

KÜCHENRATGEBER

ANNA WALZ

# LIEBLINGS- BLECHKUCHEN



G|U

50 Min. Backen  
Pro Stück ca. 370 kcal  
13 g E  
16 g F  
42 g KH

## KLASSIKER

### FÜR DEN MÜRBETEIG

500 g Mehl  
40 g Kakaopulver  
1 Pck. Backpulver  
Salz  
250 g Butter  
250 g Puderzucker  
2 Eier (M)

### FÜR DIE CREME

6 Eier (M)  
300 g Zucker  
125 g Butter  
1 Bio-Zitrone  
1,5 kg Magerquark  
1 Pck. Vanillepuddingpulver

### AUSSERDEM

1 Backblech (Innenmaße ca. 41 × 35 cm)  
Butter für das Blech  
Mehl zum Arbeiten

**MÜRBETEIG:** Mehl, Kakao, Backpulver und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen. Die Butter in kleinen Würfeln hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgeräts krümelig untermischen. Zuletzt den Puderzucker und die Eier zugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Std. kühl stellen.

**CREME:** 3 Eier mit 100 g Zucker in 8 Min. hell-cremig aufschlagen. Inzwischen die Butter in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und ca. 3 TL Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Die Butter und restliche 3 Eier mit übrigem

Zucker (200 g), Zitronenschale und -saft, Quark und Puddingpulver glatt verrühren. Die aufgeschlagenen Eier unterheben.

**FERTIGSTELLEN:** Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa zwei Drittel des Teiges auf Blechgröße ausrollen und auf das Backpapier geben. Mit den Fingern rundherum einen kleinen Rand formen. Die Creme auf dem Boden verstreichen. Restlichen Teig in Stücke zupfen, leicht flach drücken und auf der Creme verteilen.

**BACKEN:** Den Zupfkuchen im vorgeheizten Ofen (Mitte) etwa 50 Min. backen. Am Ende der Backzeit herausnehmen und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.



## WALNUSS-BLONDIES

*Für 20 Stücke  
30 Min. Zubereitung  
20 Min. Backen  
Pro Stück ca. 340 kcal  
5 g E  
22 g F  
30 g KH*

### AUS AMERIKA

*250 g weiße Schokolade  
200 g Walnusskerne  
250 g Butter  
200 g feiner brauner Zucker  
Salz  
4 Eier (M)  
300 g Mehl  
2 TL Backpulver  
1 Backblech (Innenmaße ca. 41 × 35 cm)  
Butter für das Blech*

1 Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Schokolade und Walnüsse grob hacken.

2 Butter und 200 g gehackte Schokolade in eine hitzefeste Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Restliche Schokolade mit den gehackten Walnüssen vermischen.

3 Butter-Schoko-Mix mit Zucker und 1 Prise Salz verrühren. Eier einzeln zugeben. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren.

4 Teig auf das Backpapier geben und sehr glatt sowie gleichmäßig bis zum Rand des Bleches verstreichen. Den Walnuss-Schoko-Mix darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) etwa 20 Min. backen, dann herausnehmen und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.



## CAPPUCCINO-KUCHEN

*Für 24 Stücke  
40 Min. Zubereitung  
25 Min. Backen  
30 Min. Auskühlen  
1 Std. Kühlen  
Pro Stück ca. 335 kcal  
5 g E  
22 g F  
26 g KH*

### EINFACH

*300 g weiche Butter  
370 g Puderzucker  
Salz  
5 Eier (M)  
300 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
100 ml starker Espresso  
400 g Mascarpone  
250 g Magerquark*