

Mehr als ein Cake

Aus demselben Grundteig lassen sich im Handumdrehen all diese Cakes zaubern!



Schokoladecake

Cake-Grundteig

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 50 Min.

Für eine Cakeform von ca. 28 cm, mit Backpapier ausgelegt

150 g Butter, in Stücken, weich

200 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

250 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1. Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Ein Ei nach dem anderen darunter rühren, ca. 5 Min. weiterrühren, bis die Masse heller ist.
2. Mehl und Backpulver mischen, darunter mischen, in die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 50 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen. Die Backzeit für die einzelnen Cakes bleibt gleich, sofern nichts anderes vermerkt ist.

Haltbarkeit: in Folie verpackt bei Raumtemperatur ca. 3 Tage. Gilt für alle, sofern bei den Cakes nichts anderes vermerkt ist.

300 g Cailler Cuisine Noir 64 %
(siehe Hinweis), ½ in kleinen Stücken, Rest beiseite gestellt

1 Portion Grundteig
(siehe Grundteig links)

Schokoladestücke mit dem Mehl des Grundteiges mischen, Cakemasse zubereiten, in die vorbereitete Form füllen, backen. Backofen ausschalten. Beiseite gestellte Schokolade am Stück auf den Cake legen, ca. 5 Min. im leicht geöffneten Backofen stehen lassen, herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, Schokolade mit einem Pinsel verstreichen.

Pro Stück (⅓): 17 g Fett, 5 g Eiweiss, 31 g Kohlenhydrate, 1222 kJ (292 kcal)



Hinweis: Cailler Cuisine Noir 64 % ist mehr als eine Kochschokolade. Ihr hoher Kakaogehalt verleiht ihr ein besonders intensives Aroma. Und durch ihre zarte Konsistenz zergeht sie wie Butter – nicht nur in der Pfanne, sondern auch im Mund! Cailler Cuisine Noir 64 % ist in allen Coop Verkaufsstellen erhältlich.



Engadiner Nusscake

1 Portion Grundteig
(siehe Seite 10)

100 g Zucker

150 g Baumnußkerne, gehackt

1 dl Vollrahm

Grundteig in die vorbereitete Form füllen, Zucker in einer weiten Pfanne ohne Rühren bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen

der Pfanne caramelisieren. Pfanne von der Platte nehmen, Nüsse begeben, Rahm dazugießen, zugedeckt ca. 2 Min. köcheln. Nussmasse auf dem Teig verteilen, ca. 30 Min. backen, mit Alufolie bedecken, ca. 30 Min. fertig backen.

Pro Stück (1/6): 17 g Fett, 5 g Eiweiss, 31 g Kohlenhydrate, 1259 kJ (301 kcal)



Rhabarbercake

1 Portion Grundteig
(siehe Seite 10)

300 g rote Rhabarberstängel,
je ca. 27 cm lang, längs
halbiert

Ein Drittel des Grundteiges in die vorbereitete Form füllen, die Hälfte des Rhabarbers darauflegen, die Hälfte des restlichen Teiges einfüllen, restlichen Rhabarber darauflegen, restlichen Teig einfüllen. Ca. 65 Min. backen.

Pro Stück (1/6): 9 g Fett, 4 g Eiweiss, 24 g Kohlenhydrate, 808 kJ (193 kcal)



Zitronencake mit Erdbeeren

1 Portion Grundteig
(siehe Seite 10)

3 unbehandelte Zitronen,
abgeriebene Schale von
2 Zitronen, ganzer Saft

100 g Puderzucker

400 g Erdbeeren, geviertelt

Die Hälfte der Zitronenschale unter den Grundteig mischen, in die vorbereitete Form füllen, backen. Herausnehmen, in der Form etwas abkühlen. Cakeoberfläche mit einem Holzspiesschen mehrmals einstechen. Zitronensaft mit Puderzucker verrühren, Cake damit tränken, aus der Form nehmen. Erdbeeren mit restlicher Zitronenschale mischen, zum Cake servieren.

Pro Stück (1/6): 9 g Fett, 4 g Eiweiss, 32 g Kohlenhydrate, 950 kJ (227 kcal)



Heidelbeercake

1 Portion Grundteig
(siehe Seite 10)

200 g tiefgekühlte Heidelbeeren

100 g Frischkäse
(z. B. Philadelphia nature)

60 g Puderzucker

Heidelbeeren unter den Grundteig mischen (der Teig wird vorübergehend sehr fest), in die vorbereitete Form füllen, ca. 70 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen. Frischkäse mit dem Puderzucker verrühren, auf dem Cake verstreichen.

Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank ca. 3 Tage.

Pro Stück (1/6): 11 g Fett, 4 g Eiweiss, 29 g Kohlenhydrate, 967 kJ (231 kcal)

Caramel-Äpfel-Cake

2 rotschalige Äpfel

(z. B. Braeburn), in Schnitzchen

150g weiche Caramels

(z. B. All Butter Fudges von Fine Food), grob gehackt

1 Portion Grundteig

(siehe Seite 10)

Äpfel und Caramels mit dem Mehl des Grundteiges mischen. Cakemasse zubereiten, in die vorbereitete Form füllen. Ca. 70 Min. backen.

Pro Stück (1/6): 11 g Fett, 4 g Eiweiss, 33 g Kohlenhydrate, 1009 kJ (241 kcal)



Truffecake

3 Esslöffel Kakaopulver

1 Portion Grundteig

(siehe Seite 10)

200g weisse Truffles, tiefgekühlt

Kakaopulver mit dem Mehl des Grundteiges mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen. Truffles in den Teig drücken, Teig glatt streichen. Ca. 65 Min. backen.

Pro Stück (1/6): 16 g Fett, 4 g Eiweiss, 29 g Kohlenhydrate, 1172 kJ (280 kcal)

