

Pflaumen- / Zwetschgenkuchen mit Guss – Variationen



Foto und Rezept Sigrid Gasser/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 – Zwetschkenkuchen mit Guss von Sigrid Gasser

Zutaten für 1 tiefes Blech:

Teig:

400 g Mehl

2 Eier

100 g Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

200 g Butter

Belag:

1 kg Zwetschken

100 g Zucker und 1 TL Zimt zum Bestreuen

Guss:

4 Eier

1/4 l Schlagobers

30 g Mehl

200 g Zucker (Anmerkung Gisela: wir hatten 150 gr. und war immer noch sehr süß)

außerdem:

Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:

Die Teigzutaten in eine Schüssel geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten (K-Haken).

In Folie wickeln und kühl aber nicht im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag für den Belag die Zwetschken waschen, halbieren und entsteinen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Platte ausrollen und auf das befettete Backblech legen. Die Platte sollte am Rand etwas hochgezogen werden.

Die Zwetschken mit der Schnittfläche nach oben auf den Teig legen und leicht andrücken. Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Den Kuchen auf mittlerer Schiene zirka 10 Minuten bei 200 °C backen.

Für den Guss Eier, Schlagobers, Mehl und Zucker verquirlen (z.B. Ballonschneebeisen).

Nach 10 Minuten Backzeit über den Kuchen gießen und weitere 35 Minuten backen.

Den Kuchen auskühlen lassen, damit sich der Guss festigen kann.

Mit der halbierten Menge kann man eine runde Form von 26 – 28 cm Durchmesser machen.

Rezept Nr. 2 – Zwetschgen-/Pflaumenkuchen mit Guss zur Verfügung gestellt von Kerstin Wulfes



Foto und Rezept Kerstin Wulfes/Rezept Nr. 2

Zutaten:

Teig:

250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Pckg. Vanillin-Zucker
1/2 Fläschen Butter -Vanille-Aroma
4 Eier
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver

Belag:

Ca. 750g Pflaumen / ZwetschgenGuss:
750 ml Milch
125 g Gries
200 g Zucker
2-3 Eier

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten mit K-Haken oder Flexiröhrelement einen Rührteig herstellen und auf ein gefettetes Backblech geben. Eventuell einen Backrahmen nutzen. Geputzte Pflaumen darauf verteilen. Für den Guss die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen (Ballonschneebeisen). Die Eigelbe werden gleich benötigt. Nun die Milch aufkochen (Temperatur knapp über 100 Grad in der CC), Temperatur auf 0 stellen und den Gries und den Zucker einrühren (Flexielement). Gut 5 Minuten quellen lassen. Dann die Eigelbe unterrühren und zum Schluss das Eiweiß. Nun auf den Pflaumen verteilen. Bei 180° Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Quarkauflauf mit Birnen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Doris Küter

Zutaten:

50g Butter oder Sanella
125g Zucker
1 Päckchen Vanillin Zucker
2 Eier
2 Tropfen Backöl Zitrone
Etwas Salz
500g Quark (Mager-)
125g Grieß (Weichweizen-)
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
9g (3 gestr.Tl) Backpulver
evt. 4-5 El Milch
500g Birnen (alternativ Äpfel)
30g Rosinen
etwas Butter

Zubereitung:

Das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Eier, die Gewürze und den Quark hinzugeben (Ballonschneebeisen). Den Puddingpulver, das Backpulver und den Grieß vermischen. Ebenfalls unterrühren. Falls der Teig zu fest wird, soviel Milch hinzugeben bis er eine kartoffelbreiähnliche Beschaffenheit erhält.

Äpfel in kleine Würfel schneiden (Würfler!) und zusammen mit den Rosinen (wer es mag) unter den Teig heben. In eine gefettete (ich geb noch Semmelbrösel dazu) Form füllen mit

Butterflöckchen belegen.

200°C mittlere Schiene 60 Min. backen.

Erläuterung Hartweizengrieß/Semola

Semola – was bedeutet das eigentlich?

Bei der Nudelproduktion ist oft von „**Semola**“ die Rede. Korrekt müsste jedoch eigentlich von „**Semola di grano duro**“ gesprochen werden – im besten Fall noch mit dem Zusatz „**rimacinata**“.

Im Folgenden eine kurze Erklärung der italienischen Begriffe, damit es verständlicher wird:

□ Grundbegriffe

- **Semola = Grieß**
 - **Farina = Mehl**
 - **Grano duro = Hartweizen**
 - **Grano tenero = Weichweizen**
-

□ Was bedeutet „rimacinata“?

Das Wort „rimacinata“ begegnet einem oft.

Ich würde es als „wieder gemahlen“ übersetzen – und zwar wirklich **zweifach gemahlen**:

- zuerst wird das Korn zu Grieß vermahlen (kleine Kügelchen)
 - anschließend ein zweites Mal, damit es deutlich feiner wird
-

□ Warum ist Hartweizen so wichtig?

Um Nudeln „al dente“ zu bekommen, benötigt man **Hartweizengrieß** (kein Weichweizen).

Das bedeutet:

- Für Pasta braucht man **Semola di grano duro**
 - oder alternativ Produkte mit „Farina“ + „Grano duro“
-

□ Unterschied: gemahlen oder nicht gemahlen

Wenn auf der Packung nur steht:

- „**Semola di grano duro**“ → dann ist es nur Hartweizengrieß (nicht weiter gemahlen)

Für die Nudelproduktion kann man sowohl Grieß als auch gemahlene Grieß verwenden.

Unterschiede in der Praxis:

- **Ungemahlener Grieß** funktioniert gut für viele Standardnudeln
 - **Gemahlener Grieß** sorgt oft für eine feinere Struktur und gleichmäßigere Optik
-

□ Einfluss bei gefärbten Nudeln

Werden Nudeln gefärbt, kann es passieren, dass sich die Farbe bei ungemahlenem Grieß nicht ganz gleichmäßig verteilt.

Mit gemahlenem Grieß ist die Optik meist etwas feiner und homogener.

□ Einfluss bei Pasta-Maschinen & Matrizen

Bei gepressten Nudeln (z. B. mit **Pastafresca** oder **Pastamaker**) spielt die Matrize eine wichtige Rolle:

- Bei **großen Auslässen** ist ungemahlener Grieß meist unproblematisch
- Je **filigraner die Matrize**, desto wichtiger ist der Mahlgrad

Ich habe selbst schon erlebt, dass bei ungemahlenem Grieß bei sehr feinen „Funghi“-Matrizen teilweise nur Fetzen entstanden sind.

Mit **zweifach gemahlenem Grieß aus der Getreidemühle** kamen dagegen wunderschöne, saubere Formen heraus.

☐☐ Meine Empfehlung

Ich verwende für die Nudelproduktion am liebsten [dieses Semola](#) aus einer kleineren Mühle in Italien.

Er ist:

- sehr zuverlässig in der Verarbeitung
- und preislich absolut attraktiv

☐☐ Hartweizengrieß vs. Semola – warum der Unterschied?

Oft stellt sich die Frage, warum manchmal von **Hartweizengrieß** und manchmal von **Semola** gesprochen wird.

- Wird von **Hartweizengrieß** gesprochen, stammt dieser meist aus Deutschland
- Wird von **Semola** gesprochen, ist es in der Regel italienischer Hartweizengrieß

Der deutsche Hartweizengrieß ist eine andere Züchtung, da er mit weniger Sonne auskommen muss.

Er funktioniert ebenfalls gut für Pasta.

Wenn ich die Wahl habe, greife ich persönlich zum italienischen Produkt – dieser wirkt für mich etwas hochwertiger.

Aber grundsätzlich funktionieren beide.

⚙️ Selbst mahlen möglich

Natürlich kann man den nicht 2 x gemahlene Grieß auch selbst mit einer **Getreidemühle** mahlen.

❏ Fragen?

Bei weiteren Fragen erreicht ihr mich gerne bei [Backen und Kochen mit Kenwood](#) ❏

Grießbrei – Variationen



Foto von Sandra Bell

1. Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:

1 Liter Milch

120 gr. Weichweizengrieß
40 gr. Zucker
100 gr. gemahlene Mandeln
Abrieb einer Orange
etwas zermörserter Safran
ggf. Schuß Amaretto

Zubereitung:

Milch zum Kochen bringen, CC mit Flexi Rührer, Rührstufe 1, 110°C Einstellung

In der Zeit mischen: Weichweizengries, Zucker, gemahlene Mandeln, Abrieb Orange, Safran

Alles in die kochende Milch geben, ein Schuß Amaretto dazu und zwei Minuten weiter rühren lassen. Fertig.

Schmeckt nicht nur super sondern hat auch noch eine traumhafte gelbe Farbe.

2. Rezept von Steffi Grauer, kochtrotz.de – glutenfreie Variante –



(Tipp Steffi Grauer: Reisgries aus Basmatireis gart am schnellsten. Den Basmatireis kann man im Blender zu Gries

schreddern. Am besten mit circa 300 g Mindestmenge und langsam auf höchste Stufe drehen.)

Zutaten:

150 g Reisgries (Basmatireis im Blender zerkleinert)

700 g Milch

1 EL Zucker

1 Prise Salz

Zubereitung:

Alles für 3 Minuten mit Flexi Stufe 1 und 105 Grad. Dann noch 17 Minuten, Flexi, Stufe 1, 90 Grad