

# Wie back ich einen Kuchen?

## Beitrag von „klöni“ vom 23. November 2008 18:47

Hi zusammen,

ich muss diese Woche fürs Kollegium einen Kuchen backen. (**HAM WIR EIGENTLICH NIX BESSERES ZU TUN????**) GRNKXL 😡

Ok, ich bleib ruhig, ich mach's ja gern. 😊

Bin keine Bäckerin vorm Herrn, deshalb suche ich irgendwas Schnelles, zackzack zusammengerührt, in den Ofen geschmissen und fertigaus serviert.

Vielleicht was mit Schokolade?

Was backt ihr, wenn ihr wenig Zeit habt??

Etwas korrekturgeschädigt heute,

klöni

---

## Beitrag von „Hawkeye“ vom 23. November 2008 18:57

kirschlikuchen von dr oetker.....;)

oder, wenns was eigenes sein soll: zimtschnecken...geht ziemlich einfach.

grüße

h.

---

## Beitrag von „klöni“ vom 23. November 2008 19:00

Wie lang dauert das mit dem Kirschlikuchen? Sind da dann echte Kirschen drin?  
Schmeckt das?

k.

---

### **Beitrag von „Super-Lion“ vom 23. November 2008 19:06**

Marmor-Gugelhupf mit Schokoguss.

Hat den Vorteil, dass man mehr Stücke herausbekommt als bei einem klassischen Springformkuchen.

Brauchst Du das Rezept?

Gruß  
Super-Lion

---

### **Beitrag von „klöni“ vom 23. November 2008 19:14**

Zitat

Vorteil, dass man mehr Stücke herausbekommt

Mehr Stücke ist wunderbar! Brauch so an die 60??

Ist das auch ein Instant-Kuchen oder original mit Liebe gerührt und gebacken und deshalb zeitaufwändig?

Gerne das Rezept an meine PN oder einen Link zum REzept.

Danke!!

k.

---

### **Beitrag von „alias“ vom 23. November 2008 19:26**

Zitat

*Original von klöni*

..

Mehr Stücke ist wunderbar! Brauch so an die 60??

Wie wärs mit Original italienischem Flachkuchen? Das gibt viele Stücke...

Mach einen Hefeteig, bestreich den mit Gewürzen in Tomatenmasse, streu Käse und Champignons drauf und schieb's in die Röhre.

Nennt sich Pizza und wird immer wieder gerne gegessen - auch lauwarm 😊

---

### **Beitrag von „Super-Lion“ vom 23. November 2008 19:44**

Hello Klöni,

also 60 Stücke bekommst Du nicht aus einem Gugelhupf.

Das Rezept ist einfach, aber doch ein Kuchen, der gerührt und gebacken werden muss.

Melde Dich, wenn Du das Rezept benötigst.

Wenn's ganz schnell gehen muss - Aldi hat gute Tiefkühlkuchen. Auftauen, fertig.

Gruß

Super-Lion

---

### **Beitrag von „klöni“ vom 23. November 2008 19:47**

ALso so ein bisschen mit Liebe und Schokolade solls dann doch sein. Soll ich jetzt eine PN an dich schicken oder du an mich?

Gruß, k.

---

### **Beitrag von „milliethehorse“ vom 23. November 2008 19:53**

ich back meist Blechkuchen wenn's für viele sein soll....Apfelkuchen oder Zitronenkuchen sind echte Renner bei uns und immer ganz schnell gegessen...Kann dir die Rezepte per PN schicken, wenn du magst.

Hab mal im internet auch mal Brownies gegoogelt, kann mich aber leider nimmer an die Addy erinnern...

millie

---

### **Beitrag von „Super-Lion“ vom 23. November 2008 19:55**

Habe Dir über die E-mail-Funktion das Rezept geschickt.

Gruß  
Super-Lion

---

### **Beitrag von „Brotkopf“ vom 23. November 2008 20:17**

ich kann nur einen kuchen backen, der aber wirklich immer super ankommt!

einfach bei <http://www.chefkoch.de> "apfelkuchen fein" eingeben. dann die menge an zucker halbieren und etwas zitronensaft in den teig kippen.

ein kuchen mit viiiiel liebe der eigentlich recht schnell geht, im notfall reffin zum apfelschälen verdonnern 😊

viel erfolg!

---

### **Beitrag von „klöni“ vom 23. November 2008 20:19**

alias

Pizza dauert mir zu lang.

[milliethehorse](#)

Oh, gern, ja!

Danke! k.

---

### **Beitrag von „alias“ vom 23. November 2008 22:43**

Falls es doch Kuchen sein soll - und du etwas Zeit hast, dich durch die Rezepte zu lesen:

[Projekt "Mampf" der Uni Bochum](#)



etwas über 3000 Kuchenrezepte

Und falls du da nicht fündig wirst findest du hier noch mehr Rezepte....:

<http://www.autenrieths.de/links/linkhtw.htm#Rezepte>

Hier findest du sogar mehr als 5000 Kuchenrezepte:

<http://kochbuch.unix-ag.uni-kl.de/kategorie.php>

---

### **Beitrag von „Liselotte“ vom 24. November 2008 13:54**

Wenn es wirklich schnell gehen soll empfehle ich Tassenkuchen. Ich backe häufig einen Selterskuchen. Zusammenrühren dauert 5-10 Minuten, im Ofen braucht er 20 min. Ist allerdings ziemlich süß, aber schmeckt und da es ein Blechkuchen ist, kriegt man auch schon einige Stücke raus. 60 allerdings nicht, es sei denn, du hast einen übersimensionalen Herd. 😊  
Bei Interesse noch mal melden, dann schicke ich dir das Rezept.

---

### **Beitrag von „klöni“ vom 27. November 2008 20:12**

Hallo liebe Kuchenbäcker,

vielen Dank für eure vielen Rezepte. Leider konnte ich ja nicht alle ausprobieren und habe mich letztendlich für den feinen Apfelkuchen (mit Schokolade) von Brotkopf entschieden, weil mein Biomarkt Demeter-Äpfel im Angebot hat.

Auch die SL lobte den Kuchen und der PR hat gleich mirnichtsdirlnichts 3 Stück weggeputzt. Wenn das kein Erfolg ist!

Also, danke danke. Jetzt würde ich ja gerne das 2. Blech mit euch allen teilen...  (diesen Smilie wollte ich schon immer mal verwenden)

mampfende und schmatzende Grüße,

klöni

---

### **Beitrag von „Hawkeye“ vom 27. November 2008 21:54**

oh sorry, hatte nicht gesehen, dass eine Antwort von mir gefordert war...aber schön, dass du gepackt hast ;).