

Zitronenkuchen NEU



Zitronenkuchen

Wir haben den Zitronenkuchen noch einfacher gemacht:

2 Tassen **Dinkelvollkornmehl**,

1/2 Tasse **Rohrzucker**,

1 Pkg. **Backpulver** +

abgeriebene **Schale von 2 Bio-Zitronen** vermischen und mit

1 Schuss **Öl** (ca 20g) und

1 Tasse **Wasser** verrühren. Zuletzt den

Saft von 1,5 Zitronen dazugeben und in eine mit Backpapier ausgelegte Backform füllen und bei 180 Grad ca 30 Minuten backen.

Nach dem Backen die Torte etwas auskühlen lassen, auf einen Teller stürzen und mit einer Glasur aus dem

Saft einer halben Zitrone und

Staubzucker, beides gut verrührt, glasieren.



Zitronenkuchen



Ein sehr einfacher und sehr schnell zubereiteter Kuchen:

250 g Dinkelmehl (diesmal habe ich kein Vollkorn – Dinkel – Mehl genommen)

50-100 g Rohrzucker

1 Pkg **Backpulver**

1 Prise **Salz**

Schale einer **Zitrone** (abgerieben)

Saft einer halben Zitrone (die andere Hälfte ist für die Glasur)

40 ml **Rapsöl**

250 ml **Wasser**

nach Belieben Zitronat (wenn vorhanden)

Mehl, Backpulver, Zitronen-Abrieb, Salz und Zucker miteinander vermischen, dann mit Öl , Zitronensaft und Wasser gut und rasch verrühren, in eine Kasten- oder Tortenform füllen und bei ca 180-190 Grad für 25 (Tortenform) bis 45 Minuten (Kastenform) backen. Nach dem Abkühlen mit einer Glasur aus dem Saft einer halben **Zitrone** und ca 2-3 Esslöffel **Staubzucker** (gut verrührt) mit einem Pinsel bestreichen.

Genialer Apfelkuchen



Das folgende Rezept ist einfach unglaublich. Danke liebe Michi und Gini für das Rezept!

150g **Dinkelvollkornmehl**

150g **Grieß**

150g **Zucker** (Rohrohrzucker, Staubzucker oder was immer ihr daheim habt)

1 TL **Zimt** und event. Vanillezucker

1 Prise **Salz** gut vermischen.

1,5 kg **Äpfel** schälen und reiben.

In eine eingefettete Form (oder auf Backpapier) 1/3 der trockenen Mischung gleichmäßig verteilen, darüber kommt die Hälfte der Äpfel, dann 1/3 trockene Mischung, darüber die 2. Hälfte der Äpfel und mit dem letzten Drittel der trockenen Mischung abschließen. Obendrauf kommen dann noch 125-200g geschmolzene Margarine (Alsan) und ab damit in den Backofen. Bei 200 Grad ca 30-40 Minuten backen.

Extra-Tipps:

1. Wenn keine Alsan zur Hand ist – es geht es auch mit Öl (Raps, Sonnenblumen,...)
 2. Wenn keine Äpfel zur Hand sind: Fertiges Apfelmus (aus dem Glas) tut es auch. Allerdings in dem Fall nur insgesamt 3 Lagen machen (trocken, Mus, trocken) und zuletzt Margarine oder Öl obendrauf geben.
-

Marmorkuchen



300g Dinkelmehl (ausnahmsweise KEIN Vollkorn)

100g **Zucker**

1 Pkg **Weinsteinbackpulver**, **Vanillezucker**, eine Prise **Gelbwurz** (Farbe!) und 1 Prise **Salz**

200ml **Sojamilch**

1 Schuss **Rum**

150 ml **Wasser**

70-100ml **Rapsöl**

vermischen und 2/3 der Masse in eine Form gießen. Danach den verbliebenen Rest mit Kakaopulver vermischen und über die helle Masse gießen. Gebacken wird der Kuchen bei ca 200-210 Grad für 20-40 Minuten (hängst von der Form ab)

Nach dem Auskühlen mit Streuzucker bestreuen und genießen!

Grundrezept Kuchen



300g **Dinkelvollkornmehl**, 100g **Rohrohrzucker**, 1 Pkg **Weinsteinbackpulver**, 1 Prise **Salz**, nach Belieben auch **Vanillezucker** und 1-3 Teelöffel **Kakao** mit einem Schneebesen verrühren. 200 ml **Sojamilch**, 200 ml **Wasser** und 70-100 ml **Rapsöl** mit den trockenen Bestandteilen vermischen. Die Masse in eine Backform geben. (Wir haben eine Darth Vader Backform mit Öl eingepinselt und mit Semmelbröseln gestaubt. Silikonformen sind allerdings auch sehr praktisch, weil man sie nur mit Wasser auszuspülen braucht. Tortenformen aus Blech oder Kastenformen kann man gut mit Backpapier auslegen.) Gebacken wird bei 220 Grad. Fertig ist der Kuchen, wenn beim Einstechen mit einer Gabel (Stricknadel) nichts mehr kleben bleibt, d.h. zwischen 15 und 30 Minuten – abhängig von der Backform.

Dieser Kuchen ist sehr gut variierbar. Man kann gemahlene oder gehackte Nüsse druntermischen oder Schokostückchen. Man kann ihn nach dem Backen durchschneiden und mit Marmelade füllen und/oder mit Schokoguss (vegane Butter und Kochschokolade erhitzen – am besten 1 Minute in der Mikrowelle) überziehen. Lecker ist auch, wenn man den Kuchen nach dem Backen mit etwas Rum einpinselt. Der Alkohol verdampft auf dem heißen Kuchen, der Geschmack bleibt.