mit Frischkäse und Rohschinken 114
- Haferflocken-Cake, Großmutter's 22
- Heidelbeere
 - Baiser-Heidelbeer-Cake 36
 - Honig-Mandel-Cake, griechischer 91
 - Hühnchen-Cake 116
- Johannisbeere
 - Götterspeise-Cake, sommerlicher 130
 - Linzer-Cake, fruchtiger 34
 - Rot getupft 32
- Karottenwunder 104
- Kartoffel
 - Äpler-Cake 118
- Käse
 - Äpler-Cake 18
 - Brie-Birnen-Cake 123
 - Fondue-Cake 122
 - Mozzarella-Schinken-Cake 120
- Kokos
 - Makronen-Cake, exotischer 48
- Konfitüren-Cake 86
- Kürbis
 - Schokolade-Kürbis-Cake 100
- Lachs-Cake 112
- Magenbrot-Cake 92
- Makronen-Cake, exotischer 48
- Mango
 - Karamell-Mango-Cake 58
 - Mango-Glace-Cake mit spanischer Sahne 12
- Maroni
 - Cake Nesselrode 94
 - Herbstliche Surprise 14
- Marzipan-Cake 88
- Mozzarella-Schinken-Cake 120

Nektarine

Nektarinen-Pistazien-Cake 40

Norweger-Cake 24

Orange

Orangen-Cake, getränkt 50

Orangen-Cake, nussiger 53

Orangetti-Cake, geeister 126

Passions-Parfait 134

Patate-Cake 106

Pfirsich

Götterspeise-Cake, sommerlicher 130

Pfirsichschnitz-Cake 28

Pistazie

Nektarinen-Pistazien-Cake 40

Quark

Pfirsichschnitz-Cake 28

Quark-Cake mit Cranberrys 52

Tiramisu-Cheesecake 90

Rhabarber

Rhabarber-Financier 102

Sarahs Rhabarber-Cake 102

Ricotta

Bananen-Split-Cake 75

Zitrus- Ricotta-Cake 46

Sankt-Nikolaus-Cake 84

Schaum-Schnittchen mit Frischkäse
und Rohschinken 114

Schokolade

Baiser-Hefe-Liebelei 96

Bananen-Split-Cake 75

Brownie-Cheesecake 80

Chocoholic-Cake 68

Schoko-Cake à la Sacher 76

Schokolade-Kürbis-Cake 100

Schokotafel-Cake 72

Schoko-Waldbeeren-Cake, versunkener 78

Weißer-Schokowürfel-Cake 70

Zebra-Cake 74

Speckbrot-Cake 110

Tiramisu-Cheesecake 90

Tomate

Cherrytomaten-Cake 112

Mozzarella-Schinken-Cake 120

Traube

Trauben-Cake, herbstlicher 38

Zitrusfrüchte

Brombeer-Limetten-Cake 38

Orangen-Cake, getränkt 50

Orangen-Cake, nussiger 53

Orangetti-Cake, geeister 126

Zitrus- Ricotta-Cake 46

