

NORMA REHMANN · ANGELIKA GÖRDES-GIESEN



LECKERE
*Herzhafte
Kuchen*



36 PIKANTE KUCHEN-REZEPTE FÜR JEDEN ANLASS



Wir lieben das Landleben.

Seit 10 Jahren beschäftigen wir uns als Fernsehautorinnen mit dem Thema Kuchen. Dabei haben wir viele Menschen getroffen, die von sich sagten, dass sie zwar gerne kochen, aber nicht backen. Viele von ihnen mögen auch lieber Salziges als Süßes. Deshalb ist gut die Hälfte der hier vorgestellten Rezepte genau richtig für die Fans der herzhaften Küche:

Vorwort

rund aus der Springform wie die „Stielmusquiche mit westfälischem Schinken“ oder eckig vom Blech wie der „Spargelkuchen“ mit grünem und weißem Spargel sowie geräuchertem Lachs.

Der andere Teil der Rezepte ist zwar herzhaft, aber süß: Kuchen oder Torten mit Gemüse wie die „Kartoffeltorte“ mit Apfel-Vanillepudding und Sahne. Oder die knackig sind mit vielen Nüssen darin wie das „Apfelbrot“. Wir haben sie alle probiert: Das Nachbacken lohnt sich.

Wir wünschen Ihnen leckere neue Geschmackserlebnisse und viel Spaß beim Ausprobieren!

*Norma Rehmann und
Angelika Gördes-Giesen*



Forellentorte S. 18



*Bolivianisches
Bananenbrot* S. 60

LECKERE Herzhafte Kuchen

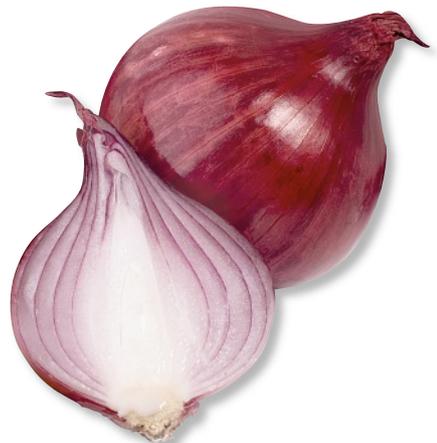
Einleitung 4

Herzhaft-salzig

Crêpes mit mariniertem Spargel	10
Flammkuchen	12
Fleischtorte	16
Forellentorte	18
Gierschtorte	20
Kürbis-Kräuterbrot	22
Lauchtorte	24
Lebermakronen	26
Mangoldkuchen	28
Partysonne mit Knoblauchdip	30
Pirogge	32
Regenbogenkuchen	34
Salattorte	36
Schinkenpfannkuchen mit Äpfeln	38
Schinken-Speck-Torte	40
Spargelkuchen vom Blech ...	42
Spargelquiche	44
Spinat-Lachs-Torte	46
Stielmus-Quiche mit westfälischem Schinken	48
Stockbrot	50
Weißbrot	52
Zwiebelkuchen	54

Herzhaft-süß

Apfelbrot	58
Bolivianisches Bananenbrot ..	60
Früchtebrot	62
Kartoffeltorte	64
Kartoffelwaffeln mit Pflaumenkompott	66
Kulitscha	68
Kürbiskuchen	72
Kürbis-Muffins	74
Milchbrot mit Quittengelee ...	76
Möhrentorte	78
Münsterländer Struwen	80
Müslিকেkse	82
Schulhappen	84
Ziegenfrischkäsetorte mit Rosmarinkrokrant	86



Ein bisschen Geduld braucht es schon, um sie herzustellen: die leckeren herzhaften Kuchen, die so gut auf ein Partybuffet oder in einen Picknickkorb passen oder die mit einem kleinen Salat eine ganze Mahlzeit ergeben. Sie lassen sich prima vorbereiten oder einfrieren und nicht zuletzt: Sie sehen appetitlich aus, duften gut und schmecken lecker. Es gibt sie mit Fisch, mit Fleisch, mit Gemüse und sogar mit Wildkräutern wie Giersch, der in den

Einleitung

Ruf geraten ist, Gartenbeete zu verunstalten. Die „Gierschtorte“ zu backen ist wohl die beste Methode, um sich nicht allzu sehr über das schnell wachsende Unkraut zu ärgern. Einfach die jungen Gierschblätter mit Sahne, Speck, Eiern und Käse auf einen Mürbeteig geben und im Ofen zu einer herzhaften Mahlzeit backen. Großmütter kennen Giersch noch als Zipperleinskraut, bekannt für seine heilende Wirkung aufgrund des hohen Eisengehaltes.

Wem Giersch nicht ganz geheuer zum Essen ist oder wer keinen Garten hat, in dem das Kraut sein Unwesen treibt, der probiert vielleicht lieber den delikaten „Spargelkuchen vom Blech“. Mit grünem und weißem Spargel, Rucola und geräucherter Lachs macht er sich auch gut bei feinen Anlässen.

Die „Fleischtorte“ ist dagegen eher rustikal. Mit ihrer Füllung aus Schweinehack, roter Paprikaschote und rohem Schinken ist sie eine prima Unterlage für feucht-fröhliche Feste oder zum Dämmer-



schoppen. Vegetarier mögen wohl lieber den ebenso leckeren wie hübschen „Regenbogenkuchen“, der seinen Namen wegen der verschiedenfarbigen Gemüsesorten trägt. Gemeinsam ist all diesen Rezepten, dass ihre Basis aus einem Mürbeteig besteht.

Ganz und gar ohne Teig kommt die Torte aus, die wir eigentlich zu fast allen hier vorgestellten salzig-deftigen Rezepten empfehlen: die „Salattorte“. Sie muss am Vortag zubereitet werden und eignet sich nicht für spontane Essen: Die verschiedenen vorbereiteten Gemüse wie Blattsalat, Gurke und Tomate werden mit Kräutern und wahlweise Aufschnitt, geräuchertem Fisch und/oder Käse in eine Springform geschichtet, aber nicht gesalzen oder gepfeffert. Man lässt sie abgedeckt einen Tag lang im Kühlschrank stehen, damit die Torte sich etwas verdichtet. Dann holt man sie aus ihrer Form, schneidet sie in Tortenstücke und serviert die Stücke mit Dressing nach Wahl. Besonders hübsch ist eine Dekoration mit essbaren Blüten wie Kapuzinerkresse oder Gänseblümchen.

Obwohl sie süß sind, passen auch andere Rezepte in die Reihe der „Leckeren herzhaften Kuchen“. Bei einigen von ihnen ist die Hauptzutat Gemüse. Es gibt sie mit Kartoffeln, Möhren, Roter Bete oder Kürbis. Kürbis-Muffins sind auch in Deutschland nicht mehr so ungewöhnlich – dank der aus Amerika übernommenen Tradition, am 31. Oktober Halloween zu feiern. Doch die „Kartoffeltorte“ mit Rosinen, Apfelsaft, Vanillepudding und Sahne dürften die wenigsten je probiert haben. Die münsterländischen Struwen enthalten zwar keine Kartoffeln, aber im Münsterland isst man die in Fett ausgebackenen süßen Hefeküchlein mit Salzkartoffeln. Lecker sind sie auch mit Zimt und Zucker oder mit Pflaumen- oder Apfelkompott. Aber nur in der Fastenzeit. So will es die westfälische Tradition. Die Struwen sind ein typisches Fastenessen und gehören nur am Karfreitag auf den Tisch. Wer seine Gäste mit etwas Ausgefallenem überraschen will, der sollte als Dessert die „Ziegenfrischkäsetorte mit Rosmarinkrokant“ reichen – die süße Kreation mit einer Creme aus mildem Ziegenfrischkäse, Crème fraîche, Akazienhonig und Sahne passt zu einem mehrgängigen mediterranen Essen. Kinder begeistern sich sicher mehr für die duftenden „Kartoffelwaffeln mit Pflaumenkompott“. Und für die „Schulhappen“, die ein Koch eigens für seinen Sohn und dessen Mitschüler erfunden hat – als leckere und nahrhafte kleine Kekse für zwischendurch.

Im Reich der „Leckeren herzhaften Kuchen“ gibt es viel zu entdecken. Ob Vertrautes oder Fremdes, ob salzig oder süß, ob mit Fleisch, Fisch oder Gemüse – die Geduld, die es braucht, lohnt sich.

TIPPS UND TRICKS: WAS HEISST ...?

BACKOFEN-TEMPERATUR

Alle Temperaturangaben in diesem Buch beziehen sich, wenn nicht anders angegeben, auf Umluftöfen. Bei Öfen mit Unter-/Oberhitze verlängern Sie die Backzeit um 5–10 Minuten oder stellen die Temperatur ca. 20°C höher ein (175°C Umluft entspricht etwa 200°C Ober- und Unterhitze).

VANILLINZUCKER, VANILLEZUCKER

Vanillinzucker ist mit künstlichem Aroma angereicherter Zucker. Vanillezucker ist mit echter Vanille hergestellt. Man kann ihn leicht selbst zubereiten: Einfach eine Vanilleschote auskratzen und mit ca. 200 g Zucker verrühren. Den Zucker mit der ausgekratzten Schote in einem Glas fest verschließen. Alternativ tut es auch nur eine ausgekratzte Vanilleschote, deren Mark Sie anderweitig benutzt haben. So hat man immer einen kleinen Vorrat.

GELATINE

Gelatine darf beim Auflösen im Topf nicht zu heiß werden und vor allem nicht aufkochen, dann geliert sie nicht mehr. Vegetarische Alternativen zur aus Schweinen oder Rindern gewonnenen Gelatine sind Agar-Agar oder Pektin. Richten Sie sich – wie auch bei der Verarbeitung der Gelatine – nach den jeweiligen Packungsanweisungen.



WAS TUN, WENN RESTE ÜBRIG BLEIBEN?

TEIGRESTE

Wenn Teigreste übrig bleiben, einfach als Gebäck nutzen. Dazu z. B. den Mürbe- oder Hefeteig ausrollen, Kreise ausstechen oder Streifen schneiden, mit Eigelb einpinseln und z. B. mit Mandeln oder Rosinen bestreuen. So erhält man leckeres Gebäck zur Dekoration oder zum Kaffee.

EIERRESTE

Eigelb zu Rührei verarbeiten. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und unter Süßspeisen ziehen (Bioeier nehmen!) oder als Baiser bei 100 °C im Backofen trocknen.

GEBACKENES

Gebackene Böden lassen sich gut einfrieren. Kleine übrig gebliebene Reste einfach zerbröseln und in einer Vorratsdose aufbewahren. Gebackene Mürbeteigbrösel vermengt mit flüssiger Butter können zu ungebakenen Tortenböden werden. Mischt man die Brösel mit braunem Rohrzucker, lassen sich damit Quark und Cremespeisen verzieren.





Herzhaft salzig

