



Leseprobe

Kleine Blechkuchen - die besten Backrezepte für kleine Bleche

Schnelle saftige Kuchen.
Klassische und moderne
Rezepte

Bestellen Sie mit einem Klick für 7,99 €



Seiten: 80

Erscheinungstermin: 16. August 2023

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Gut zu wissen

Backtemperatur Backöfen sind nicht geeicht, das heißt, welche Temperatur Ihr Backofen wirklich erreicht, kann nur ein Thermometer zeigen. Zudem kann auch die Verteilung der Hitze im Backraum unterschiedlich sein. Haben Sie deshalb zum Ende der Backzeit ein Auge auf Ihr Backgut.

Stäbchenprobe Ob ein Kuchen durchgebacken ist, zeigt die Stäbchenprobe. Stechen Sie mit einem Schaschlikspieß aus Holz in den Kuchen, es sollten sich keine Teigreste daran befinden. Allerdings ist diese Methode bei Kuchen mit Obst, Schokolade etc. schwierig, da davon Reste am Spieß bleiben.

Oberfläche wird zu dunkel Ist der Kuchen trotz guter Bräunung noch nicht durchgebacken, lassen Sie ihn noch weitere 5 Minuten backen. Damit die Oberfläche dabei nicht zu dunkel wird, legen Sie Backpapier auf den Kuchen.

Angaben in diesen Rezepten Wenn nichts anderes vermerkt ist, wird mit **Mehl** der Type 405 gearbeitet. Bei **Eiern** mit der Größe M. Obwohl meist die Zutat **Butter** in den Rezepten steht, können Sie natürlich auch Margarine verwenden. Fett zum Einfetten des Blechs und Mehl zur Verarbeitung der Teige werden nicht extra aufgeführt.

Temperatur von Zutaten Bei Mürbeteig, bestehend aus Mehl, Salz, Zucker und Butter, sollte die Butter kalt sein. Bei anderen Teigen sollten Eier, Butter und Milch meist Raumtemperatur haben.

Wasserbad/Schmelzen von Schokolade Schokolade und Kuvertüre sollte schonend über einem Wasserbad geschmolzen werden. Dafür füllen Sie in einen größeren Topf mit etwas Wasser (zu ca. $\frac{1}{3}$) und erhitzen es auf ca. 50 bis 60 °C, bei weißer Schokolade sind es ca. 45 °C. Geben Sie die zerkleinerte Schokolade in eine Metall- oder Glasschüssel, die Sie in den größeren Topf hängen können. Dabei sollte das Wasser nicht berührt werden, nur der Wasserdampf führt zum Schmelzen. Rühren Sie gelegentlich um. Das Schmelzen in der Mikrowelle ist weniger schonend und sollte nur bei Vollmilch- und Zartbitterschokolade gemacht werden. Arbeiten Sie auf sehr niedriger Temperaturstufe, zum Beispiel auf Auftauen und rühren Sie gelegentlich um.

