



Pfannen- Kuchen

Leckere
Kuchenkreationen
vom Herd





Pfannen- Kuchen

Leckere
Kuchenkreationen
vom Herd

Inhalt

Grundwissen 6

Fruchtig & frisch 8

Erdbeer-Swirl-Kuchen 10

Versunkene Kirschen
mit Vanille 12

Ananas-Kokos-Kuchen 14

Aprikoskuchen
mit Orangenzucker 16

Heidelbeer-Kuchen 18

Mandelkuchen mit
Pflaumenröster 20

Beeren-Crumble 22

Karamellisierte Apfeltarte 24

Himbeerkuchen
mit Baisertupfen 26

Nussig & schokoladig 28

Schneller
Schokoladenkuchen 30

Nusskuchen
mit Ahornsirup 32

Bananenbrot
mit Walnüssen 34

Karamelkuchen
mit Schokolade 36

American Brownie
extra schokoladig 38

American Blondie
mit Macadama-Nüssen 40

Schoko-Minz-Kuchen 42





Fein & festlich 44

Schichttorte mit Lemon Curd	46
Red Velvet Cake	48
Pfannen-Kuchen aus dem Kühlschrank	50
Sachertorte	52
Erdbeer-Meringue-Torte	54
Omas Eierlikörkuchen	56
Beerentorte mit Mascarponecreme	58

Klassiker 60

Zebrauchen	62
Hefekranz mit Mandelfüllung	64
Karottenkuchen	66
Riesen-Cookie mit Schokotropfen	68
Kaiserscharrn mit Apfelmus	70
Donauwelle	72
Zitronen-Limo-Kuchen	74
Schneckenudeln mit Cranberrys	76
Über die Autorin	79
Impressum	79





VORWORT

Kuchen backen ohne Backofen – geht nicht? Geht doch! Denn diese leckeren Kuchenkreationen kommen frisch vom Herd! Einfach Teig zusammenrühren, in die Pfanne geben und mit geschlossenem Deckel auf dem Herd backen – fertig! Doch die Pfannen-Kuchen sind nicht nur eine Notlösung für alle, die keinen Backofen besitzen oder keine Lust auf lästiges Vorheizen haben, sondern bieten jedem, der Kuchen mag und etwas Neues ausprobieren will, eine Alternative zu den herkömmlichen Kuchenrezepten aus dem Ofen.

Die Kuchen aus der Pfanne stehen der Backofenvariante übrigens in nichts nach, denn auch hier sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt: Meine Kreationen reichen vom fruchtigen Apfelkuchen mit braunem Zucker über schokoladige Brownies bis hin zu Klassikern wie der Donauwelle oder der festlichen Erdbeer-Meringue-Torte. Hier findet jeder Kuchenliebhaber das richtige Rezept – schnell, einfach und ganz ohne Backofen!

Viel Spaß beim Nachbacken, Staunen und Genießen wünscht

Jasmin

Grundwissen

Backen in der Pfanne

Die Kuchen in diesem Buch werden ausschließlich auf dem Herd gebacken. Lediglich für die Zubereitung der Dekoration (z. B. Baiser) ist ein Backofen notwendig. Diese Bestandteile können aber auch fertig gekauft oder weggelassen werden. Die im Buch angegebenen Temperaturen und Wendezeiten gelten für Elektroherde. Bei Gasherden können die Backzeiten je nach Herd variieren. Die Kuchen dann ggf. etwas länger bei niedrigerer Temperatur backen.

Die Pfanne fetten

Damit der Kuchen nicht anbackt, sollte die Pfanne vor dem Einfüllen des Teigs leicht gefettet werden. Dazu die Pfanne mit 1 EL neutralem Speiseöl ausreiben.



Die richtige Pfanne

Damit der Kuchen aus der Pfanne gelingt, empfiehlt sich eine Pfanne aus Gusseisen oder Keramik mit passendem Deckel, damit sich die Wärme während des Backens gleichmäßig verteilen kann. Die Rezepte

sind, sofern nicht anders angegeben, für Pfannen mit einem Durchmesser von 28 cm ausgelegt. Die Pfannen-Kuchen können jedoch aber auch in kleineren Pfannen gebacken werden. Die Mengenangaben der Zutaten sollten dann wie folgt angepasst werden.

Größe	28 cm	26 cm	24 cm	22 cm	20 cm
Faktor	x 1	x 0,86	x 0,73	x 0,62	x 0,51

Den Kuchen wenden

Den Kuchen mit dem Pfannenwender an den Seiten etwas ablösen und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter stürzen. Einen großen Teller auf den Kuchen legen und das Ganze wenden. Das Backpapier lösen und den Kuchen mit der unfertigen Seite zurück in die Pfanne stürzen.

