

Gebäck

Kuchen und so :)

- [Marmor Kuchen](#)
- [Quarkölteig](#)
- [Streußel](#)
- [Pancakes](#)
- [Fudge Brownies](#)
- [Pancakes v2](#)

Marmor Kuchen

Ergibt 1 Kastenform

1h bei 180 Grad Ober-/Unterhitze

Zutaten:

- 4 Eier, getrennt
- 250g Butter
- 250g Zucker (bzw. Puderzucker)
- 400g Mehl
- 2EL Kakaopulver
- 1 Vanillezucker
- 1 Tuete Natron
- 200g Schmand
- 2EL Rum, braun

Die Eigelbe mit der geschmolzenen Butter schaumig rühren.

Den Zucker einrieseln lassen und rühren, bis er sich aufgelöst hat. Wenn Ihr Puderzucker nehmt, bitte vorher durchsieben.

Den Schmand unterrühren.

Das Mehl sieben und mit dem Beutel Natron vermischen, danach Löffel für Löffel unterrühren.

Die Masse nun teilen und das Eiweiß zu Schnee schlagen.

In die eine Portion des Teiges nun das Vanillemark unterrühren und eine Hälfte des Eischnees unterheben.

In die zweite Portion des Teigs das Kakaopulver und den Rum einrühren.

Wer möchte, gibt nun auch den Zimt dazu.

Danach ebenfalls den Eischnee unterheben.

Den Teig in eine Form geben (ob erst schwarz oder weiß ist Geschmacksache) und dann mit einer Gabel ein Marmormuster hineinziehen.

[Source](#)

Quarkölteig

- Menge: 1 Blech
- Dauer:
 - Vorbereitung: 10-20min (ich brauch ne stunde mit pflaumen entkernen)
 - Backofen: ca. 60min

Zutaten

- 200g Quark (Magerquark)
- 100g Zucker
- 1 Ei
- 5-6 El. Oel
- 1 Prise Salz
- 400g Mehl (gesiebt)
- 1 Packung Backpulver

Zubereitung

- Backofen auf 180°C **Ober- und Unterhitze** vorheizen
- Quark, Eier und Zucker vermengen
- Mehl und Backpulver hinzugeben
- Prise Salz
- Gut verrühren und zum Schluss durchkneten (sollte nicht mehr kleben)
- den fertigen Teig mit einen Nudelholz auf dem Backblech verteilen
- Mit Früchten (z.B. Pflaumen auslegen)
- Mit [Streußel](#) ueberstreuen

Ergebnis



Credits

- Petra Gafert

Streußel

- Menge: 1 Blech

Zutaten

- 250g Mehl
- 150g Butter
- 175g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Msp. Zimt

Zubereitung

- Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen
- Zucker und Mehl dazu geben
- Zimt nicht vergessen
- Mit Knethaken rühren bis eine kruemelische Konsistenz erreicht wird
- Kommt auf den Kuchen an wo sie drauf sollen ~_(_)_/~

Passt zu/Verwendet in

- [Quarkoelteig](#)

Ergebnis

no image yet

Credits

- Petra Gafert

Pancakes

- Menge: 2 Portionen
- Dauer:
 - Vorbereitung: 20min
 - Herd: 2-3 min pro Pancake
- Preis: ##€

Zutaten

- 2 Eier
- 200g Mehl
- 200ml Milch
- 3 El. Zucker
- 1Tl. Backpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung

- Eier mit dem Zucker cremig aufschlagen
- Milch dazu geben
- Salz, Mehl und Backpulver unterrühren
- 15 min ziehen lassen
- 1-2 El. in eine heiße Pfanne tropfen lassen
- warten bis sich Blasen bilden, dann wenden
- wenn die 2. Seite auch goldbraun ist aus der Pfanne nehmen

Ergebnis



Credits

- [Chefkoch.de](https://www.chefkoch.de) in abwandlung

Fudge Brownies

- Menge: 1 Brownie Form
- Dauer:
 - Vorbereitung: 10 min
 - Backofen: 25 min
- Preis: ???€

Zutaten

- 200g Zucker
- 2 Eier
- 1 Tl. Vanille
- 100g Schokolade
- 60g Mehl
- 40g Backkakao
- 1 Prise Salz

Zubereitung

- Backofen auf 165°C **Umluft**
- Butter und Schokolade schmelzen lassen (nicht zusammen)
- Butter mit Zucker verruehren
- Eier und Vanille hinzugeben
- Schokolade unterruehren
- Mehl mit Kakao und Salz vermengen und langsam in die Buttermischung einruehren
- Teig in ein Brownie Form geben und glatt streichen
 - entweder einfettern
 - oder ein Backpapier passend fuer die Form falten

Ergebnis

put images here

Credits

- <https://www.chefkoch.de/rezepte/3022431455040154/Fudge-Brownies.html>

Pancakes v2

- Menge: 1 Portionen
- Dauer:
 - Vorbereitung: 5 min
 - Herd: 15 min
- Preis: 3-4€

Zutaten

- 1 Ei
- Mehl = Gewicht des Eis (ohne Schale)
- Milch = Gewicht des Eis (ohne Schale)
- 1/2 Tl. Backpulver
- Prise Salz

Zubereitung

- **Alles im Verhaeltniss 1:1:1**
- Pfanne auf mittlerer Hitz auf den Herd stellen
- Gewicht des Eis messen
- Ei in 2 Behaelter trennen
- Gewicht der Schale von zuvor gemessenen Gewicht abziehen (Ei-Nettogewicht)
- Selbe Menge Milch wie Ei (Ei-Nettogewicht) zum Ei-Gelb hinzugeben und verruehren
- Selbe Menge Mehl wie Ei (Ei-Nettogewicht) in eine weitere Schale geben (man kann es auch sieben)
- Backpulver und eine Priese Salz zum Mehl geben und verruehren
- Ei-Milch-Gemisch langsam zum unter das Mehl-Gemisch ruehren
- Ei-Weis zu Schnee schlagen
- Ei-Schnee **langsam** unterheben
- Grob 1 1/2 El. Teig in die Pfanne geben
- Nach gefuehl wenden
- (Der erste wird nie was)
- Backofen auf 200°C **Ober- und Unterhitze** (keine Umluft!) vorheizen
- [...]

Ergebnis

put images here

Credits

- [Sorted Food](#)