

Amerika kulinarisch



Baking Party

Die besten USA-Backrezepte
Muffins, Donuts, Brownies, Pies

© Gabriele Frankemölle
www.usa-kulinarisch.de

Vorwort

Wer jemals "TV Dinner" aus der Mikrowelle genoß, wird den Amerikanern nicht mehr viel zutrauen in Sachen Esskultur. Doch es gibt sie - seien es koloniale Rezepte, regionale Spezialitäten oder ethnische Speisen. Und weil ich gerne esse, koche und reise, habe ich US-Rezepte zusammen gestellt, die über "Junk Food" weit hinausgehen. Viel Spaß beim Lesen und Nachkochen!

Gabi Frankemölle



Copyrightinweis - aus gegebenem Anlass

Alle Rezepte stammen aus Newsgroups oder vom öffentlichen Rezeptarchiv www.recipesource.com und wurden von mir bearbeitet und übersetzt. Das Recherchieren dieser Informationen, das Zusammentragen von Links und das Schreiben der Erläuterungstexte hat eine Menge Zeit gekostet!

Ich freue mich, wenn Sie auf USA kulinarisch verweisen und Sie dürfen dieses Rezeptheft auch gerne zum persönlichen Gebrauch kopieren und weitergeben. Worüber ich mich allerdings ärgere: Wenn meine Rezepte weiter verkauft werden oder in großer Zahl auf Homepages veröffentlicht werden, ohne dass ich informiert werde. Ich bitte Sie darum, fair zu bleiben und das geistige Eigentum anderer zu respektieren. Falls Sie also Rezepte und Informationen veröffentlichen möchten: Bitte informieren Sie mich per Email – info@usa-kulinarisch.de.

Inhaltsverzeichnis

Amerika kulinarisch	1
Vorwort	2
Inhaltsverzeichnis	3
Biscuits & Scones	4
Brot	8
Brownies	12
Candy Bars	18
Cheesecake	22
Cobbler	26
Cookies	28
Donuts	32
Fudge	36
Geburtstagskuchen	38
Hefegebäck	43
Kuchen & Torten	46
Low Sugar	51
Muffins pikant	55
Muffins süß	58
Pies & Pie-Füllungen	63
Quick Breads	68

Biscuits & Scones

Biscuit & Pfannkuchen-Mix -

450 g Mehl
75 g Magermilchpulver
1 TL Salz
3 TL Backpulver
1 TL Natron
100 ml Öl

Zubereitung

Mehl, Milchpulver, Salz, Backpulver, Natron in einer Schüssel gut vermischen. Dann mit einem Knethaken das Öl einarbeiten, bis sich eine feinkrümelige Masse ergibt. Backmischung hält sich verschlossen im Kühlschrank etwa drei Monate.

Um etwa sechs Biscuits herzustellen: Eine Tasse der Mischung mit etwa einer halben Tasse Wasser verrühren und kurz (!) verkneten. Auf bemehlter Fläche ausrollen und Biscuits ausstechen. Bei 210 Grad etwa zehn Minuten im Ofen backen. Warm als Beilage servieren.

Für Pfannkuchen: 1,5 Tassen der Mischung mit einem Ei und knapp einer Tasse Wasser zu einem dickflüssigen Teig verrühren. In einer Pfanne in wenig Fett braun braten.

Ein ganz guter Ersatz für "Bisquick", das hierzulande ja arg teuer ist.

Buttermilk Biscuits -

250 g Mehl
1 Teelöffel Salz
2 Teelöffel Zucker
je 1/2 TL Backpulver und Natron
75 g weiche Margarine oder Plamin Soft
175 ml Buttermilch

Zubereitung

Trockene Zutaten in einer Schüssel vermischen, dann das weiche Fett mit einem Messer einhacken, bis sich grobe Streusel ergeben. In die Mitte eine Vertiefung machen, die Buttermilch hinzugeben und schnell (nicht mehr als zehnmal kneten!) zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig etwa 1,5 bis 2 cm dick ausrollen und mit einer runden Ausstechform (ein Glas tut es auch) Kreise von etwa fünf Zentimetern ausstechen. Auf ein gefettetes Backblech setzen und bei 220 Grad zehn bis 15 Minuten backen.

Was hier als Gebäck gilt, ist in den USA eine beliebte Beilage zu "Fried Chicken" (fritiertem Hühnchen) und Krautsalat. Lässt sich übrigens auch mit mehr Buttermilch anrühren und dann als "Drop Biscuit" ausbacken, indem man den Teig in gefettete und mit Maismehl ausgestreute Muffinformen füllt.

Cheese Biscuits (Käse-Brötchen) - 6 - 8 Stück

250 g Bisquick
155 ml Milch
50 g geriebener würziger Käse (Schweizer, Cheddar, Gouda)
30 g Butter, geschmolzen
etwas Knoblauchpulver

Zubereitung

Ofen auf 225 Grad vorheizen, Backblech leicht einfetten oder mit Backpapier belegen. Bisquick-Mix in eine Schüssel geben, Milch und geriebenen Käse dazugeben und mit einem Holzlöffel so lange rühren, bis sich ein weicher Teig formt. Esslöffelweise (etwa 6 - 8 Stück) auf das Blech geben, etwas flach streichen. Acht bis zehn Minuten goldbraun backen. Butter mit dem Knoblauchpulver verrühren, die gebackenen Biscuits damit bestreichen, noch warm servieren.

Eine leckere Beilage zu Suppe. Wenn Sie kein Bisquick kaufen wollen (oder können): Bei den Spezialitäten links finden Sie eine Rubrik "Mixes-salzig" mit einer Anleitung, wie Sie die Backmischung selbst herstellen. Oder bestellen Sie Bisquick beim Americanshop 24 - siehe Bezugsquellen.

Dropped Ham Biscuits (Schinken-Biscuits) -

250 g Weizenmehl
1 EL Backpulver
1 TL Salz
je zwei EL Palmin und Butter
60 g gewürfelter geräucherter Schinken
300 ml Milch

Zubereitung

Backofen auf 225 Grad vorheizen, Backblech einfetten. Mehl, Salz und Backpulver in eine Schüssel geben, das Fett mit Messer unterhacken, bis eine krümelige Masse entstanden ist. Schinken untermischen, Milch zugeben und alles mit einem Löffel nur kurz verrühren. Pro Biscuit etwa zwei EL Teig auf das Backblech setzen, genügend Abstand lassen! Zehn bis 12 Minuten goldbraun backen und heiß servieren.

Der Name kommt übrigens nicht daher, weil der Schinken schon mal zu Boden gefallen war ;-) Vielmehr ist der Teig durch die Milch sehr flüssig und kann nicht ausgestochen werden, sondern tropft vom Löffel...

Raisin Scones -

250 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Natron
Prise Zimt und Muskatnuss
1/2 TL Salz
75 g Butter
75 g Rosinen
2 EL Zucker
150 ml Buttermilch

Zubereitung

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Trockene Zutaten in einer Schüssel mischen. Butter mit einem Messer unterhacken, Rosinen und Zucker ebenfalls untermischen. Buttermilch dazugeben und mit der Gabel schnell unter die Mehlmischung rühren, bis sich ein Teigballen formt, ein- oder zweimal durchkneten. Teig auf einer bemehlten Fläche zu einer gut zwei Zentimeter dicken Platte drücken, mit einem Glas Scones von etwa fünf Zentimetern Durchmesser ausstechen. Scones etwa 12 bis 15 Minuten auf einem Backblech goldbraun backen.

Hervorragend schmecken Scones auch mit anderen Trockenfrüchten wie getrockneten Cranberries oder Kirschen.

Sourdough Biscuits (Sauerteig-Biscuits) -

1 Tasse Hermann-Starter
1 Tasse Mehl
1 TL Backpulver
1/2 TL Natron
5 EL Pflanzenöl oder Schmalz

Zubereitung

Ofen auf 210 Grad vorheizen. Mehl, Backpulver und Natron mischen, das Öl und den "Hermann-Starter" dazugeben, grob mischen. Zehnmal auf einer bemehlten Oberfläche durchkneten. Etwa zwei Zentimeter dick ausrollen und Biscuits ausstechen. Auf einem Backblech etwa zehn Minuten backen.

Beim [Chefkoch](#) steht, welche Kuchen und Brote Sie sonst noch aus diesem Starter zubereiten können.

Hermann Starter (Weizensauerteig-Ansatz) -

60 g Weizenmehl
40 g Zucker
100 g Magermilch
30 g Buttermilch

Zubereitung

Mehl und Zucker in eine Schüssel mit Deckel geben und mit Milch und Buttermilch zu einem glatten Teig schlagen. Ansatz so lange bei Zimmertemperatur stehen lassen, bis der Teig zu gären beginnt, das dauert etwa 1 bis 2 Tage, je nach Temperatur. Sobald der Starter Blasen wirft, die Schüssel in den Kühlschrank stellen. Teig folgendermaßen weiterbehandeln: 1. Tag: ruhen - 2. Tag: rühren (immer nur Holzlöffel, nie Metall!) - 3. Tag: rühren - 4. Tag: rühren - 5. Tag: in ein größeres Gefäß umfüllen und je eine Tasse Mehl, Zucker und Milch hinzufügen und verrühren - 6. Tag: rühren - 7. Tag: rühren - 8. Tag: rühren - 9. Tag: rühren - 10. Tag: je eine Tasse Mehl, Zucker und Milch hinzufügen und verrühren.

Brot

Irish Soda Bread -

400 g Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Natron
1/2 TL Salz
50 g Zucker
1 Ei verschlagen
knapp 350 ml Buttermilch
25 g Butter, geschmolzen

Zubereitung

Ofen auf 225 Grad vorheizen, Backblech fetten. Mehl mit Salz, Zucker, Backpulver und Natron vermischen. Ei, Butter und Buttermilch verschlagen. Flüssige Mischung zum Mehl geben, mit einer Gabel nur so lange durchrühren, bis sich alles zu einem nicht zu feuchten Teig vermischt hat - eventuell nicht die ganze Flüssigkeit verwenden. Kurz kneten und zu einem runden Laib formen, kreuzweise einschneiden. Etwa 15 Minuten backen, dann Hitze auf 190 Grad reduzieren und weitere 20 bis 25 Minuten backen. Garprobe: Klopfen Sie mit dem Finger auf den Boden - wenn es hohl klingt, ist das Brot durch.

Schmeckt am besten superfrisch mit gesalzener Butter. Auch Vollkornmehl lässt sich gut verwenden oder kneten Sie Trockenfrüchte in den Teig.

Anadama Bread -

1 Würfel Hefe
4 EL lauwarmes Wasser
275 ml lauwarme Milch
2 EL Rübenkraut (oder brauner Zucker)
1 TL Salz
30 g Margarine
150 g Maismehl
500 g Mehl

Zubereitung

Hefe in lauwarmem Wasser und einer Prise Zucker auflösen und etwa 15 Minuten lang schaumig werden lassen (dieser Schritt entfällt bei der Verwendung von 1 Päckchen Trockenhefe). Milch, Maismehl, Mehl, Rübenkraut, Salz und Margarine vermengen, Hefemischung daraufgeben und alles gut durchkneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Eine Stunde zugedeckt in einer Schüssel gehen lassen. Einen großen oder zwei kleine Brotlaibe formen und auf dem Backblech erneut gehen lassen. Bei 190 Grad im Ofen etwa 40 Minuten backen, einen großen Laib bei 180 Grad etwa zehn Minuten länger.

Ein "basic bread" mit Biss, dass gut als Beilage zu Suppen passt. Auch lecker mit gesalzener Butter und Marmelade.

Basic Buttermilk Bread -

1 Paket Trockenhefe
450 g Weizenmehl
250 ml Buttermilch
15 g Butter, geschmolzen
3 EL Ahornsirup oder 1 EL Zucker
1 TL Salz

Zubereitung

Alle Zutaten (Buttermilch ganz leicht in der Mikrowelle erwärmt) in eine Schüssel geben, zu einem elastischen Teig kneten, ggbfalls mehr Mehl oder einige zusätzliche EL Milch zugeben. Etwa 30 Minuten gehen lassen. Erneut kurz kneten, in eine gefettete Kastenform geben und weitere 45 bis 60 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig fast verdoppelt hat. Während der Ruhezeit Ofen auf 220 Grad vorheizen. Form in den Ofen schieben und die Temperatur auf 190 Grad reduzieren, etwa 35 bis 40 Minuten backen.

Dieses Brot können Sie auch im Backautomaten zubereiten. Ist es nicht mehr ganz frisch, lässt es sich gut als Toastbrot verwenden.

Corn Bread (Maisbrot) -

1 Ei
250 ml Buttermilch
50 g Butter, geschmolzen
1/2 Teelöffel Salz
2 EL Zucker
je 1 gestr. Teelöffel Backpulver und Natron
120 g feines gelbes Maismehl (Polenta)
150 g Mehl

Zubereitung

Ei in einer Schüssel verschlagen, Buttermilch und Butter dazugeben und gut rühren. In einer anderen Schüssel die trockenen Zutaten vermischen, die Flüssigkeit dazugeben und kurz zu einem glatten Teig rühren. In einer Kuchenform (rund etwa 18 bis 20 cm, eckig 20 bis 23 cm) etwa 25 Minuten bei 200 Grad backen. Etwas abkühlen lassen und in Quadrate schneiden.

Ebenfalls ein Gebäck, das im Süden der USA gern als Beilage gereicht wird, beispielsweise zu Chili, anderen herzhaften Suppen oder Fried Chicken. Einfache Variationen: Für Blueberry Cornbread 1 EL Zucker mehr zum Teig geben und 100 g TK-Blaubeeren untermischen. Für Mexican Cornbread 1/2 Dose Mais, 75 g geriebenen Käse und 1 gehackte Frühlingzwiebel untermischen.

Oatmeal Bread (Haferbrot) -

4 Tassen kochendes Wasser
2 Tassen Instant-Haferflocken
1 Tasse Vollkorn-Weizenmehl
1/2 Tasse brauner Zucker
2 TL Salz
125 g Butter oder Margarine
2 Pakete Trockenhefe
1 Tasse lauwarmes Wasser
10 Tassen Mehl (ev. etwas mehr)

Zubereitung

Haferflocken, Vollkornmehl, Zucker, Salz und Butter mit dem kochenden Wasser übergießen, stehen lassen, bis die Mischung lauwarm ist. Hefe in dem lauwarmen Wasser anrühren und zum Vorteig geben, gut verrühren. Soviel Mehl unterkneten, dass ein elastischer, nicht mehr klebender Teig entsteht - am besten erst mit dem Knethaken und dann mit den Händen arbeiten. Teig mindestens eine Stunde an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Teig in vier Brote formen, oben mit einem Messer mehrmals quer einritzen. Erneut eine Stunde gehen lassen. Brote bei 190 Grad im Ofen etwa 30 bis 40 Minuten backen lassen. Sie sind gar, wenn sie unten hohl klingen, wenn man darauf klopft.

Die Menge ist reichlich bemessen für einen normalen deutschen Haushalt - vielleicht nehmen Sie also nur die Hälfte.

Outback Honey Wheat Bread - 8 Brötchen

knapp 400 ml lauwarmes Wasser
30 g weiche Butter
100 g Honig
300 g Weizenmehl
200 g Weizenvollkornmehl
1 gestr. EL Kakaopulver
1 TL Instant-Kaffee
1 TL Salz
1 Paket Trockenhefe 2 TL Zuckerkulör (in der Backabteilung großer Supermärkte)
Maismehl zum Bestäuben

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten vermischen, dann Honig, Butter und nach und nach das lauwarme Wasser (evtl. nicht alles) dazugeben und mit den Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig verkneten. Mit der Hand weiterkneten, bis der Teig elastisch und glänzend ist. In einer zugedeckten Schüssel an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Teig erneut kurz durchkneten, in acht Portionen teilen und zu länglichen Brötchen rollen, Oberseite in Maismehl drücken. Auf ein Backblech setzen und erneut gut gehen lassen.

Währenddessen Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Laibe 20 bis 24 Minuten backen lassen.

Dieses sogenannte Bushman-Bread wird in der Steakhouse-Kette Outback zu den Gerichten serviert. Reichen Sie Whipped Butter dazu, mit dem Mixer ganz locker aufgeschlagene Butter. Die "gesunde" braune Farbe des Brotes kommt auch im Original nur durch Lebensmittelfarbe zustande, nicht durch dunkle Mehlsorten. Es geht natürlich auch ohne Farbe - der Geschmack verändert sich nicht.

Hamburger Buns -

540 ml Wasser, handwarm
35 g Trockenhefe oder 60 g frisch
950 g Mehl, Typ 550
50 g Weizenstärke
70 g Zucker
70 ml Vollei
20 g Salz
50 g Milchpulver
70 g Butter
40 g Backmalz

Zubereitung

Direkte Teigmethode: Alle Zutaten (bis auf Butter und Salz) 3 Minuten im Spiralknetter bei erster Geschwindigkeit, 10 Minuten bei zweiter Geschwindigkeit kneten, Butter und Salz während der letzten 4 Minuten dazu. Teig auf doppelte Höhe aufgehen lassen, zusammenschlagen. In Rollen formen und mit dem Teigmesser Teiglinge von 80 Gramm abstechen. Abgedeckt fuer 10 Minuten ruhen lassen, mit wenig Mehl runden und auspressen. Wieder eine gute halbe Stunde gehen lassen. Nach 3/4 Gare mit Eiwasch (Ei & Milch je zur Hälfte) sanft bestreichen und mit Sesamkoernern bestreuen. Vorsicht beim Einschieben in den Ofen, sonst werden die so flach wie Twiggy! Backen mit wenig Dampf bei moderater Hitze, ca. 190 C, es sollte nicht mehr als 25 Minuten brauchen.

Tipps von Chef Hartmut: Anstatt Backmalz gehen auch die blau-weissen Malzbonbons. Die lässt man halt in etwas warmem Wasser vom Rezept auflösen ;-) Das Anschuettwasser richtet sich nach der Aussentemperatur - nicht mehr als 30 C oder weniger. Zu warme Temperatur bei der Gärung gibt einen wilden Hefegeschmack. Wer kein Milchpulver hat, nimmt 60% halbfette Milch und 40% Wasser anstatt Wasser, insgesamt ca. 600 ml. Die Milch muss aufgekocht sein, pasteurisiert ist nicht genug.

Das ist ein Rezept von Hartmut W. Kuntze, veröffentlicht in [Petras Brotkasten](#) - eine Fundgrube für Brotrezepte, allesamt ausprobiert und bebildert. Auch das Bild der Hamburger Buns stammt von Petra, dankeschön!

Brownies

Boston Brownies -

250 g weiche Butter
250 g brauner Zucker
4 Eier, verschlagen
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Mehl
1 TL Backpulver
1/2 TL Salz
50 g Kakaopulver
125 g Haselnüsse, im Ofen geröstet und gehackt
125 g Schokolade, grob gehackt
75 g Mini-Marshmallows

Zubereitung

Ein 30 x 20 x 5 cm großes Backblech (oder große Springform, 28-30 cm) einfetten und mit Backpapier auslegen. Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach Eier unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz und Kakao auf den Teig sieben und unterheben. Dann geröstete Haselnüsse, Schokolade und Marshmallows unterheben. Teig in das vorbereitete Blech füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad gut 35 Minuten backen. Im Blech auskühlen lassen und erst dann in kleine Stücke schneiden.

Ein Rezept von Petra, die sagt: "Zufällig gefunden, und jetzt kann ich kaum die Finger davon lassen!" Die Hälfte der Menge reicht übrigens für eine kleine, viereckige Backform (20 mal 20 cm).

Brownies -

125 g Bitterschokolade
100 g weiche Butter
2 Eier
200 g (vorzugsweiser brauner) Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Mehl, gesiebt
je 1/2 TL Salz und Backpulver
100 g Walnüsse, gehackt

Zubereitung

Den Ofen auf 190 Grad vorheizen. Eine eckige Backform von 20 cm Länge (oder kleine Springform, 24 cm) leicht einfetten, mit Mehl einstäuben und überschüssiges Mehl abklopfen. Schokolade in einem kleinen Topf bei geringer Hitze oder im Wasserbad schmelzen. Glattrühren, beiseite stellen und leicht abkühlen lassen. Butter, Eier und Zucker mit einem elektrischen Handmixer in einer Schüssel cremig rühren. Vanille zugeben und gut verrühren. Die Schokolade

in die Eiermischung rühren. Mehl und Salz zugeben und alles gut vermengen, aber nicht zu lange mixen. Gehackte Walnüsse unterheben, den Teig in die Form füllen und gleichmäßig verteilen. In der Ofenmitte gut 30 Minuten backen, bis die Kuchenmitte fest wird. Ganz abkühlen lassen und in die gewünschten Portionen schneiden.

Nach deutschem Empfinden sind Brownies "klitschig" - sprich innen zu feucht. Nach amerikanischem dagegen müssen sie genau so sein - und einfach zähneschädigend süß!

Cream Cheese Brownies -

Käsesahnmischung: 100 g Frischkäse, zimmerwarm

2 EL Butter, zimmerwarm

1 EL Zucker

1 Ei, leicht verquirlt

1 EL Speisestärke, etwas Vanillezucker

Browniemischung: 100 g Bitterschokolade

75 g Butter

2 Eier, etw. Vanillezucker

125 g Zucker

1/4 TL Salz

125 g Mehl

50 g gehackte Pecan- oder Walnüsse

Zubereitung

Den Ofen auf 170 Grad vorheizen. Eine runde Backform mit einem Durchmesser von 22 cm oder eine eckige von 20 mal 20 Zentimetern einfetten. Für die Käsesahnmischung Frischkäse und Butter in einer Schüssel mit einem elektrischen Handmixer schaumig schlagen, Zucker zugeben und glattrühren. Ei, Speisestärke und Vanille unterrühren, gut vermengen und beiseite stellen. Für die Browniemischung Schokolade und Butter in einem großen Topf bei geringer Hitze oder im Wasserbad schmelzen. Glattrühren, beiseite stellen und etwas abkühlen lassen. Eier mit Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig schlagen. Dann die abgekühlte Schokoladenbutter unterrühren. Mehl und Nüsse zugeben und schnell unterrühren; nicht zu lange schlagen.

Hälfte der Browniemischung zurückstellen und den restlichen Teig in die Form füllen. Die Käsesahnmischung über die Browniemischung streichen, dann die restliche Schokoladenmischung. Wenn Sie eine Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen, entsteht der Marmoreffekt. Den Teig auf mittlerer Schiene 40 Minuten backen, bis er in der Mitte fest wird, aber noch feucht ist. Vor dem Anschneiden ganz abkühlen lassen. In kleine Quadrate teilen.

Durch die Frischkäsefüllung nicht ganz so süß wie die anderen Brownierezepte. Diese Brownies halten sich sehr gut einige Tage.

Peanut Butter Brownies -

130 g Erdnussbutter

75 g weiche Butter

130 g Zucker

110 g brauner Zucker
2 Eier
1/2 Paket Vanillezucker
175 g Mehl
1 TL Backpulver
Prise Salz

Zubereitung

Ofen auf 175 Grad vorheizen, eckige Kuchenform (20 x 20 Zentimeter) ausfetten. Erdnussbutter und Butter in einer Schüssel cremig rühren, zunächst den Zucker dazugeben und schaumig rühren, dann die Eier und den Vanillezucker. Mehl mit Salz und Backpulver vermengen und untermischen. Teig in die Form füllen und etwa 30 Minuten backen. Abgekühlt in Stücke schneiden.

Brownies ohne Schokolade, obwohl man natürlich noch Schokoguss aufstreichen kann ;-)

Peanut Butter Chocolate Brownies -

Erdnussbuttermasse: 125 g Frischkäse
150 g Erdnussbutter, 1 Ei
50 g Zucker, 3 EL Milch
Teig: 175 g Margarine, geschmolzen
300 g Zucker
3 Eier
1 Tütchen Vanillezucker, Prise Salz
60 g Backkakao, 1 TL Backpulver
175 g Mehl

Zubereitung

Zutaten für die Erdnussbuttermasse mit dem Mixer cremig rühren, beiseite stellen. In einer zweiten Schüssel Zucker in die geschmolzene Butter rühren, dann nach und nach die Eier. Mehl, Kakaopulver, Vanillezucker, Salz und Backpulver unterrühren, so dass sich ein dünner Teig ergibt.

Zwei Drittel des Schokoteiges in eine große, gefettete Springform (28 cm) geben, die Erdnussbuttermasse daraufgeben und glattstreichen, mit restlichem Schokoteig abdecken. Eine Gabel durch die Teigschichten ziehen, damit sich eine Marmorierung ergibt. Bei 175 Grad (Heißluft 160) etwa 40 Minuten backen. Abgekühlt in kleine Quadrate schneiden.

Meine Lieblingsbrownies: Eine köstliche Kombination von Schoko und Erdnuss und nicht zu "chewy".

Triple Chocolate Brownies (3fach-Schokobrownies) -

125 g Zartbitter-Schokolade
75 g Butter

2 Eier
150 g Zucker, Prise Salz
1 Paket Vanillezucker
2 Tropfen Mandelaroma
125 g Mehl
1 TL Backpulver
75 g grob gehackte weiße Schokolade
100 g Vollmilch-Kuvertüre
einige gehackte Mandelblättchen

Zubereitung

Eine eckige Kuchenform von 20 mal 20 Zentimetern oder eine kleine Springform von 22 oder 24 Zentimetern Durchmesser ausfetten. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Zartbitter-Schokolade mit der Butter bei sanfter Hitze in einem Topf schmelzen lassen. Eier mit Salz, Zucker, Mandelaroma und Vanillezucker schaumig rühren, die Schokoladenbutter kurz unterrühren. Mehl und gehackte weiße Schokolade unterheben. Teig in Form füllen und etwa 30 Minuten backen lassen. Mit geschmolzener Vollmilchkuvertüre bestreichen und mit Mandelblättchen verzieren. Nach dem Abkühlen in kleine Quadrate schneiden (3 mal 3 Zentimeter).

Etwas für Chocoholics: Drei Schokoladensorten! Sehr mächtig, also die Häppchen nicht zu groß schneiden.

Banana Fudge Brownies -

1 Tasse Frischkäse
2 Tassen Zucker
4 Eier, verschlagen
3 sehr reife Bananen, zerdrückt
3/4 Tasse Kakao
2 Tassen Mehl
je 1/2 TL Salz und Backpulver
1 Paket Vanillezucker

Zubereitung

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine eckige Backform (22 x 33 Zentimeter oder ähnlich) einfetten. Frischkäse und Zucker mit dem Mixer gründlich verrühren, dann die Eier nach und nach unterrühren. Zuletzt die Bananen einrühren. Die trockenen Zutaten vermischen und in den Teig rühren, nicht zu sehr schlagen! Masse in die Kuchenform geben und etwa 45 Minuten lang backen (Stäbchenprobe - an einem Holzstäbchen sollten keine Teigreste mehr hängen bleiben). Mindestens 15 Minuten erkalten lassen und dann in kleine Vierecke schneiden.

Blondies -

100 g weiße Schokolade
100 g Butter
je 50 g weißer und brauner Zucker
1 Paket Vanillezucker
2 Eier
150 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g grobhackte Wal- oder Macadamianüsse

Zubereitung

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Flache Backform (etwa 20 mal 20 Zentimeter) fetten. In einer Schüssel Mehl und Backpulver mischen, in einem Topf Butter und weiße Schokolade zerlassen. In einer weiteren Schüssel Eier, Zucker und Vanillezucker verrühren, nach und nach die Schoko-Butter-Masse unterrühren, zuletzt das Mehl und die Nüsse kurz hinzumischen. 35 bis 40 Minuten backen, in der Form abkühlen lassen und dann in Stücke schneiden.

Die helle Version der Brownies - superlecker mit gesalzenen Macadamia-Nüssen oder Pecannüssen!

Brownie-Mix im Glas -

450 g Zucker
50 g Kakopulver
150 g gehackte Wal- oder Pecannüsse
200 g Mehl
1 TL Backpulver
1/2 TL Salz

Zubereitung

Mehl, Backpulver und Salz mischen. Alle Zutaten, beginnend mit dem Zucker, dann Kakao, dann Mehl und zuletzt die Nüsse, in ein Einmachglas schichten und verschließen. Folgende Anleitung an das Glas heften:

1. Glas mit dem Brownie-Mix in eine große Schüssel füllen. Gut durchrühren.
2. Fügen Sie 175 Gramm geschmolzene Margarine und drei Eier, vorher leicht verschlagen, hinzu.
3. Durchrühren, bis sich ein glatter Teig ergibt.
4. Teig in eine große, eckige oder runde, ausgefettete Backform füllen. Etwa zwei bis drei Zentimeter hoch, nicht höher!
5. Brownies bei 175 Grad etwa 30 bis 40 Minuten lang backen. Ganz abkühlen lassen und dann in viereckige Stücke schneiden. Enjoy!

Ich finde, das ist eine tolle Geschenkidee: Ein Brownie-Mix mit Anleitung!

Butterscotch Brownie Mix -

250 g Mehl
2 TL Backpulver
1/2 TL Salz
50 g Kokosflocken
200 g gehackte Pecannüsse
400 g brauner Zucker

Zubereitung

In einem Einliter-Einmachglas Mehl, Salz und Backpulver vermischen, dann Kokosnussflocken, Nüsse und Zucker daraufschieben. Glas verschließen, dekorieren und folgende Anleitung an das Glas heften:

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen, eckige Kuchenform (zur Not Springform) fetten.
2. Den Brownie-Mix in eine große Schüssel geben und gut durchmischen. 170 Gramm Butter zerlassen, dazumischen, zwei Eier und etwas Vanillezucker unterrühren.
3. Teig in die Kuchenform füllen (nicht höher als zwei oder drei Zentimeter) und etwa 30 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

Candy Bars

Almost Reeses Bars -

1 1/2 Tassen zerbröselter Zwieback
400 g Puderzucker
250 g Erdnussbutter
150 g Margarine, geschmolzen
250 g Vollmilchkuvertüre

Zubereitung

Zwiebackkrümel, Zucker, Butter und Erdnussbutter in einer Schüssel vermischen. In eine flache, eckige Form pressen, Masse sollte etwa einen bis 1,5 Zentimeter dick sein. Schokolade schmelzen und darüber verteilen. Etwas auskühlen lassen, in Riegel schneiden und dann kühl aufbewahren.

Ein Klon des Riegels aus dem Hause Reese, der auch die bekannten Peanut Butter Cups herstellt.

Babe Ruth Bars -

260 g Erdnussbutter
235 ml heller Honig
110 g brauner Zucker
150 g Cornflakes
170 g Schokotropfen
100 g Erdnüsse

Zubereitung

In einem großen Topf Erdnussbutter, Honig, Zucker erhitzen und rühren, bis die Masse glatt ist. Dann schnell die Cornflakes, Schokotropfen und Erdnüsse untermischen. Auf ein gefettetes Backblech streichen, etwa einen Zentimeter hoch. Komplett auskühlen lassen und dann in Riegel schneiden.

Wer die Babe-Ruth-Schokoriegel vermisst - das hier ist ein ganz guter, aber enorm kalorienreicher Ersatz!

Banana Breakfast Bars (Bananen-Frühstücksriegel) -

180 g Margarine
200 g brauner Zucker
1 Ei
1/2 TL Salz

1/2 TL Zimt
2 überreife Bananen, zerdrückt
4 Tassen Haferflocken, blütenzart
1/2 Tasse Rosinen
1/2 Tasse Sonnenblumenkerne

Zubereitung

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Zucker und Butter in einer großen Schüssel sehr schaumig schlagen, erst Ei, dann Salz und Bananenmus unterrühren. Haferflocken, Rosinen und Sonnenblumenkerne untermischen. Masse auf ein gefettetes Backblech (20 mal 30 cm) streichen. Etwa 30 bis 40 Minuten lang backen. Ausgekühlt in Riegel schneiden, einzeln verpacken und am besten einfrieren, da sie sich nicht sehr lange halten.

Sogenanntes "Trail-Food", das gern zum Wandern und Bergsteigen mitgenommen wird.

Bounty Bars -

Teig: 125 g Butter
50 g brauner Zucker
2 Eier
200 g Mehl
2 EL Kakaopulver
2 EL Milch
1 geh. TL Backpulver
Füllung: 300 ml Milch
3 geh. EL Grieß
80 g Butter
80 g Zucker
100 g Kokosraspeln
2 TL Vanilleextrakt
Guss: 200 g Zartbitter- oder Vollmilch-Kuvertüre

Zubereitung

Butter, Zucker und Eier gut schaumig rühren, Mehl, Kakao und Backpulver unterrühren. Teig in einer Backform von 20 x 28 cm (oder Springform von 26 cm) etwa 20 Minuten bei 180 Grad backen, abkühlen lassen. Milch, Butter und Grieß erhitzen, zu einem dicken Grießbrei kochen, Zucker, Kokosraspeln und Vanillearoma unterrühren, auf den Schokoteig streichen. Kuvertüre erwärmen und die Kokosmasse damit überziehen. Einige Stunden kalt stellen.

Kleine Riegel schneiden - eine mächtige, aber sehr leckere Angelegenheit. Schmeckt fast wie das Original!

Chocolate Peanut Butter Bars (Schoko-Erdnuss-Riegel) -

1/2 Tasse heller Honig
50 g brauner Zucker
1 Tasse Erdnussbutter
3 Tassen Rice Krispies
125 g Schokotropfen

Zubereitung

Honig und Zucker in einem Topf aufkochen lassen, vom Herd nehmen, Erdnussbutter einrühren und sehr gut durchrühren. Erst Rice Krispies, dann Schokotropfen einrühren. Auf einem gefetteten Backblech verstreichen und erst nach dem Auskühlen in Riegel schneiden.

Muesli Bars (Müsliriegel) -

1 Tasse Haferflocken
3 Tassen Cornflakes, zerdrückt
1/2 Tasse Kokosraspel
1,5 Tassen getrocknete Früchte, gemischt und gehackt
3 TL Magermilchpulver
110 g Butter
100 g brauner Zucker
100 g weißer Zucker
1/2 Tasse Honig
1/2 Tasse Erdnussbutter

Zubereitung

Haferflocken, Cornflakes, Kokosraspeln, Trockenfrüchte und Magermilchpulver in einer großen Schüssel vermischen. Butter, Zucker, Honig und Erdnussbutter unter Rühren verflüssigen und über die trockenen Zutaten geben. Schnell vermischen und einen knappen Zentimeter hoch auf ein gefettetes Backblech streichen. Im Kühlschrank erkalten lassen und in Riegel schneiden.

Dieses Rezept lässt sich gut abwandeln: Statt Kokosflocken kann man auch fein gehackte Nüsse oder Sonnenblumenkerne nehmen, die Trockenfrüchte (Aprikosen, Rosinen, Äpfel) nach Geschmack variieren, statt Cornflakes andere Reste von Frühstücksflocken oder Rice Krispies verwenden. Die Riegel sind ein energiereicher Snack für zwischendurch, bei Ausflügen, Picknicks usw.

Rice Krispie Treat -

25 g Butter
250 g Marshmallows (oder 200 g Marshmallow Fluff)
etwa sechs Tassen Kellogs Rice Krispies

Zubereitung

Butter in einem großen Topf bei sanfter Hitze schmelzen, Marshmallows dazugeben, rühren, bis sich alles komplett gelöst hat. Topf vom Herd nehmen, nach und nach Rice Crispies hinzugeben und gut untermischen. Masse in eine große, gefettete Backform (20 mal 30 cm) geben, mit einem gebutterten Löffel flachdrücken und erkalten lassen. In kleine Quadrate schneiden.

Typische Süßigkeit für die Lunchbox der Kinder. Auch Schoko-Rice-Cereal lässt sich verwenden.

Cheesecake

Kekskrümel-Teig -

175 g feinst zerkrümelte Kekse (Vollkorn-Butterkekse, Löffelbisquit, Eierplätzchen)
2 EL Zucker (bei Löffelbisquits weniger)
70 g weiche Butter
Zimt nach Geschmack

Zubereitung

Zerkrümeln Sie die Kekse (ca. 30 Eierplätzchen oder 25 Vollkorn-Butterkekse) entweder in der Küchenmaschine oder geben Sie sie in einen Plastikbeutel und rollen Sie mit dem Nudelholz darüber. Alle weiteren Zutaten dazugeben und alles schnell mit einer Gabel zu einer krümeligen Masse vermischen.

Diesen Teig müssen Sie nicht backen, es reicht auch, ihn in eine Form zu drücken und gut zu kühlen. Backen können Sie ihn allerdings auch - acht bis zehn Minuten bei 175 Grad, bis er hellbraun ist. Krümelteig ist der einfachste Weg, an die Teighülle für Cheesecake oder Pies zu gelangen. Falls Sie kleinere Backformen benutzen, bleibt etwas übrig - diese Masse ist ausreichend für eine 26- bis 28er Springform.

Cheesecake (Käsekuchen Deli-Style) -

Teig: 150 g Keks- o. Zwiebackkrümel
2 EL Zucker, Prise Zimt
60 g geschmolzene Butter
Füllung: 800 g Frischkäse (4 Pakete)
200 g Schmand oder saure Sahne
200 g Zucker
2 TL Vanilleextrakt o. Vanillesirup
4 Eier
2 EL Mehl
50 ml Milch
Topping: 100 g saure Sahne, Erdbeeren, Fruchtsoßen

Zubereitung

Springform (26 cm) fetten. Teigzutaten mit einer Gabel vermengen, in die Form drücken, dabei einen Rand von zwei Zentimetern ausformen. Für die Füllung saure Sahne und Frischkäse (vorher auf Zimmertemperatur bringen) mit dem Zucker und dem Vanillesirup glatt rühren. Die Eier einzeln einrühren und zuletzt das Mehl und die Milch. 60 Minuten bei 170 Grad (Heißluft 150) backen. Im Ofen bei geöffneter Tür auskühlen lassen, damit der Kuchen nicht reißt. Nach dem Auskühlen saure Sahne darüber streichen, mehrere Stunden kalt stellen. Mit Erdbeerscheiben schuppenartig belegen oder Fruchtsoßen darauf geben.

Die halbe Zutatenmenge passt für eine 18er Springform - genau richtig für einen kleineren Personenkreis, der nicht so ausgiebig schlemmen möchte.

Erdnussbutter-Kuchen -

Kekskrümelteig (siehe oben)
500 g Frischkäse
500 g Erdnussbutter
250 g Zucker
250 ml Sahne
3 EL geschmolzene Butter
1 Paket Vanillezucker
1 EL Zimt
150 g Kuvertüre
5 EL sehr starker Kaffee

Zubereitung

Teig in eine Springform mit 26 bis 28 cm Durchmesser drücken. Muss nicht gebacken werden. Erdnussbutter und Frischkäse (jeweils zimmerwarm) mit dem Mixer glattrühren. Zucker, geschmolzene Butter, Vanillezucker und Zimt daruntergeben und vorsichtig Sahne einrühren. Auf den Boden geben, glattstreichen und mehrere Stunden kaltstellen. Kuvertüre in Kaffee schmelzen, lauwarm auf den Kuchen gießen und verteilen. Mit Erdnüssen garnieren.

Die Springform reicht für mindestens 16 Leute. Wer mehr als ein schmales Scheibchen dieses köstlichen, aber mächtigen Kuchens schafft, hat meine Hochachtung!

Black Forest Cheesecake (Schwarzwälder Käsekuchen) -

250 g Frischkäse
1 Paket Schoko-Instant-Pudding (und entsprechende Menge Milch, um ihn zuzubereiten)
Kekskrümelteig, halbe Menge
1/2 Glas Rote-Grütze (Kirsch)
1/2 Becher geschlagene Sahne, leicht gesüßt
Schokoraspel

Zubereitung

Kekskrümelteig in eine kleine Springform (20er) drücken, kaltstellen. Frischkäse im Mixer glatt rühren, die Milch und dann das Instant-Schokopudding-Pulver hinzufügen, auf dem Teig verteilen. Einige Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren die rote Grütze darüber geben, mit Schlagsahne und Schokoraspeln servieren.

Da werden sich Generationen von Schwarzwälder(innen) im Grab umdrehen, wenn sie das lesen ;-). Instant hier, Fertigprodukt da... "Blackforest" ist in den USA üblicherweise eine Kombination von Schokolade und Kirschen. Dass dieser Käsekuchen mit einer echten Schwarzwälder Kirschtorte aber auch gar nix zu tun hat, brauchen wir ihnen ja nicht zu verraten!

Mini Cheesecakes - ergibt 36 Stück

3 Packungen Frischkäse (600 g)
200 g saure Sahne
225 g Zucker
3 Eier
1 TL Vanilleextrakt (oder Van.zucker)
2 gestr. EL Mehl
1 Paket runde Eierplätzchen
36 Muffinformen aus Papier
1 Glas rote Grütze (Kirsch oder Gartenfrucht)

Zubereitung

Papierförmchen in Muffin-Backformen setzen. Jeweils ein Eierplätzchen als "Kuchenboden" in die Papierformen geben. Frischkäse, saure Sahne, Eier, Zucker, Vanille, Mehl mit dem Mixer glatt rühren. Jeweils gut zwei Esslöffel der Frischkäsemasse über die Eierplätzchen in die Papierformen füllen, bis fast zum Rand, glattstreichen. Bei 175 Grad (Heißluft 160) im Backofen etwa 20 bis 25 Minuten backen. Die Käseküchlein sollen nur leicht braun werden! Im Ofen auskühlen lassen, erst dann die Papierformen aus den Vertiefungen der Muffinform nehmen. Jeweils einen Teelöffel rote Grütze in die Mitte geben.

Ein supertolles Partyrezept: 36 Mini-Kuchen sind in Nullkomma-Nix gemacht, man kann sie sogar am Vortag schon zubereiten. Wer nur eine Muffinform mit 12 Vertiefungen hat, muss mehrmals backen - sonst leihen Sie sich welche im Bekanntenkreis!

Peach-Amaretto-Cheesecake (Pfirsich-Käsekuchen) -

Kekskrümelteig
650 g Frischkäse
150 g Zucker
2 EL Mehl
3 Eier
kl. Dose Pfirsiche (etwa 400 g, abgetropft und püriert)
50 ml Amaretto

Zubereitung

Kekskrümelteig vorbereiten und in eine kleine Springform (24er) drücken. Frischkäse mit Mehl und Zucker glatt rühren, Eier nach und nach unterrühren. Pfirsichpüree und Amaretto dazugeben und durchmischen. Kuchen erst zehn Minuten bei 210 Grad backen, dann weitere 55 Minuten bei 150 Grad. Im geöffneten Backofen auskühlen lassen. Mit Früchten garnieren.

Fruchtig-aromatisch! Wer keinen Pürierstab hat, kann natürlich auch Pfirsichstückchen unterheben.

Baileys Cheesecake -

Teig: 175 g zerbröselte Löffelbiscuits

75 g geschmolzene Butter

1 EL Kakaopulver

1 EL Haselnussirup (DaVinci)

Füllung: 700 Gramm Frischkäse (Philadelphia)

100 g saure Sahne

50 g gemahlene Mandeln

4 Eier

200 g Zucker

75 ml Baileys

Garnitur: 100 g saure Sahne, verrührt mit 2 EL Puderzucker, 50 g geschmolzene Zartbitter-Schokolade

Zubereitung

Löffelbiscuits mit der Butter, dem Kakao und dem Haselnussirup vermengen, Masse auf den Boden einer 26-cm-Springform drücken, kühl stellen. Mit dem Mixer den zimmerwarmen Frischkäse und die saure Sahne mit dem Zucker verrühren, nach und nach die Eier hinzugeben, zuletzt den Baileys und die Mandeln. Füllung auf den Boden geben und bei 170 Grad (Heißluft 150) im Ofen etwa eine Stunde backen. Kuchen etwa 30 Minuten im abgeschalteten Ofen auskühlen lassen, dann herausnehmen. Den lauwarmen Kuchen mit gesüßter saurer Sahne bestreichen, die Schokolade von einem Löffel in einem Linienmuster auf Kuchen tropfen. Mindestens acht Stunden auskühlen lassen, am besten schon am Vortag backen.

Einige Kalorien lassen sich einsparen, wenn Sie je zur Hälfte Zucker und Süßstoff sowie fettreduzierten Frischkäse verwenden.

Cobbler

Cobbler (Grundrezept) - 6 - 8 Portionen

ca. 800 g Früchte nach Geschmack, auch gemischt: Pfirsiche, Aprikosen, Kirschen, Äpfel, Blaubeeren, Rhabarber

Füllung: 100 ml Wasser

3 - 4 EL brauner Zucker

je 1 EL Speisestärke (gestr.) und Zitronensaft

Zimt, Nelken, Vanille, Nüsse, Rosinen nach Geschmack

Topping: 150 g Mehl

75 g Zucker, 1/2 TL Salz

1 TL Backpulver

125 ml Milch oder Buttermilch

75 g geschmolzene Butter

Zubereitung

Früchte in mundgerechte Stücke schneiden (hartes Obst in kleinere, weiches Obst wie Pfirsiche etwas größer) und in eine mittlere Auflaufform schichten. Zutaten für die Füllung in einem kleinen Topf vermischen, aufkochen, abschmecken und über das Obst geben. Für das Topping trockene Zutaten in einer Schüssel vermischen, Butter und Milch dazugeben und schnell mit einem Schneebesen zu einem eher flüssigen Teig vermischen, auf das Obst streichen. Bei 175 Grad im Backofen (Heißluft 160) etwa 50 Minuten backen. Lauwarm mit Sahne servieren.

Ein echtes Universalrezept: Verwenden Sie die Früchte, die gerade Saison haben! Besonders lecker finde ich Pfirsiche, die mit etwas Mandelaroma abgeschmeckt werden, oder die Kombination von Pfirsichen und TK-Blaubeeren.

Apple Berry Crisp (Apfel-Beeren-Crisp) -

1 Tasse Haferflocken

1/2 Tasse brauner Zucker

75 g geschmolzene Butter

2 EL Mehl

Für die Füllung: 4 Äpfel, geschält, in schmale Schnitze geteilt

2 Tassen frische oder TK-Beeren (Blaubeeren, Brombeeren, Himbeeren)

1/4 Tasse brauner Zucker

1/2 Tasse Orangensaft

2 TL Speisestärke

1 TL Zimt

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Alle Zutaten für das Streuseltopping vermischen und beiseite setzen. Zutaten für die Füllung ebenfalls vermischen, bis alle Früchte gleichmäßig überzogen

sind. Füllung in eine große, feuerfeste Glasform geben, die Streusel gleichmäßig darüberstreuen. 30 bis 45 Minuten backen, bis die Äpfel weich sind.

Lässt sich auch schon einige Stunden vor dem Essen zubereiten und noch eine Weile ungebacken kalt stellen.

Blackberry Cobbler (Brombeer-Cobbler) -

115 g Butter
250 g Mehl
1 TL Backpulver
300 g Zucker
300 ml Milch
600 g Brombeeren (oder Kirschen)

Zubereitung

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Butter in eine große, ofenfeste Form geben, in den Ofen stellen und schmelzen lassen. Mehl, Zucker, Backpulver und Milch in einer Schüssel verrühren. Mischung in die gebutterte Form schütten (nicht mischen!) und dann das Obst darauf verteilen. Etwa eine Stunde im Ofen backen lassen, bis die Kruste goldbraun ist.

Wie bei fast jedem Gebäck geizen die US-Köche auch bei Cobblern nicht mit Zucker. Rezepte, bei denen doppelt soviel Zucker wie Mehl verwandt wird, sind keine Seltenheit! Meine Erfahrung: Die Menge lässt sich durchaus reduzieren.

Peach Crisp -

6-8 reife Pfirsiche, geschält und in Schnitze zerteilt
175 g brauner Zucker
100 g Mehl
75 g Haferflocken
Prise Zimt
125 g weiche Butter, evt. etwas mehr

Zubereitung

Pfirsiche auf dem Boden einer feuerfesten Form verteilen. In einer Schüssel Zucker, Mehl, Haferflocken und Zimt vermischen, soviel Butter einkneten, bis sich Streusel ergeben. Auf die Pfirsiche krümeln und bei 180 Grad 25 bis 30 Minuten backen.

Richtig lecker nur mit sehr reifen Pfirsichen. Dann noch ungesüßte geschlagene Sahne darüber - köstlich!

Cookies

Chocolate Chip Cookies (Schokoladenkekse) -

200 g Margarine
150 g brauner Zucker
1 Ei
Vanillezucker, Prise Salz
1 gestr. TL Backpulver, Prise Natron
225 g Mehl
2 Tafeln grob gehackte ZB-Schokolade oder 200 g Schokotropfen

Zubereitung

Butter, Zucker, Salz einige Minuten sehr schaumig rühren, dann das Ei gut unterrühren, danach Mehl und Backpulver. 2/3 der Schokolade unterheben. Teig teelöffelweise als Kugeln von etwa drei Zentimetern Durchmesser mit großem Abstand auf ein gefettetes Blech setzen, mit der restlichen Schokolade bestreuen. Bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) etwa 15 Minuten lang backen.

Die klassischen US-Kekse, sehr schnell gebacken und frisch verzehrt am besten. Variationen: Karamelbonbons (hart oder weich) zerhacken und unter den Teig geben, weiße Schokolade verwenden, gehackte Nüsse oder Rosinen dazugeben.

Caramel-Apple-Cookies -

140 g Haferflocken
220 g Mehl
Prise Salz
1 TL Backpulver
150 g weiche Butter
220 g brauner Zucker
je 1 TL Vanillezucker und Zimt
2 EL Milch
1 Ei
200 g sehr kleine, frische Apfelstückchen
150 g getrocknete Apfelringe, feingehackt

Zubereitung

Mehl, Haferflocken und Salz mischen. Butter und Zucker schaumig rühren, Ei, Zimt, Vanillezucker und Milch gut daruntermischen, dann die Apfelstücke und die Mehlmischung dazugeben und durchrühren. Mit einem Löffel walnussgroße Portionen auf ein gefettetes Backblech setzen und bei 180 Grad etwa 12 bis 15 Minuten backen.

Zu diesen Keksen passt folgende Glasur: 150 g Zucker in einem schweren Topf karamelisieren lassen, mit 5 Esslöffeln Sahne und 2 Esslöffeln Ahornsirup ablöschen und etwas abgekühlt über die Kekse träufeln.

Coconut-Oatmeal Cookies -

250 g Butter
250 g brauner Zucker
100 g weißer Zucker
2 Eier
1 Paket Vanillezucker
1/2 TL Salz
250 g Mehl
125 g Haferflocken
125 g Kokosraspeln
je 1 TL Natron und Backpulver

Zubereitung

Butter und Zuckersorten schaumig rühren, Eier einzeln gut unterrühren. Trockene Zutaten mischen und untermischen. Teig in teelöffelgroßen Portionen auf gefettetes Backblech setzen und bei 180 Grad etwa 12 Minuten backen.

Crispy Lemon Cornmeal Cookies (Zitronenkekse) -

100 g Mehl
100 g feines Maismehl
125 g Butter
2 Eigelb
100 g Zucker
1 Päckchen Zitroback (oder Zitronenaroma)
1 TL Backpulver
zum Bestreichen: Zitronenzuckerguss

Zubereitung

Mehl und Maismehl mit Backpulver mischen. Butter schmelzen, mit Eigelb, Zucker, Zitronenaroma zum Mehl geben und einen Teig daraus kneten. Ausrollen und beliebig ausstechen. Bei 200 Grad im Ofen etwa 15 Minuten backen, nach dem Abkühlen mit Zitronenzuckerguss bestreichen.

Lecker-knusprige Plätzchen, die durch das Maismehl eine hübsche gelbe Farbe bekommen. Man kann auch gut die doppelte Menge zubereiten.

Oreo Cookies homemade -

Teig: 125 g weiche Butter
100 g Puderzucker

50 g Kakaopulver
1/2 TL Salz
1/2 TL Vanilleextrakt
125 g Mehl
Cremerfüllung: 125 g Puderzucker
75 g weiche Butter
Prise Salz, 1/2 TL Vanilleextrakt

Zubereitung

Butter schaumig rühren, dann gründlich Puderzucker, Kakaopulver, Salz und Vanille einrühren. Mehl einarbeiten, so dass ein weicher, aber nicht klebriger Teig entsteht, evtl. etwas mehr Mehl zugeben. Leicht durchkneten und eine Stunde kalt stellen. Teig zwischen zwei Lagen Backpapier (oder unten Backpapier und oben etwas bemehlen) 2 mm dünn ausrollen, Kreise von drei Zentimetern Durchmesser ausstechen. Kekse auf ein Backblech legen und bei 175 Grad etwa zehn Minuten backen, abkühlen lassen.

Zutaten für die Füllung solange mit dem Mixer cremig rühren, bis die Masse weißschäumig und locker ist. Jeweils einen Klecks auf einem Plätzchen verstreichen und mit einem weiteren Keks bedecken. Ergibt ca. 25 Stck.

Ein Rezept von Hella aus unserem Forum. Ich habe das Rezept ausprobiert - hmm, lecker! Wer auf den Oreo-Look Wert legt: Das "Prägemuster" entsteht durch sogenannte Cookiestamps, die es hierzulande nur von Tupperware gibt - danke für den Tipp, Peter! Nette Variation für die Füllung: 3 gr. EL Erdnussbutter mit 1 EL weicher Butter und 100 g Puderzucker cremig rühren.

Peanut Butter Cookies (Erdnussbutter-Kekse) -

250 g Mehl
1 TL Backpulver
1/2 Teelöffel Natron
1/4 TL Salz
125 g Margarine, zimmerwarm
125 g Erdnussbutter, zimmerwarm
je 100 g brauner und weißer Zucker
2 kl. Eier
50 g grob gehackte Erdnüsse (optional)

Zubereitung

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Mehl, Backpulver und Natron in eine Schüssel sieben und Salz untermengen. Beiseite stellen. Erdnussbutter, Fett und den gesamten Zucker in der zweiten Schüssel mit einem elektrischen Mixer auf mittlerer Stufe schaumig schlagen. Die Eier einzeln zufügen und jedesmal gut verrühren. Die Mehlmischung zugeben und gut einrühren, ev. gehackte Erdnüsse untermischen. Den Teig mit den Händen oder einem Teelöffel zu 2-3 cm großen Kugeln formen und diese im Abstand von 4-5 cm auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Jede Kugel mit einer Gabel zweimal flachdrücken, so dass ein Karomuster entsteht und die Plätzchen gut 0,5 cm dick werden. In der Ofenmitte 10 - 12 Minuten goldbraun backen, dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Mir persönlich sind diese Kekse etwas zu "chewy", ich verlängere die Backzeit um ein bis zwei Minuten. Peanut Butter Cookies sind ganz typische US-Kekse, die oft nachmittags mit einem Glas Milch verzehrt werden. Sie können cremige oder Erdnussbutter mit Stückchen verwenden.

Pecan Shortbread -

125 g Butter
125 g brauner Zucker
1/2 Päckchen Vanillezucker
Prise Salz
225 g Mehl
1/2 Tasse feinstgehackte Pecannüsse

Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Salz, Mehl und Nüsse gut einkneten. Auf bemehlter Fläche einen Zentimeter dick ausrollen und in längliche Streifen schneiden. Bei 170 Grad etwa 12 bis 15 Minuten, je nach Größe, backen.

Statt Pecannüssen können Sie auch geriebene Walnüsse verwenden.

White Chocolate Chip Cookies -

200 g Margarine
250 g Zucker
2 Eier
1 Päckchen Vanillezucker, Prise Salz
1 TL Natron, Prise Backpulver
400 g Mehl
200 g grob gehackte weiße Schokolade oder weiße Schokotropfen
100 g gehackte Walnüsse

Zubereitung

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, alle anderen Zutaten gründlich untermischen. Teig teelöffelweise als Kugeln von etwa drei Zentimetern Durchmesser mit großem Abstand auf ein gefettetes Blech setzen. Bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) etwa 15 Minuten lang backen.

Wenn Sie die Backzeit verlängern und die Mehlmenge etwas erhöhen, erhalten Sie knusprige Kekse, original-chewy und weich sind sie aber so. Probieren Sie statt Walnüssen gesalzene Macadamia-Nüsse - köstlich! Bei "gesalzen" fehlt übrigens nicht die Vorsilbe "un" - Amerikaner mögen die Kombination von süß und salzig...

Donuts

Hefe-Donuts (Doughnuts) -

450 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
180 ml Milch
150 g Zucker
Prise Salz und Muskat
Päckchen Vanillezucker
1 Ei
100 g zerlassene Butter
Fritierfett

Zubereitung

Trockenhefe in etwas lauwarmem Wasser und 1 TL Zucker verrühren und 20 Minuten stehen lassen. Mehl mit restlichem Zucker, Vanillezucker, Salz und Muskat mischen und den Hefebrei daraufgeben und durchrühren. Dann zerlassene Butter (keinesfalls zu heiß!), lauwarme Milch und verschlagenes Ei dazugeben und mit Knethaken zu einem weichen Teig kneten. Zugedeckt mindestens eine Stunde gehen lassen. Mit runden Ausstechern Donuts ausstechen, wieder zugedeckt gehen lassen. Dann in heißem Öl fritieren, eventuell mit Zuckerguß oder Schokoguß verzieren oder in Zimtzucker wälzen.

Buttermilk Donuts (Buttermilch-Donuts) -

Trockene Zutaten: 300 g Mehl
100 g Zucker
1/4 TL Natron
1 TL Backpulver
1/4 TL Salz
Flüssige Zutaten: 125 ml Buttermilch
2 gr. Eier
1/2 TL Vanillesirup
50 g geschmolzene Butter
Extra: 75 - 100 g Mehl zum Ausrollen und Formen
1/2 Tasse Puderzucker zum Bestreuen
1 l Öl zum Fritieren

Zubereitung

Trockene Zutaten in einer Schüssel vermischen, flüssige Zutaten in einer zweiten Schüssel gut verschlagen. Die flüssigen Zutaten in die Mehlmischung geben und mit einem Holz- oder Kunststofflöffel durchrühren. Lassen Sie den Teig - der jetzt noch sehr klebt - fünf Minuten ruhen, dadurch setzt er sich etwas. Arbeitsfläche gut mit Mehl bestäuben, Teig daraufgeben, reichlich Mehl obenauf geben und mit einem Nudelholz vorsichtig auf etwa 1,5 cm Dicke

ausrollen. Mit mehr Mehl bestreuen, falls Teig am Nudelholz klebt. Mit bemehltem Donut-Ausstecher Donuts ausstechen. Falls Sie keinen Donut-Ausstecher zur Hand haben, runde Plätzchen in der entsprechenden Größe ausstechen und mit einem Apfelausstecher das Mittelstück entfernen. Teiglinge vorsichtig in das auf etwa 185 Grad erhitzte Fritieröl geben, von jeder Seite gut ein bis zwei Minuten goldbraun ausbacken. Noch warm mit Puderzucker besieben.

Je klebriger der Teig, desto lockerer werden später die Donuts! Versuchen Sie am besten gar nicht, diesen Teig mit der Hand zu verarbeiten - die Methode mit viel Mehl unter und auf dem Teig funktioniert gut! Wem das dennoch zuviel Arbeit ist: Teig teelöffelweise ins Fett tropfen lassen - so entstehen "Drop Donuts".

Cake Donuts -

450 g Mehl
1 Paket Backpulver
Prise Salz, Muskat und Zimt, Zitronenschale
75 g Butter
250 g Zucker
2 Eier
1/4 l Milch
Fritierfett

Zubereitung

Einen Rührteig herstellen: Zucker, Gewürze, Eier und Butter schaumig rühren, dann mit Backpulver gemischtes Mehl und Milch abwechselnd dazugeben und gut durchmischen. Teig etwa 1,5 Zentimeter dick ausrollen und mit Donut-Ausstecher ausstechen. In der Friteuse bei 180 Grad etwa vier Minuten garen lassen.

Eventuell weniger Milch (oder mehr Mehl) nehmen, wenn der Teig zu klebrig erscheint.

Donuts für Donutsbackform -

200 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g Quark
75 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eßl Öl
8 bis 10 Eßl. Milch

Zubereitung

Alle Zutaten verrühren und nach Anweisung im Donutautomaten backen. Mit Puderzucker bestreuen.

Anders als sämtliche anderen Teigrezepte für diese Donut-Backautomaten ist diese Masse bei den Leserinnen im Chefkoch-Forum gut weggekommen. Generell muss man jedoch sagen: Donuts sind nun mal Fettgebackenes. Ein Berliner vom Backblech würde Ihnen sicherlich auch weniger gut schmecken als das Original aus der Friteuse! Mehr zum Thema Donut-Automaten und Donutbackbleche im Forum US-Küche, Link oben im Seitenkopf!

Schoko-Donuts -

230 g Mehl
120 g Zucker
Prise Salz
3 TL Backpulver
1/4 TL Muskatnuss
120 ml Milch
2 große Eier
4 EL Pflanzenöl
120 g feine Schokostückchen

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Zucker und das Salz in eine Rührschüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung machen, Milch, Eier und Öl hineingeben. Alle Zutaten gut verrühren, bis der Teig geschmeidig ist, dann die Schokostückchen einrühren. Teelöffelweise in heißem Frittierfett etwa fünf Minuten ausbacken, dabei einmal wenden. Mit Schokoguss überziehen.

Freundliche "Leihgabe" aus dem [Chefkoch-Forum](#) - eine prima Anlaufstelle für Rezepte aller Art! Tipp für alle Muffin-Bäckerinnen und Bäcker: Dort kursieren im Moment hunderte von Muffin-Rezepten...

Sour Cream Donuts -

3 Eier
2 TL Backpulver
1 TL Natron
250 g Zucker
1/2 TL Zimt
Prise Salz
200 g saure Sahne
475 g Mehl
Fett zum Fritieren

Zubereitung

Eier mit Zucker schaumig schlagen, saure Sahne und Gewürze unterrühren, dann das mit Backpulver und Natron gesiebte Mehl. Teig eine Stunde kalt stellen, dann etwa 1,5 Zentimeter dick ausrollen und Donuts ausstechen. Zehn Minuten trocknen lassen. Fett in Friteuse oder großem Topf auf 180 Grad erhitzen, Donuts von jeder Seite zwei bis drei Minuten goldbraun

fritieren. Abgekühlte Donuts in Zucker wälzen oder mit Mapleguss versehen: Puderzucker mit Ahornsirup anrühren.

Long Johns -

500 g Mehl

1 Paket Trockenhefe

50 g Zucker

Prise Zimt und Muskat

Prise Salz

100 ml Sahne

150 ml Wasser

50 g Butter

1 Ei

Für den Guss: 100 g brauner Zucker, 50 g Butter, 4 EL Ahornsirup, 2 EL Sahne, 100 g Puderzucker

Zubereitung

In einer Schüssel 400 g Mehl, Trockenhefe, Zucker, Salz und Gewürze vermischen. In einem Topf Sahne, Wasser und Butter erhitzen (nur lauwarm!) und zur Mehlmischung geben, das Ei hinzufügen und gut durchkneten, dabei soviel von dem restlichen Mehl (oder noch mehr) dazugeben, dass ein nicht allzufester Hefeteig entsteht. Abgedeckt eine Stunde gehen lassen. Teig zu einem Rechteck ausrollen und in längliche Streifen schneiden, nochmals kurz gehen lassen. Teigstreifen in etwa 220 Grad heißem Pflanzenöl fritieren. Abtropfen und etwas abkühlen lassen, dann mit dem Guss bestreichen.

Für den Guss Butter, Zucker und Ahornsirup in einem Topf schmelzen und zwei Minuten durchkochen lassen, Sahne einrühren und soviel Puderzucker, dass eine streichfertige Masse entsteht.

Mit Long Johns verbinden sich einige meiner angenehmsten USA-Erinnerungen: Die Powell Bakery, rote Kunstleder-Hocker vor einem Resopal-Counter, dünner Kaffee ohne Ende und Long Johns mit Vanillecreme-Füllung und Mapleguß! Nennt man wohl ungesundes Frühstück, sowas...

Fudge

Chocolate Fudge (gekocht) -

400 g Zucker
50 g Kakao
235 ml Milch
60 ml geschm. Butter
Vanilleextrakt

Zubereitung

Ein viereckige Form (20 mal 20 Zentimeter) ausfetten und beiseite stellen. Zucker, Kakao und Milch in einen Topf geben, gut durchrühren und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Hitze herunterschalten, nicht mehr rühren und mit einem Zuckerthermometer die Temperatur kontrollieren: Sie muss 114 Grad betragen. Oder testen Sie, ob ein Tropfen der kochenden Masse, in eine Tasse mit kaltem Wasser gegeben, sich zu einem weichen, formbaren Klumpen ballt. Topf vom Herd nehmen, Butter und Vanillearoma unterrühren. Solange mit einem Holzlöffel schlagen, bis der Fudge nicht mehr glänzt ("oder der Arm abfällt", hiess es übrigens im Original-Rezept!) In die Form füllen und erkalten lassen.

Maple Fudge (gekocht) -

2 Tassen Zucker
1 Tasse Ahornsirup
1/2 Tasse Sahne
3 EL Butter

Zubereitung

Verrühren Sie alle Zutaten in einem Kochtopf. Kochen Sie die Masse, bis ein Zuckerthermometer 115 Grad erreicht, das kann 25 bis 30 Minuten dauern. Nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie den Sirup ohne Rühren etwa eine Stunde erkalten, bis er nur noch lauwarm ist (45 Grad auf dem Zuckerthermometer). Schlagen Sie die Mischung jetzt mit einem Holzlöffel, bis sie heller und etwas fester wird. Fudge schnell in eine gefettete Form gießen und nach dem vollständigen Erkalten in Stücke schneiden.

Irish Cream Fudge -

800 g Milkschokolade, gehackt
175 g weiße Schokolade, gehackt
50 g Butter
350 g Puderzucker

200 ml Baileys oder anderer Cream-Likör
200 g gehackte Nüsse

Zubereitung

Flache Form (etwa 20 mal 20 Zentimeter) ausfetten. Bei sehr milder Hitze die Schokoladen und die Butter schmelzen lassen. Topf vom Herd nehmen und Puderzucker und Cream-Likör einrühren, bis die Masse glatt ist. Die Nüsse unterheben und die Masse in eine Form füllen und erkalten lassen. Dieser Fudge lässt sich gut einfrieren!

Rocky Road Fudge -

450 g Zartbitter-Kuvertüre (oder Vollmilch)
1 EL Butter
1 Dose gezuckerte Kondensmilch (Milchmädchen), 400 g
150 g gehackte Walnüsse, leicht geröstet
150 g Mini Marshmallows

Zubereitung

Rechteckige Backform oder Auflaufform mit Pergamentpapier auslegen. Kuvertüre zusammen mit der Kondensmilch und der Butter bei sanfter Hitze schmelzen, gut durchrühren. Nüsse und Marshmallows unterheben. In die vorbereitete Form drücken, im Kühlschrank hart werden lassen. In kleine Stückchen schneiden und als Konfekt servieren.

White Chocolate Fudge -

250 g Frischkäse
450 g Puderzucker
Vanilleextrakt oder 1/2 Paket Vanillezucker
350 g weiße Schokolade, geschmolzen
250 g Walnuss- oder Pecannussstücke

Zubereitung

Frischkäse, Zucker und Vanilleextrakt mit dem Mixer verrühren, bis sich alles gut verbunden hat. Vorsichtig die weiße Schokolade unterrühren, dann die Nüsse dazugeben. Masse in eine gefettete, flache Form füllen, glattstreichen und mehrere Stunden kalt stellen. In kleine Stückchen schneiden.

Geburtstagskuchen

Big Mac Cake (Big Mac-Kuchen) -

3 Fertigmischungen Rührkuchen
6 einfache, runde Kekse (Butter Cookies)
Rezept einfaches Vanille-Frosting (siehe unten)
gelbe und rote Speisefarbe
2 braune M&M-Schokotaler
2 große, weiße Schaumzuckerstücke (Mausesseck)
große grüne Weingummi-Stücke (Apfelringe o.ä.) oder grün gefärbte Marzipanblätter
1 Packung Schokokuvertüre
1 Packung Schokokekse, fein zerkrümelt, oder Schokostreusel
einige Pinienkerne

Zubereitung

Ofen auf 175 Grad vorheizen, die Fertigmischungen entsprechend der Packung anrühren. Teig dritteln. Das erste und zweite Drittel in einer runden Springform backen, das dritte Drittel in einer feuerfesten, gefetteten Schüssel, die vom Durchmesser her zu der runden Form passt - das ergibt den "Deckel" des Hamburgers. Die drei Kuchen gar backen (Packungsanweisung) und auskühlen lassen.

Für die "Tomatenscheiben" einen Teil des Vanillafrosting mit roter Speisefarbe einfärben und die runden Butter-Cookies damit überziehen. Für den "Senf" etwas Frosting gelb einfärben. Für die Augen ein Stück Schaumzucker durchschneiden und mit Guss die M&Ms daraufkleben. Für den "Salat" die Weingummiringe oder das Marzipan (flachrollen) benutzen. Das restliche Frosting mit Speisefarbe so einfärben, dass es hellbraun ist und auf den Kuchen-"Deckel" des Hamburgers streichen. Mit den Pinienkernen bestreuen.

Und so wird der Kuchen zusammengesetzt: Runden Kuchen unten auf Tortenplatte setzen, rundherum mit den "Salatblättern" belegen. Kuvertüre schmelzen, zweiten runden Kuchen damit überziehen und in zerkrümelten Schokokrümeln rollen (Schokostreusel gehen auch), auf den ersten Kuchen setzen. Den "Senf" darüber geben, so dass er etwas heruntertropft.

"Tomatenscheiben" auflegen und den bestrichenen Deckel auflegen. Die "Augen" mit Zahnstochern fixieren.

Diese "Torte" macht schon etwas Mühe. Falls Sie keine Glasschüssel oder Kuppelbackform haben, in der Sie den Deckel des "Brötchens" backen können, tut es auch eine Springform. Sie können das Gebäck anschließend zuschneiden.

Gift wrapped cake (Geschenk-Kuchen) -

1 Packung Fertigmix für Rührkuchen
Vanilla Frosting, Zuckerguss oder Schlagsahne
Weingummi-Ringe verschiedener Farben
Weingummi-Streifen verschiedener Farben

Zubereitung

Kuchen in einer viereckigen Backform backen und durchschneiden, mit Vanilla Frosting füllen, zusammensetzen und mit restlichem Guss überziehen. Weingummistreifen als "Geschenkbänder" über den Kuchen legen, eventuell eine Papierschleife anbringen. Mit den Weingummiringen dekorieren

Pizza Cake (Pizzakuchen) -

1 Glas rote Grütze
1 Fertigmischung Rührkuchen, in großer, runder Pizzaform gebacken
geriebene weiße Schokolade oder Kokosraspel
frische Früchte, beispielsweise Bananenscheiben, Weintrauben, Kiwischeiben, Erdbeeren, Orangen
1 gr. Pizzaschachtel

Zubereitung

Den fertig gebackenen Kuchen bis einen halben Zentimeter an den Rand dünn mit der roten Grütze bestreichen (evtl. nicht alles verwenden). Jetzt in Art einer Pizza mit den Früchten belegen und mit weißer Schokolade oder Kokosraspeln bestreuen. In die Pizzaschachtel legen, Deckel zuklappen und das Geburtstagskind überraschen!

Geht super-einfach und super-schnell. Den Kuchen sollte man bald servieren, weil die Früchte sonst unansehnlich werden. Wer möchte, kann sie natürlich auch mit Tortenguss überziehen und dann erst die weiße Schokolade aufstreuen.

Shirt cake (Kuchen zum Vatertag) -

Plattenkuchen aus Fertigmix oder selbst gebacken
Zuckerguss von einem Paket Puderzucker, rosa oder hellblau eingefärbt
Hemdschachtel (vielleicht bei der Reinigung zu bekommen)
starkes weißes Papier oder Karton für Hemdkragen und zwei Manschetten
Seidenpapier
Smarties oder Gummidrops als Manschettenknöpfe und Knöpfe
weiterer Zuckerguß, kräftig eingefärbt für die Krawatte

Zubereitung

Kuchen so zuschneiden, dass er in die Hemdschachtel passt. Schachtel großzügig mit Seidenpapier auslegen, darauf passend Backpapier. Kuchen auflegen, mit dem pastellfarbenen Zuckerguss überziehen. Kragen und Manschetten aus dem weißen Papier ausschneiden und auflegen, Manschetten dabei zusammenkleben und Smarties als Manschettenknöpfe anbringen. Aus dem bunten Zuckerguss eine Krawatte aufmalen, eventuell mit weiteren Smarties als Punkte verzieren.

Noch ein relativ schnell gemachtes Projekt und das richtige für einen Vater, bei dem man wieder mal nicht weiss, was man schenken soll!

Tiger Cake (Tigerkuchen) -

1 runder Kuchen (aus Fertigmix in einer Springform gebacken)
2 Madeleines (fertig gebacken) oder Muffins (aus obigem Teig)
Orangenzuckerguß, orange gefärbt
1 Paket Schoko-Kuventüre
2 grüne Gummidrops
diverse Schokostückchen zum Garnieren
schwarze Lakritzschnecke (abrollen)

Zubereitung

Fertig gebackenen Kuchen auf eine große, runde Platten setzen, Muffins als Ohren anfügen. Ausgekühlte Kuchen mit dem orangefarbenen Guß überziehen. Aus dem Schokoguß Streifen, Augen und Ohren aufmalen. Die grünen Gummidrops dienen als Augen, die Lakritzstücke als Schnurrhaare, die Schokostückchen (zuschneiden) als Nase, Mund und Ohren.

Ballon-Cake (Ballon-Kuchen) -

in Fettpfanne gebackener Rührkuchen
Vanilla Frosting (siehe unten)
Speisefarbe
einfache runde Kekse
Lakritzschnecken abgerollt

Zubereitung

Kuchen mit dem Guß überziehen, etwas zurückbehalten. Den Rest des Gusses bunt einfärben und die Kekse damit bestreichen, als "Ballons" auf den Kuchen legen. Aus Lakritzstreifen "Schnüre" anfügen.

Das ist so einfach, da können die Kinder selbst backen!

Basic Vanilla Frosting (Vanille-Überzug) -

480 g Puderzucker
200 g weiche Butter (oder halb Butter, halb Margarine)
30 ml Wasser oder Sahne
Vanillezucker oder anderes Aroma nach Geschmack

Zubereitung

Zucker, Butter, Vanillezucker und Wasser (oder Sahne) in eine Schüssel geben und mit dem Mixer zunächst langsam vermischen, dann mit höchster Geschwindigkeit mindestens fünf Minuten cremig rühren. Erst ist die Masse krümelig, verbindet sich danach aber. Wollen Sie etwas streichfähigeren Guss, noch etwas Wasser oder Sahne dazugeben.

Jaja - wenn man solche Rezepte liest, da weiss man, wieso so viele Amerikaner übergewichtig sind! Ich bevorzuge weiterhin Schlagsahne (auch die lässt sich mit Speisefarbe einfärben), Cream Cheese Frosting oder einfachen Zuckerguss, siehe unten.

Basic Glaze (Zuckerguss) -

200 g Puderzucker
Wasser

Zubereitung

Puderzucker mit soviel Wasser verrühren, dass sich ein nicht zu dünner Zuckerguß ergibt.

Dieser super-simple Überzug lässt sich ganz einfach variieren: Mit Orangensaft, Zitronensaft, Ahornsirup, Likör als Geschmacksstoffen.

Cream Cheese Frosting -

je 40 g Butter und Pflanzenfett (Palmin)
100 g Frischkäse, Zimmertemperatur
200 g Puderzucker, gesiebt
1 TL Vanille-Extrakt oder anderes Aroma

Zubereitung

Alle Zutaten mit dem Mixer sehr gut cremig rühren, Aromastoffe nach Geschmack zugeben. Dieses Verhältnis Frischkäse - Puderzucker ergibt ein eher festes Frosting. Möchten Sie ein weicheres, nehmen Sie etwas mehr Frischkäse.

Der klassische, halbweiche Überzug für Carrot Cake, Carrot Muffins oder Gewürzkuchen. Reicht für einen großen Kuchen oder etwa 12 bis 16 Muffins.

Fluffy White Frosting (luftiger weißer Überzug) -

200 g Zucker
75 ml Wasser
1 Prise Weinsteinsäure (Reformhaus)
2 Eiweiß
Vanillezucker

Zubereitung

Zucker, Wasser und Weinstein säure in einen Topf geben und kochen, bis sich der Zucker gelöst hat und die Mischung brodelt, etwas einkochen, abkühlen lassen. Die Eiweiß mit etwas Vanillezucker schlagen, langsam den Zuckersirup nach und nach dazugeben. So lange schlagen, bis die Mischung steif und weiß ist, mehrere Minuten lang.

Pina-Colada-Torte -

4 gr. Eier

4 EL lauwarmes Wasser

125 g Zucker

100 g Mehl

25 g Speisestärke

50 g Kokosraspeln

1 TL Backpulver

Füllung: 50 ml Batida de Coco oder Pina-Colada-Likör

1 Dose geraspelte Ananas (del Monte) mit Saft

75 g Zucker

6 Blatt Gelatine

2 Becher Sahne

Garnitur: 1 Becher Sahne, Van.zucker und Zucker nach Geschmack, Kokosraspeln, Ananasstücke

Zubereitung

Eier mit Wasser und Zucker sehr schaumig schlagen, bis die Masse weißcremig und fest ist.

Mehl, Speisestärke, Backpulver, Kokosraspeln vermischen und vorsichtig mit einem Schneebesen unter die Eimasse heben, nicht zu lange rühren! In einer gefetteten Springform (26 bis 28 cm) bei 200 Grad (Umluft 175 Grad) etwa 25 bis 30 Minuten backen. Etwas erkaltet aus der Form nehmen, später halb durchschneiden.

Für den Belag einige EL Ananassaft abnehmen und die Gelatine darin einweichen. Restliche

Ananas abgießen, den Likör und Zucker mit den Früchten verrühren. Sahne steif schlagen.

Gelatine im Wasserbad oder bei niedrigster Stufe in der Mikrowelle auflösen, unter die Früchte

ziehen. Sobald die Masse etwas fest wird, die Sahne vorsichtig unterheben. Creme auf den

Tortenboden füllen, zweite Hälfte daraufsetzen. Einige Stunden fest werden lassen. Vor dem

Servieren Torte mit restlicher, gesüßter Schlagsahne bestreichen, mit Kokosraspeln dick

bestreuen, mit Sahnetupfen und Ananasstücken verzieren.

In den USA wird dieser Kuchen als "Sheet Cake" gebacken, also flach auf dem Blech, unten Bisquit, darüber Füllung. Genauso gut kann man aber eine deutsche "Torte" daraus machen, indem man eine runde Springform verwendet und mehrere Lagen schichtet.

Hefegebäck

Hefe-Donuts (Doughnuts) -

450 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
180 ml Milch
150 g Zucker
Prise Salz und Muskat
Päckchen Vanillezucker
1 Ei
100 g zerlassene Butter
Fritierfett

Zubereitung

Trockenhefe in etwas lauwarmem Wasser und 1 TL Zucker verrühren und 20 Minuten stehen lassen. Mehl mit restlichem Zucker, Vanillezucker, Salz und Muskat mischen und den Hefebrei daraufgeben und durchrühren. Dann zerlassene Butter (keinesfalls zu heiß!), lauwarme Milch und verschlagenes Ei dazugeben und mit Knethaken zu einem weichen Teig kneten. Zugedeckt mindestens eine Stunde gehen lassen. Mit runden Ausstechern Donuts ausstechen, wieder zugedeckt gehen lassen. Dann in heißem Öl fritieren, eventuell mit Zuckerguß oder Schokoguß verzieren oder in Zimtzucker wälzen.

Challah (Hefezopf) -

590 ml lauwarmes Wasser
2 Päckchen Trockenhefe
120 ml Honig
60 ml Öl
2 Eier
1/2 TL Salz
1 kg Mehl
zum Bestreichen: 1 Ei, verschlagen
zum Garnieren: ev. 2 TL Mohn

Zubereitung

Trockenhefe in einer großen Schüssel mit dem Mehl vermischen. Die weiteren Zutaten (ev. nicht die ganze Wassermenge verwenden) dazugeben und alles gut mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. An einem warmen Ort zugedeckt mindestens eine Stunde gehen lassen. Teig wieder durchkneten und zu drei Strängen formen. Teigstränge zu einem Zopf flechten und auf ein gefettetes Backblech setzen, erneut eine Stunde gehen lassen. Ofen auf 190 Grad vorheizen. Hefezopf mit dem verquirlten Ei bestreichen, eventuell mit Mohn bestreuen und etwa 40 Minuten backen lassen. Der Zopf ist gar, wenn er hohl klingt, wenn man auf den Boden klopft.

Sollte Challah übrig bleiben, lässt sich es sich prima für [French Toast](#) verwenden.

Cinnamon Rolls -

Teig: 50 g Butter, geschmolzen, abgekühlt

300 ml lauwarme Milch

1 Ei, 1 EL Zucker, 1/2 TL Salz

1 Paket Vanille-Puddingpulver

500 g Mehl

1 Paket Trockenhefe

Füllung: 75 g weiche Butter

150 g brauner Zucker

2 geh. TL Zimt

100 g gehackte Wal- oder Pecannüsse

Frosting: 50 g Philadelphia

15 g weiche Butter

100 g Puderzucker

etwas Vanillearoma

Zubereitung

Alle Teigzutaten in die Schüssel des Brotbackautomaten geben und Teig-Einstellung wählen (oder alles mit der Hand oder dem Mixer verkneten und eine gute Stunde gehen lassen). Zu einem großen Rechteck ausrollen, mit Butter bestreichen, mit Zimtzucker und Nüssen bestreuen und von der längeren Seite her aufrollen. Mit einem sehr scharfen Messer oder Bindfaden in etwa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden, in die gefettete Fettpfanne des Backofens (oder 2 Springformen) setzen, dabei zwischen den Scheiben ein bis zwei Zentimeter Abstand lassen. Rolls eine Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Ofen auf 190 Grad vorheizen. Cinnamon Rolls etwa 15 bis 20 Minuten backen lassen. Alle Zutaten für das Frosting verrühren, über die noch warmen Rolls träpfeln.

Die Rolls sind denen der US-Filialbäckerei "Cinnabon" nachempfunden. Köstlich, wenn sie frisch aus dem Ofen kommen!

Overnight Caramel Rolls (Übernacht-Karamelbrötchen) -

450 ml Milch

2 Pakete Trockenhefe

125 ml lauwarmes Wasser

75 g weißer Zucker

75 ml Pflanzenöl

1 TL Salz

1 TL Backpulver

1 Ei

770 g Mehl

Karamel: 225 g brauner Zucker, 100 g Butter, 2 EL Honig, 200 g gehackte Wal- oder Pecannüsse

Füllung: 50 g Butter, 100 g weißer Zucker, gut 1 EL Zimt

Zubereitung

Milch etwas erwärmen. Hefe in lauwarmem Wasser verrühren, stehen lassen, bis sie schäumt, etwa zehn Minuten. In einer Schüssel Hefeansatz, Zucker, Milch, Öl, Backpulver, Salz und Ei mit der Hälfte des Mehl vermengen. Mit den Händen (oder dem Knethaken) das restliche Mehl dazugeben und den Teig auf einer bemehlten Fläche so lange kneten, bis er schön glatt ist. Teig in die Schüssel zurückgeben, abdecken und eine Stunde gehen lassen.

Für das Karamel Zucker und Butter in einem Topf schmelzen, zuletzt den Honig unterrühren. Masse auf zwei eckige Backformen (20 mal 20 cm) oder eine große Fettpfanne verteilen und Nüsse darüberstreuen. Hefeteig dünn rechteckig ausrollen, mit Butter bestreichen, mit Zucker und Zimt bestreuen und aufrollen. Gut zwei Zentimeter dicke Scheiben abschneiden und in die Formen setzen, ein klein wenig Platz zwischen den einzelnen Scheiben lassen. Formen mit Alufolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Zum Backen die Formen am Morgen aus dem Kühlschrank nehmen und 30 Minuten an einen warmen Ort stellen. Backofen auf 175 Grad vorheizen. 30 bis 35 Minuten backen, Formen auf Platten stürzen, so dass Karamel über den Hefeteig tropft. Rolls noch warm servieren.

Dieser Teig geht im Kühlschrank, so hat man zum Frühstück frische Rolls, ohne zu früh aufstehen zu müssen. Das Rezept lässt sich aber auch sofort zubereiten, dann nur die verlängerte Zeit berücksichtigen, der Teig muss in der Form gründlich aufgehen. Die Menge ergibt zwei Backformen (zwei mittlere Springformen), es lässt sich aber problemlos halbieren. Es gibt hier übrigens auch eine [schnelle Caramel-Rolls-Version](#) mit Biscuitteig!

Yeast Waffles (Hefe-Waffeln) -

1 Paket Trockenhefe
450 ml lauwarme Milch
300 g Mehl
1/4 TL Salz
2 EL Zucker
4 Eigelb
1 Paket Vanillezucker, Prise Zimt
100 g geschmolzene Butter
4 Eiweiß, steifgeschlagen

Zubereitung

Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und stehen lassen, bis die Masse Blasen bildet. Mehl mit Salz, Zucker und Gewürzen vermischen. Eigelb zur Hefemilch rühren, dann vorsichtig die Mehlmischung unterrühren und anschließend die geschmolzene Butter. Zuletzt die Eiweiß unterheben und den Teig erneut eine Stunde gehen lassen (oder länger, dann im Kühlschrank). Waffeleisen erhitzen, nach Bedarf fetten und Teig esslöffelweise braun und gar backen.

Perfekt für das Kaffeetrinken nach einem Spaziergang: Teig einfach früher ansetzen und gehen lassen! Zu den Waffeln passen Schlagsahne, Marmeladen, Obstkompotte - oder echt amerikanisch - Maple Syrup oder Honey Butter.

Kuchen & Torten

Carrot Cake (Möhrenkuchen) -

125 g weiche Butter oder Margarine
1 Paket Vanillezucker
225 g brauner Zucker
3 Eier
250 g geraspelte Möhren
50 g geh. Wal- oder Pecannüsse
100 g gem. Mandeln
175 g Mehl, 50 g Stärkemehl
1 Paket Backpulver
je 1/2 Teelöffel Zimt, Muskat und Nelkenpulver
Prise Salz

Zubereitung

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Butter mit den Gewürzen und dem Zucker schaumig rühren, Eier nacheinander einrühren, dann Möhren und Nüsse unterheben. Zuletzt Mandeln, Mehl, Speisestärke und Backpulver kurz untermischen. In einer gefetteten Springform (26 bis 28 cm) etwa 45 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit [Cream Cheese Frosting](#) bestreichen.

Wieder ein Kuchen, der hier zum Kaffee serviert würde, in den USA aber als Dessert gilt. Egal, wann man ihn isst: Schmeckt sehr aromatisch (gar nicht nach Möhren!) und hält sich gut einige Tage frisch.

Better than sex-Cake -

1 Packung Yellow Cake Mix (oder einfache Rührteig-Backmischung)
1 Dose Ananas
200 g Zucker
3 Bananen (oder eine Dose Pfirsichschnitze)
Vanillepudding von 1/2 l Milch
2 Becher Schlagsahne
gehackte Pecannüsse

Zubereitung

Die Backmischung nach Vorschrift zubereiten und in einer eckigen Form (mindestens 23 mal 33 Zentimeter groß, Fettpfanne) backen und in der Form abkühlen lassen. Die Ananasstücke (mit Saft!) im Mixer kleinhacken, mit dem Zucker solange kochen, bis die Masse etwas geliert (Tellerprobe!), dann auf den Boden streichen. Mit Bananenscheiben oder Pfirsichschnitzen belegen. Den Vanillepudding zubereiten, etwas abkühlen lassen und auf der Ananas verteilen. Zuletzt leicht gesüßte, steifgeschlagene Schlagsahne daraufstreichen und mit gehackten Pecannüssen bestreuen. Einige Zeit kaltstellen, in Vierecke schneiden.

Das ist ein Rezept, das mir Annette aus Georgia geschickt hat. Dankeschön! Okay, der Kuchen ist wirklich klasse, aber "better than sex"? Das muss wohl jeder selbst entscheiden ;-)

Coffee Cake (Kuchen zum Kaffee) -

250 g Butter
250 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
3 Eier
350 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Becher saure Sahne (200 g)
Füllung:
100 g brauner Zucker
75 g geriebene Walnüsse
1 TL Zimt

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Rührteig herstellen, die Zutaten für die Füllung vermischen. Teig abwechselnd mit Füllung in eine Gugelhupfform geben, eine Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen (wie bei Marmorkuchen). 60 Minuten bei 200 Grad backen.

Ein Rezept von Jenny - getestet und für gut befunden! Danke :-)

Death by Chocolate (Tod durch Schokolade) -

Teig: 225 g dunkle Schokolade
140 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
100 g Mehl
4 EL Kakaopulver
2 TL Backpulver 1 TL Vanilleextract
50 g saure Sahne
Frosting: 150 ml Sahne, 250 g gehackte Zartbitterschokolade

Zubereitung

Backofen auf 175 Grad vorheizen, Springform von 22 - 24 cm Durchmesser am Boden mit Backpapier auslegen, Rand fetten. Schokolade und Butter bei milder Hitze in einem Topf schmelzen. Zucker und Eier sehr schaumig schlagen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen. Erst Mehl vorsichtig unter die Eiermasse mischen, dann Schokobutter und saure Sahne. Teig in die Form füllen und etwa 50 bis 60 Minuten backen. Abgekühlten Teig aus der Form nehmen und einmal durchschneiden.

Für das Frosting die Sahne in einem Topf sanft erhitzen, die feingehackte Schokolade dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Kuchen mit dem Frosting füllen und bestreichen.

Dieser Kuchen ähnelt Brownies: Sehr feucht und kompakt, auch die Füllung wird nicht richtig fest, sondern soll cremig-weich sein. Dieser Kuchen wird als Dessert mit einer Kugel Eis oder etwas warmer Dessertsauce (Schoko, Butterscotch, Karamel) serviert.

Devils Food Cake -

75 ml Wasser
1 EL Honig
75 g Blockschokolade
150 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Ei, getrennt
125 g Mehl
1 TL Backpulver
5 EL Kakaopulver, ungesüßt
Guss: 150 ml Sahne
175 g Halbbitter-Schokolade
1 EL Zucker
75 g Butter

Zubereitung

Eckige Backform (20 mal 20 cm oder Springform von 26 cm) fetten, Backofen auf 180 Grad vorheizen. Wasser und Honig aufkochen, Topf von der Kochstelle nehmen und kleingehackte Blockschokolade einrühren. Butter und Zucker cremig rühren, Eigelb unterrühren, dann Mehl, Kakao und Backpulver unterrühren. Alles mit der abgekühlten Schokoladenmasse vermengen. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Teig in die Form füllen und etwa 40 Minuten backen, abgekühlt aus der Form nehmen, einige Male einstechen. Für den Guss die Sahne in einem Topf aufkochen, von der Kochstelle ziehen, Zucker, Butter und gehackte Schokolade hinzugeben, solange rühren, bis sich alles gelöst hat. Etwas abkühlen lassen, Guss über dem Kuchen verteilen, wenn die Masse halbflüssig ist.

Teuflisch süß und schokoladig! Für die echte Schoko-Orgie wird in den USA der Kuchen noch durchgeschnitten und mit Schoko-Buttercreme gefüllt. Der Guss wird übrigens nicht ganz hart, sondern nur etwas fest.

Peanut Butter Pound Cake -

150 g Butter
125 g Erdbussbutter
225 g Zucker
4 kl. Eier
275 g Mehl
1/2 Paket Backpulver

Zubereitung

Butter, Erdnussbutter und Zucker in einer Schüssel mit dem Mixer sehr schaumig rühren. Eier einzeln dazugeben und jeweils gut unterschlagen. Zuletzt Mehl und Backpulver sieben und kurz, aber gründlich unter die Eier-Butter-Masse rühren. Teig in eine Kastenform geben und bei 175 Grad (Heißluft 160) etwa eine Stunde backen.

Traumdessert für Erdnussbuttersüchtige (wie ich es bin): Dünn aufschneiden, eine Kugel Peanutbutter-Eiscreme, gehackte Erdnüsse, Sahne und Fudge-Sauce darüber geben!

Pound Cake -

250 g Butter
2 Tassen Puderzucker (etwa 250 g)
3 gr. Eier
2 Tassen Mehl (etwa 250 g)
1/2 Paket Backpulver
1 Paket Vanillezucker

Zubereitung

Ofen auf 170 Grad vorheizen. Butter mit Zucker und Vanillezucker fünf Minuten mit dem Mixer sehr schaumig rühren. Dann die Eier sehr gründlich einzeln unterrühren. Zuletzt das Mehl nur kurz einrühren, eventuell mit etwas Milch verdünnen. Etwa eine Stunde in Kastenform backen.

Pound Cake wird oft für Strawberry Shortcake (Rezept bei [Rezepte > Desserts](#)) verwendet - dazu brauchen Sie noch Sahne und Erdbeeren.

Mississippi Mud Pie -

250 g Butter
400 g Zucker
4 Eier
350 g Mehl
50 g Kakaopulver
Prise Salz, Vanillezucker
125 g gehackte Pekannüsse
1 Tüte weiße Mini-Marshmallows
für den Guss: 100 g Margarine, 200 g Puderzucker, 50 g Kakaopulver, etw. Vanillezucker, 4 EL Sahne, 125 g gehackte Pecannüsse

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Butter und Zucker schaumig rühren, die Eier einzeln dazugeben. Mehl, Kakao, Vanillezucker und Salz sieben und einrühren, zuletzt die Nüsse hinzufügen. Den Teig in eine große runde Springform (besser viereckige Backform oder Fettpfanne) füllen und gut 30 Minuten backen. Kuchen sofort mit den Marshmallows bestreuen, wieder in den Ofen stellen und weitere zehn Minuten backen, bis die Marshmallows schmelzen. Für die Glasur Margarine in einem Topf schmelzen, mit Zucker, Sahne und Kakao glatt rühren.

Vanillezucker und gehackte Nüsse einrühren, über den noch warmen Kuchen gießen und kalt stellen, mindestens zwei Stunden.

Sehr schokoladig und extrem süß - also ein echter US-Klassiker!

Low Sugar

Angel Food Cake (low-fat) -

125 g Mehl
75 g Zucker
10 Eiweiß, Zimmertemperatur
1/2 gestr. TL Weinstein säure (gibt es in der Apotheke)
1/2 Paket Vanillezucker
200 g Zucker
einige Tropfen Bittermandel aroma

Zubereitung

Ofen auf 175 Grad vorheizen. In einer Schüssel Mehl und 75 g Zucker dreimal sieben (in diesem Fall wirklich notwendig!). In einer großen Schüssel die Eiweiß sehr steif schlagen, dabei Weinstein säure, Vanillezucker und nach und nach die weiteren 200 g Zucker zugeben. Zuletzt zwei/drei Tropfen Mandel aroma unterrühren. Die Masse muss sehr fest sein. Mit einem Schneebesen (nicht mit dem Mixer) vorsichtig Mehl-Zucker-Mischung unterheben, nicht schlagen, sonst fällt der Eischnee zusammen. In einer großen, gefetteten und bemehlten Springform (eine Angelfood-Form hat innen noch eine Art "Schornstein", aber diese Formen bekommt man hier nicht) 45 bis 50 Minuten backen. Form etwas auskühlen lassen und bis zum völligen Auskühlen auf den Kopf stellen. Kuchen erst dann entnehmen.

Ein sehr luftiger, fast schneeweißer Kuchen, Baiser nicht unähnlich - daher wohl der Name. Als Topping für Angelfood Cake eignen sich Erdbeerstücke mit etwas Zitronensaft und Süßstoff.

Apple Muffins (Apfelmuffins, low-sugar) -

200 g Mehl
2 EL Haferflocken
2 TL Backpulver
Prise Salz und Muskatnuss
1 TL Zimt
10 Süßstofftabletten, in 1 TL Wasser aufgelöst
1 Ei
175 ml Magermilch
60 ml Öl
2 kl. Äpfel, fein gehackt

Zubereitung

Mehl, Haferflocken, Backpulver, Salz und Gewürze in einer Schüssel vermischen. In einer anderen Schüssel Ei, Milch und Öl verschlagen, Süßstoff und Äpfel unterrühren. Die trockene in die feuchte Mischung geben und kurz durchrühren. In einer mit Papierförmchen ausgelegten Muffinform (12er) bei 200 Grad etwa 20 Minuten backen.

Ergibt 12 Muffins, Kalorienangaben dazu habe ich leider nicht gefunden.

Blueberry Pancakes (low-fat) - 24 Pfannkuchen

1 großes Ei, getrennt
3 Eiweiß
250 g Magermilch-Joghurt
50 ml Milch
75 g Apfelmus
75 g Zucker
Prise Salz, Prise Vanillezucker
2 TL Natron
175 g Mehl
frische oder TK-Blaubeeren

Zubereitung

Eigelb mit Joghurt, Milch, Zucker, Salz, Apfelmus, Vanillezucker verrühren, Mehl und Backpulver dazugeben und glattrühren. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. In einer Teflon-Pfanne (nur mit sehr wenig Öl auswischen) Pfannkuchen ausbacken. Dafür etwas Teig heineingeben, mit Blaubeeren bestreuen und nur einmal wenden.

Carrot Cake (Möhrenkuchen, low-sugar, low-fat) -

200 g Mehl
30 g Haferflocken
75 g brauner Zucker
10 Süßstofftabletten, in 1 TL Wasser aufgelöst
1 TL Backpulver
1/2 TL Natron
Prise Salz
Zimt nach Geschmack
2 gr. Eier, getrennt
150 g fein geraspelte Möhren
75 ml Öl
150 g Apfelmus
5 EL Apfelsaft
Glasur: 1 Paket Philadelphia Light, 2 EL Puderzucker (oder entsprechende Menge flüssiger Süßstoff), Prise Vanillezucker

Zubereitung

Ofen auf 175 Grad vorheizen, eckige Backform (20 mal 28 cm) oder kleine Springform (22 cm) fetten. Mehl und Haferflocken mit Backpulver, Natron, Zucker und Gewürzen mischen. In einer zweiten Schüssel Apfelmus, Apfelsaft, aufgelösten Süßstoff, Öl und Eigelb verschlagen, Möhren untermischen. Eiweiß sehr steif schlagen. Mehlmischung mit den feuchten Zutaten mischen,

vorsichtig Eischnee unterheben. Etwa 35 Minuten backen.

Für die Glasur alle Zutaten cremig rühren. Über den abgekühlten Kuchen streichen.

Wenn Sie diesen Kuchen in 12 Portionen teilen, hat jede 200 Kalorien. Schmeckt wirklich gar nicht nach Diät!

De-Lite-Ful Brownies (low-fat) -

200 g Mehl
20 g Kakaopulver
45 ml Schokosirup (Nesquick-Fertigprodukt)
120 ml Apfelmus, vorzugsweise ungesüßt
2 Eiweiß
1 TL Backpulver
100 g Zucker

Zubereitung

Ofen auf 165 Grad vorheizen. Apfelmus, Eiweiß, Schokosirup und Zucker verrühren. Mehl, Kakao und Backpulver vermischen und dazugeben. Zu einem glatten Teig verrühren. Teig in einer eckigen Backform (23 mal 23 cm) oder in einer kleineren Springform etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Angeblich nur 90 Kalorien pro Stück - aber wie klein sind die dann wohl?

Low-fat Cupcakes -

240 g Mehl
2 TL Backpulver
125 g Zucker
2 Eier
60 ml Öl
100 g selbstgemachtes, ungesüßtes Apfelmus
3 EL Buttermilch

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Mixer kurz glatt rühren. 12er Muffinform mit Papierförmchen auslegen, zu zwei Dritteln mit dem Teig füllen. Bei 180 Grad 20 bis 25 Minuten backen.

Dieses Grundrezept lässt sich prima variieren, indem Sie Stückchen frischer oder gefrorener Früchte unterheben - nur Schokolade oder Nüsse sollten Sie sich verkneifen ;-)

Nectarine & Blueberry Crumble (low-fat) - 8 Portionen

8 große, reife Nektarinen oder Pfirsiche
250 g Blaubeeren (TK)
75 g Zucker
Prise Muskatnuss
1 TL Zitronensaft
50 g brauner Zucker
4 EL Margarine, zerlassen
1 Eiweiß
100 g Amarettini, grob zerkrümelt
50 g Haferflocken

Zubereitung

Nektarinen entkernen und in schmale Scheiben schneiden. Mit Blaubeeren, Zucker und Muskatnuss mischen, mit Zitronensaft beträufeln. In Auflaufform geben. In einer Schüssel das Eiweiß mit braunem Zucker, zerlassener Margarine, den zerbröselten Amarettini und den Haferflocken mischen, zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Über die Früchte geben und bei 175 Grad im Ofen 45 bis 55 Minuten backen, bis die Nektarinen weich sind.

Pro Portion 264 Kalorien. Wenn Sie sehr reife Früchte haben, lässt sich die Zuckermenge auch noch reduzieren - oder benutzen Sie Süßstoff für das Obst.

Raspberry Muffins (Himbeermuffins, low-fat) -

175 g Vollkornmehl
1 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1 Tasse ungezuckertes Rice Krispy-Cereal (nicht die Schokovariante!), plus einige EL extra
4 EL Halbfettmargarine, zimmerwarm
100 g brauner Zucker
200 ml Buttermilch
2 gr. Eier
150 g TK-Himbeeren

Zubereitung

Ofen auf 200 Grad vorheizen. 12er Muffinform mit Papierförmchen auslegen. Mit einer Gabel Margarine in das Mehl (mit Backpulver) mischen, bis sich kleine Krümel ergeben. Rice Crispies untermengen. Eier, Buttermilch und Zucker verschlagen, dazugeben und kurz vermischen, dann die noch gefrorenen Himbeeren unterheben. Teig in Muffinformen füllen, mit zusätzlichen Rice Crispies bestreuen. Etwa 20 Minuten lang backen.

Wem das etwas sagt: Jeder Muffin hat drei Weight-Watchers-Punkte.

Muffins pikant

Garlic Muffins -

300 g Mehl
1 TL Zucker
1/2 TL Salz
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
2 kl. Eier
4 EL Öl
150 ml Milch
gehackte Kräuter nach Wahl, ev. kleine Chilistückchen

Zubereitung

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Muffinformen fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Trockene Zutaten einer Schüssel vermischen, die feuchten in einer zweiten, alles kurz vermischen. Etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Verströmen einen herrlichen Geruch - naja, herrlich für diejenigen, die gern Knoblauch mögen! Die können den Knoblauchanteil auch noch weiter erhöhen oder etwas geriebenen Käse (Parmesan) über die Muffins streuen.

Italian Muffins -

300 g Mehl
2 TL Backpulver
Prise Zucker
1/2 TL Salz
50 g geriebener Parmesan
4 EL Olivenöl
200 g saure Sahne
1 Ei
einige Salbeiblättchen, gehackt
Petersilie, gehackt

Zubereitung

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Muffinformen fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Mehl mit Backpulver, Zucker und Salz mischen. In einer zweiten Schüssel saure Sahne, Olivenöl und Ei verquirlen und den geriebenen Käse und die Kräuter dazugeben. Mehl dazuschütten und kurz vermischen. Etwa 20 bis 25 Minuten backen lassen.

Eigentlich gehören auch noch einige gehackte, schwarze Oliven in den Teig, aber wir mögen keine Oliven ;-) Toll zu diesen Muffins passen Parmaschinken und Butter.

Käse-Schinken-Muffins -

250 g Mehl
20 g Haferflocken
2 TL Backpulver
1/4 TL Salz
1 Ei
150 ml Buttermilch
50 ml Öl
100 g geriebener Käse (Emmentaler)
150 g Kochschinken, in feine Würfel geschnitten

Zubereitung

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Muffinformen fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Mehl, Haferflocken, Salz und Backpulver mischen. In einer zweiten Schüssel alle flüssigen Zutaten verrühren, Käse und Schinken untermischen. Mehl hinzugeben und alles schnell zu einem Teig verrühren. In die Form geben und etwa 20 Minuten backen, warm servieren.

Statt Kochschinken kann man auch Salami nehmen. Wem der Emmentaler zu "flau" ist, kann natürlich schärfere Käsesorten verwenden.

Mexican Muffins -

200 g Mehl
125 g Maismehl
1/2 TL Salz, etwas Pfeffer
2 TL Backpulver
2 kl. Eier
200 ml Buttermilch
4 El Öl
4 Frühlingszwiebeln, gehackt
kl. Dose Maiskörner
1 Chilischote, feinst gehackt
etw. geriebener Käse

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Muffinformen fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Frühlingszwiebeln kurz in etwas Öl andünsten, Chilischoten und Mais dazugeben, kurz braten und dann abkühlen lassen. In einer Schüssel Mehl, Maismehl, Backpulver und Salz vermischen, in einer zweiten Buttermilch, Öl und Eier. Gemüsemischung unterheben. Das Mehl dazugeben und kurz alles zu einem Teig vermengen. Teig in Muffinformen füllen und mit etwas Käse bestreuen. Etwa 25 Minuten backen lassen.

Potato Muffins -

2 Eier
100 ml Buttermilch
6 EL Öl
200 g Mehl
1 TL Salz
2 TL Backpulver
200 g feinst geriebene Kartoffeln
2 EL fein geriebene Zwiebeln

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Muffinformen fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Eier, Buttermilch und Öl verschlagen, Kartoffeln und Zwiebeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz dazugeben. Etwa 25 Minuten hellbraun backen lassen.

Gut als Beilage zu Chilis oder Gerichten mit viel Soße. Praktischer als Zwiebeln zu reiben, ist es, Zwiebelpulver zu verwenden.

Speck-Zwiebel-Muffins -

1 Zwiebel, fein gehackt
150 g Frühstücksspeck, fein gehackt oder Schinkenwürfel
300 g Mehl
2 TL Backpulver
1/2 TL Salz
2 kl. Eier
75 ml Milch
200 g saure Sahne
zum Bestreuen: Kümmel- oder Sesamsamen

Zubereitung

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Muffinformen fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Zwiebel und Speck in 2 EL Öl bei nicht zu hoher Hitze glasig braten, die Zwiebel sollte nicht zu braun werden. Abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen, in einer zweiten Schüssel Eier, Milch, saure Sahne verquirlen, dann Speck-Zwiebel-Mischung dazugeben. Mehl hinschütten und kurz vermischen. Teig in Muffinformen einfüllen und mit Kümmel oder Sesamsamen bestreuen. Etwa 20 bis 25 Minuten backen lassen, warm servieren.

Muffins süß

Blueberry Muffins (Blaubeer-Muffins) -

125 g Butter, zerlassen
175 g Zucker
1 gr. Ei
1 TL Vanillezucker
etwas geriebene Zitronenschale
225 g Mehl
25 g feines Maismehl (Polenta)
je 1 gestr. TL Backpulver u. Natron
1/4 TL Salz
1 Msp. Zimt, gemahlen
125 ml Buttermilch
200 g frische oder TK-Heidelbeeren

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die 12 Vertiefungen einer Muffinform einfetten oder mit Papiermanschetten auslegen. In einer Schüssel zerlassene Butter, Zucker (2 EL zurückbehalten) und Vanillezucker verrühren, Ei und Milch zugeben und alles gut vermischen, dann Zitronenschale unterrühren. In einer zweiten Schüssel Mehl, Maismehl, Backpulver, Natron, Salz und Zimt verrühren. Die Mehlmischung zu der Eiermischung geben, den Teig sehr kurz durchrühren, dann behutsam die Heidelbeeren unterheben. Den Teig in die einzelnen Vertiefungen der Muffinform füllen (2/3 voll) und anschließend mit dem restlichen Zucker bestreuen. Die Muffins im vorgeheizten Ofen etwa 20 - 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis sie goldbraun sind und bei der Stäbchenprobe kein Teig mehr kleben bleibt.

Die klassischen US-Muffins. Tiefgefrorene Blaubeeren (oder Him- oder Brombeeren) nicht auftauen lassen, sonst werden sie beim Unterrühren matschig. Der Teig schmeckt auch mit Schokostückchen, Nüssen, Äpfeln, geriebenen Karotten ausgesprochen gut.

Apple Spice Muffins (würzige Apfelmuffins) -

50 g kernige Haferflocken
200 g Mehl
Prise Zimt, Nelken und Muskatnuss
2 TL Backpulver
Prise Salz
100 g Zucker (brauner, falls möglich)
150 ml Milch
1 Ei
150 g Apfelmus
50 g Butter, zerlassen

Zubereitung

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Mehl, Haferflocken, Salz, Zucker und Gewürze in einer Schüssel vermengen, Milch, Ei, Apfelmus und Butter in einer anderen. Beiden Mischungen zueinanderschütten und schnell zu einem Teig rühren. In gefettete Muffinformen geben und etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Carrot Muffins (Möhren-Muffins) -

150 g Mehl
3 geh. EL Haferflocken
1/2 TL Salz
1/2 Paket Backpulver
50 g Pecannuss- oder Walnusskerne, gehackt
125 g Möhren, fein gerieben
125 g brauner Zucker
100 g Butter, geschmolzen
1 Ei, 1 x Vanillezucker
3 EL Milch
Frosting: 50 g Frischkäse, 75 g Puderzucker, 2 EL Cinnamon-Sirup oder etwas Zimt

Zubereitung

Eine Muffin-Backform ausfetten oder mit Papierförmchen auslegen. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. In einer Schüssel Haferflocken, Mehl, Salz, Backpulver und Nüsse vermischen, in einer zweiten Möhren, Zucker, Butter, Ei, Milch und Aromen. Trockene Zutaten in die feuchten Zutaten schütten, nur kurz durchrühren. Teig in Muffinformen füllen (bis 2/3 Höhe) und 20 bis 25 Minuten backen. Abkühlen lassen. Für das Frosting alle Zutaten verrühren, Muffins damit überziehen, ev. einige gehackte Nüsse aufstreuen.

Schneller gemacht als Carrot Cake! Diese Muffins bleiben einige Tage saftig und lecker.

Corn Muffins -

125 g Zucker
1 TL Salz
125 g Margarine
etwas Vanillezucker
2 Eier
200 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g feines Maismehl (Polenta)
100 bis 150 ml Milch

Zubereitung

Zucker, Salz, Margarine und Vanillezucker in einer Schüssel fünf Minuten cremig rühren. Eier einzeln hinzufügen und wieder sehr gut verschlagen. Mehl, Maismehl und Backpulver vermischen. Erst die Hälfte der Mehlmischung und die Hälfte der Milch mit dem Mixer vorsichtig unterrühren, dann den Rest - nicht zuviel rühren! Bei 180 Grad etwa 20 Minuten lang in Muffinform backen.

Kernige kleine Küchlein, genau richtig für das zweite Frühstück.

Käse-Marmelade-Muffins -

300g Mehl
2 Teel. Backpulver
Prise Salz, 120 g brauner Zucker
100 g Margarine
1 Ei
abger. Orangenschale
125 ml Milch
125 g glattgerührter Frischkäse
2 EL Puderzucker
1/2 Tasse Orangenmarmelade
3 EL gehackte Nüsse

Zubereitung

Backofen auf 190 Grad vorheizen, Muffinformen fetten oder Papierformen bereitstellen. Margarine, Zucker und Salz cremig rühren, Ei und Orangenschale zugeben, gründlich verschlagen und nach und nach vorsichtig Milch und Mehl einrühren. Frischkäse und Puderzucker glattrühren. Muffinformen erst zur Hälfte mit dem Teig füllen, dann jeweils zwei Teelöffel Käsemischung und 1 Teelöffel Marmelade daraufgeben, mit weiterem Teig abdecken und glattstreichen. Mit gehackten Nüssen bestreuen und 25 bis 30 Minuten backen.

Muffins that taste like Donuts -

250 g Mehl
1 1/2 TL Backpulver
1/2 TL Salz
1/2 TL Muskat
1/4 TL Zimt
150 g Zucker
75 ml Öl
1 Ei
150 ml Milch
Marmelade nach Geschmack
Guss: 100 g geschmolzene Butter, 150 g Zucker, 1 TL Zimt

Zubereitung

Form für 12 kleine Muffins fetten. In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Gewürze vermischen. In einer zweiten Schüssel Ei, Zucker, Öl und Milch gründlich verschlagen. Flüssige Zutaten zu der Mehlmischung geben und nur kurz vermengen (darf ruhig ein wenig klumpig sein). Teig in die Muffinformen füllen und bei 175 Grad 20 bis 25 Minuten backen. Für den Guss Butter schmelzen, Zucker und Zimt in einem Teller mischen. Muffins noch warm aus der Form nehmen, in Butter und dann in den Zimtzucker tauchen.

Nette Abwandlung: Muffinformen nur mit 1 EL Teig füllen, etwas Marmelade daraufgeben und mit weiterem Teig abdecken.

Oatmeal Raisin Muffins -

1 Tasse (90 g) Haferflocken plus 1 EL extra
1 Tasse (250 ml) Buttermilch
1/4 Tasse (100g) Vollkornweizenmehl
1/4 Tasse (100 g) Weizenmehl
2 TL Backpulver
1/2 TL Zimt, gemahlen
1/4 TL Salz
2 Eier
1/2 Tasse (90 g) brauner Zucker
1/4 Tasse (60 g) Honig
6 EL Butter, zerlassen
1 TL Vanilleextrakt
100 g Rosinen

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die 12 Vertiefungen einer Muffinform einfetten oder mit Papiermanschetten auslegen. Haferflocken und Buttermilch in einer kleinen Schüssel verrühren und beiseite stellen. In einer zweiten Schüssel die Mehlsorten mit Backpulver, Zimt und Salz mischen und beiseite stellen. In einer dritten Schüssel die Eier und den Zucker mit einem Handmixer schaumig schlagen. Den Honig unterrühren, dann die zerlassene Butter und die Vanille zugeben und alles gründlich mischen. Die Mehlmischung zu der Eiermischung geben und mit einem Holzlöffel zu einem Teig verrühren. Dann behutsam Haferflocken und Rosinen unterheben. Die Vertiefungen der Muffinform zu drei Vierteln mit Teig füllen. Die restlichen Haferflocken darüber streuen. Die Muffins im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen, bis bei der Stäbchenprobe kein Teig kleben bleibt. Die Muffins 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Für die "Müslis" unter uns ;-)) Jedenfalls sehr lecker zum Kaffee oder Tee...

Pecan Muffins -

75 g Maismehl (Polenta)
175 g Mehl
100 g fein gehackte Pecannüsse (oder Walnüsse)

1/2 TL Natron, 1 TL Backpulver
Prise Salz
50 g zerlassene Butter
100 g saure Sahne
75 ml Ahornsirup + 3 EL brauner Zucker
2 Eier
Pecannusskerne zum Dekorieren

Zubereitung

Die 12 Öffnungen einer Muffinform fetten oder mit Papierförmchen auslegen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Trockene Zutaten (bis Salz) in einer Schüssel vermischen, feuchte Zutaten (bis Eier) in einer anderen verschlagen. Mehlmischung zu den feuchten Zutaten geben und kurz durchrühren. Teig zwei Drittel hoch in Muffinformen füllen, mit je einer Nuss dekorieren. Etwa 20 bis 25 Minuten backen, bis die Muffins oben aufreißen und goldbraun sind.

Muffins mit uramerikanischen Zutaten: Ahornsirup, Maismehl, Pecannüsse. Lecker und - wegen des Maismehls - von einer appetitlich-gelben Farbe!

Banana Chocolate Muffins (Bananen-Schoko-Muffins) -

300 g Mehl
Prise Salz
1 TL Backpulver
2 reife Bananen, zerdrückt
125 g Butter, geschmolzen
200 g Zucker
3 EL Naturyoghurt
2 Eier
1 Paket Vanillezucker
50 g gehackte Blockschokolade

Zubereitung

Backofen auf 190 Grad vorheizen. Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Geschmolzene Butter (etwas abgekühlt) mit Zucker verrühren, Eier, Yoghurt, Vanillezucker, Bananenmus und Schokolade einrühren. Die Mehlmischung dazugeben und schnell alles zu einem Teig vermengen. Muffins etwa 20 Minuten in gefetteter Muffinform backen.

Diese Muffins sind sehr schnell zusammengerührt und gehören zu den absoluten Favoriten meiner Kinder.

Pies & Pie-Füllungen

Kekskrümel-Teig -

175 g feinst zerkrümelte Kekse (Vollkorn-Butterkekse, Löffelbisquit, Eierplätzchen)
2 EL Zucker (bei Löffelbisquits weniger)
70 g weiche Butter
Zimt nach Geschmack

Zubereitung

Zerkrümeln Sie die Kekse (ca. 30 Eierplätzchen oder 25 Vollkorn-Butterkekse) entweder in der Küchenmaschine oder geben Sie sie in einen Plastikbeutel und rollen Sie mit dem Nudelholz darüber. Alle weiteren Zutaten dazugeben und alles schnell mit einer Gabel zu einer krümeligen Masse vermischen.

Diesen Teig müssen Sie nicht backen, es reicht auch, ihn in eine Form zu drücken und gut zu kühlen. Backen können Sie ihn allerdings auch - acht bis zehn Minuten bei 175 Grad, bis er hellbraun ist. Krümelteig ist der einfachste Weg, an die Teighülle für Cheesecake oder Pies zu gelangen. Falls Sie kleinere Backformen benutzen, bleibt etwas übrig - diese Masse ist ausreichend für eine 26- bis 28er Springform.

Einfache Piecrust -

300 g Mehl
50 g Zucker
100 g kalte Butter
100 g kaltes Pflanzenfett (Palmin o.ä.)
3 - 5 EL Eiswasser

Zubereitung

Mehl, Zucker und Fett in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel solange zerdrücken und verrühren, bis sich eine feinkrümelige Masse ergibt. Eiswasser löffelweise dazugeben, mit der Gabel unterarbeiten, bis der Teig gerade zusammenhält. Mit der Hand sehr kurz durchkneten. Eine Stunde kalt stellen und dann mit viel Mehl ausrollen.

Dieser Teig ist eine Eigenentwicklung: Ich finde ihn leckerer als den klassischen Teig und einfacher zu verarbeiten ist er auch. Die Menge ergibt zwei einfache Piecrusts (26 - 28 cm) oder eine doppelte. Eventuelle Teigreste lassen sich prima ausstechen und als Verzierung für den Teigdeckel benutzen.

Klassische Piecrust -

375 g Mehl
1 Prise Salz
200 g kaltes Pflanzenfett (Palmin o.ä.)
1 Ei
6 EL Eiswasser

Zubereitung

Mehl und Salz mischen, Fett hineingeben und mit einer Gabel alles solange zerdrücken, bis eine fein-bröselige Mischung entstanden ist. Ei und Eiswasser vermengen und sehr schnell unter das Mehl geben, keinesfalls zu gründlich durchkneten! Teig teilen und kaltstellen. Dann zwischen Frischhaltefolie oder auf viel Mehl in Größe der Pieform ausrollen.

Das Originalrezept kommt ohne Zucker aus und ergibt eine bröseligen Teig, den der Amerikaner "flaky" nennt. Die Teigmenge reicht für einen gedeckten Pie (28 cm), also einen mit Teigdeckel. Falls Sie nur Teig für eine einfache Piecrust brauchen, halbieren Sie die Menge.

Apple Pie (klassischer Apfelkuchen) -

doppelte Piecrust, nicht vorgebacken
6 - 8 Äpfel, geschält und in dünne Schnitze geschnitten
1 EL Zitronensaft
100 - 150 g brauner Zucker
1 TL Zimt, je 1 Messerspitze Muskatnuss und Nelken
1 geh. EL Speisestärke
1 EL Butter in Flocken

Zubereitung

Pie-Form (oder Springform, 28 cm) mit Teig auskleiden. Apfelstückchen mit Zitronensaft, Zucker, Speisestärke und Gewürzen mischen, in die mit Teig ausgelegte Form einschichten, einige Butterflocken auflegen. Restlichen Teig zum Deckel ausrollen, auflegen und am Rand gut festdrücken. Mit etwas Butter bestreichen und mit etwas Zucker bestreuen, einige Löcher mit einer Gabel einstechen. Etwa 10 Minuten bei 225 Grad backen, dann Hitze auf 180 Grad heruntersetzen und weitere 40 bis 45 Minuten backen. Schmeckt lauwarm oder kalt, mit Sahne oder Vanilleeis.

"As American as Apple Pie" - so amerikanisch wie Apfelkuchen! Der Spruch sagt schon, dass das hier ein ganz typisches Rezept ist!

Berry-Cherry-Pie -

doppelte Piecrust, nicht vorgebacken
1 Tasse Johannisbeeren
1 Tasse Himbeeren
2 Tassen Kirschen, entkernt

3/4 Tasse Zucker
1/4 Tasse Speisestärke

Zubereitung

Zucker und Speisestärke mischen und über die Früchte stäuben. Einige Stunden Saft ziehen lassen. Dann auf den Teigboden (24 bis 26 cm) geben und mit einem Teiggitter oder einem Teigdeckel abdecken, dabei kleine Löcher einstechen, aus denen der Dampf entweichen kann. Mit etwas Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen. Bei 200 Grad zehn Minuten backen lassen, bei 175 Grad weitere 40 bis 50 Minuten.

Ein Universal-Pie: Verwenden Sie ruhig Beeren in anderen Kombination, auch tiefgefroren oder als Konserve (gut abgetropft!). Auch Pfirsiche und Aprikosen lassen sich so zu tollen Pies verarbeiten. Für Geschmack sorgen Zimt, Nelken, Vanille- oder Mandelextrakt, die Sie dazugeben.

Einfacher Pecan-Pie -

einfache Piecrust (nicht vorgebacken)
350 ml Ahornsirup
150 ml Sahne
50 g Mehl
3 Eier
250 g Pecan-Nüsse (oder Walnüsse)
weitere Nüsse zum Verzieren

Zubereitung

In einer Schüssel Ahornsirup, Sahne, Mehl und Eier sehr gut verrühren, dann die Nüsse dazugeben. In die mit Teig ausgekleidete Pieform oder Springform (26 bis 28 cm) gießen, weitere Nüsse dekorativ auflegen. Pie zunächst bei 200 Grad zehn Minuten backen lassen, dann bei 175 Grad weitere 30 bis 35 Minuten.

Eine extrem süße und kalorienreiche Angelegenheit aus dem Süden der USA.

Frosted Chocolate Pie (Schoko-Eiskuchen) -

einfache Piecrust, vorgebacken
150 g Zartbitterschokolade, gehackt
75 ml Milch
125 g Philadelphia
2 EL Zucker
250 ml Schlagsahne

Zubereitung

Schokolade in einem Topf bei sehr sanfter Hitze schmelzen lassen. Philadelphia mit Milch und Zucker cremig rühren und Schokolade untermischen. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. In die Pie- oder Springform (24 cm) geben und zwei bis drei Stunden einfrieren. Vor dem Servieren etwas antauen lassen und mit weiterer Sahne verzieren.

Eine vorgebackene, einfache Piecrust erhalten Sie, wenn Sie den Grundteig etwa 15 bis 20 Minuten bei 180 Grad backen und dabei mit doppelt gefalteter Alufolie oder trockenen Hülsenfrüchten beschweren.

Key Lime Pie -

Kekskrümel-Piecrust, nicht vorgebacken, ca. 24 cm
4 Eigelb
1 Dose gesüßte Kondensmilch (Milchmädchen, 400 g)
10 - 12 EL Limettensaft
Baiser: 4 Eiweiß, 4 EL Zucker

Zubereitung

Backofen auf 190 Grad vorheizen. Eigelb verschlagen, mit Kondensmilch und Limettensaft verrühren und in die Teigform gießen. Etwa 20 Minuten backen. Eiweiß mit Zucker zu Baiser schlagen, dekorativ auf den gebackenen Kuchen streichen und unter dem heißen Ofengrill einige Minuten hellbraun backen oder bei 180 Grad weitere zehn bis 15 Minuten backen. Tipp: Für eine große, runde Form die eineinhalbfache Menge der Füllung zubereiten!

Mit der Füllung lassen sich auch Tartelettes zubereiten: Je ein Eierplätzchen in eine Muffin-Papierform legen, 15 Minuten backen und dann mit Eischnee überkrusten.

Rosinen-Pie -

einfache Piecrust (nicht vorgebacken)
2 Eier
200 g saure Sahne
125 g Zucker
etw. Vanillezucker
Prise Salz und Muskat
200 g Rosinen

Zubereitung

Alle Zutaten gut verrühren und in die Piecrust (24 cm) geben. Bei 190 Grad etwa 35 bis 40 Minuten backen.

Heisst in den USA auch "Funeral Pie", weil er oft zum Leichenschmaus serviert wurde!

Banana Cream Pie -

vorgebackene einfache Piecrust (siehe oben)

Vanillepudding von 1/2 l Milch

1 EL Butter

1 Becher Schlagsahne

3 Bananen

Zubereitung

Bananen in dünne Scheiben schneiden und in die fertig gebackene und abgekühlte Piecrust schichten. Vanillepudding nach Vorschrift kochen, Butter einrühren und etwas abkühlen lassen, dabei immer wieder rühren. Lauwarm über die Bananen geben und dann gut kühlen. Zum Servieren Sahne mit wenig Zucker und Vanillezucker steif schlagen und die Puddingschicht damit bestreichen.

Ganz einfacher, schnell gemachter Pie. Auch eine Blätterteighülle lässt sich verwenden!

Quick Breads

Banana Nut Bread (Bananenbrot) -

250 g Mehl
175 g Zucker
1 TL Natron, 1/2 TL Backpulver
1/4 TL Salz
2 Eier
3 zerdrückte, sehr reife Bananen
100 ml Öl
75 ml Buttermilch
1 x Vanillezucker
100 g gehackte Walnüsse

Zubereitung

In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, Natron und Salz vermischen, in einer zweiten Schüssel Eier, Zucker, Vanillezucker, Bananen, Öl und Buttermilch. Zur Mehlmischung geben und schnell durchmengen, Nüsse unterrühren. In einer gefetteten Kastenform bei 160 Grad etwa 50 Minuten backen - oder typisch amerikanisch in einer eckigen Backform backen.

Ich finde, man kann den Zucker durchaus noch weiter reduzieren, vor allem, wenn man sehr reife Bananen verwendet.

Jewish Coffee Cake (Kaffee-Kuchen) -

225 g Butter
225 g Zucker
1 Paket Vanillezucker
2 Eier
200 g saure Sahne
300 g Mehl
Prise Salz
1/2 TL Natron
1/2 TL Backpulver
Streusel: 100 g Mehl, 100 g brauner Zucker, 1 El Zimt, 75 g geschmolzene Butter

Zubereitung

Ofen auf 175 Grad (Heißluft 160) vorheizen. Eine Springform (26 cm) fetten und mit Mehl bestreuen. Mehl, Salz, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen, beiseite setzen. In einer anderen Schüssel Butter, Zucker und Vanillezucker gut schaumig rühren, dann jeweils die Eier dazugeben und gut verrühren. Erst die saure Sahne untermischen und dann die Mehlmischung. In einer weiteren Schüssel Mehl, braunen Zucker, Zimt und flüssige Butter mit einer Gabel zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Die Hälfte des Teiges in die Kuchenform

geben, etwas von der Füllung darüber bröseln. Restlichen Teig aufstreichen, restliche Streusel darübergeben. Gut 50 Minuten backen, bis die Oberfläche fest ist und auf Druck zurückspringt.

Hmm - ein saftiger Kuchen mit dem typisch amerikanischen Zimtgeschmack...

Pumpkin Bread with Orange Cream Cheese (Kürbisbrot) -

100 g Rosinen
2 Eier
200 g Zucker
125 ml Pflanzenöl
200 g Kürbispüree (ungesüßt)
275 g Mehl
1 TL Backpulver
je eine gute Prise Zimt, Muskatnuss und Salz
60 g gehackte Haselnüsse

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad vorheizen, Kastenform einfetten. Rosinen in etwas Wasser einweichen, quellen lassen und abgießen. Eier mit Zucker schaumig schlagen, das Öl tröpfchenweise dazugeben. Kürbispüree untermischen. Mehl mit Backpulver und Gewürzen mischen, mit den Nüssen und Rosinen unter die Eiermasse geben und schnell verrühren. Teig einfüllen und etwa 60 Minuten lang backen.

Orangen-Frischkäse: 1 Packung Frischkäse mit 3 EL Puderzucker, etwas Vanillezucker und Orange-Back (oder wenig Orangensaft und abgeriebener Orangenschale) cremig rühren. Zum Kürbisbrot servieren.

Dieses Brot (ja eigentlich mehr ein Rührkuchen) hält sich hervorragend einige Tage lang.

Zucchini Bread -

2 Eier
2 EL dunkler Honig
1 Paket Vanillezucker, Prise Salz
1 TL Zimt, Prise Muskat
100 g brauner Zucker
100 g zerlassene Butter
50 g gehackte Walnüsse
225 g Mehl
1 TL Backpulver
200 g fein geraspelte Zucchini, ausgedrückt

Zubereitung

Kleine Backform von 20 mal 20 Zentimetern oder kleine Kastenform ausfetten. Die flüssigen Zutaten mit den Gewürzen und dem Zucker verschlagen, die gut abgetropften Zucchini raspieln

dazugeben. Mehl, Salz, Walnüsse und Backpulver in einer zweiten Schüssel vermischen, mit den feuchten Zutaten kurz vermischen. Teig in die Form füllen, etwa 45 bis 50 Minuten bei 175 Grad backen.

Keine Sorge: Schmeckt nicht nach Gemüse!