



## Happy Birthday! Ruck-zuck-3D-Rührkuchen für Nicht-Tortenkünstler [Produkttest und Buchrezension]

### Description

Torten? Ich? Seien wir ehrlich: Das würde schon an meinen nicht vorhandenen Dekorier-Künsten scheitern ? . Böden aufschneiden, Cremes aufschlagen, Fondant rollen... och nööööö. Schuster, bleib' bei deinen Leisten – und das sind bei mir im Normalfall [saftige Rührkuchen](#). Und jetzt: einfacher Kuchen in „Tortenform“ ? die richtige Backform macht es möglich. Das ist doch mal was für mich.

Als ich in „[Lust auf Backen](#)„\* von Bäckermeister und Konditor Hannes Weber ein Rezept für einen saftigen Blitz-Kastenkuchen entdeckte, stand mein Entschluss fest, mit diesem Teig einen ersten Test mit meiner kleinen [3D-Vollbackform](#)\*\* zu starten. Wenn es schief gegangen wäre, wäre es nicht sooooo schlimm gewesen, weil die Zutaten zugegebenermaßen nicht gerade extravagant sind. Ein Kuchen für Tage, an denen man einfach sehr schnell einen Kuchen braucht – oder eben Backform-Experimente durchführen will ? . Ihr könnt natürlich auch eine kleine Kastenform benutzen.



Die Vollbackform gut einfetten und bemehlen...



Hier kommt der 3D-Kuchen aus der Form



Geburtstagskuchen aus der Vollbackform



Blitzkuchen aus der  
Vollbackform



Kleiner 3D-Blitzkuchen

**Zutaten für eine 20 cm-Kastenform (oder die 1 l-Vollbackform)**

65 g Mehl // 65 g Speisestärke // 130 g Zucker // 140 g geschmacksneutrales Öl (ich: Sonnenblumenöl)  
// 3 Eier, Größe M // 1 TL (7 g) Backpulver // + optional Zitronen- und Orangenabrieb, gemahlene Vanille...

+ optional für die Deko: Puderzucker, Zitronensaft, Smarties...

**Zubereitung**

Der Teig ist blitzschnell zubereitet: Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) oder in der Küchenmaschine auf kleiner Stufe ca. 10 Minuten lang glatt verrühren. Aufgrund der langen Rührzeit ist in diesem Fall eine Küchenmaschine praktisch ? . Den Backofen auf 220° Ober- und Unterhitze (Empfehlung von Hannes Weber) vorheizen.

Die Form – egal, ob Kasten- oder Vollbackform – gut ausbuttern und bemehlen, dann löst sich der Kuchen hinterher kinderleicht aus der Form. Falls Ihr die 3D-Form benutzt, solltet Ihr den Kuchen auf einem Backblech backen (nicht auf dem Rost) und dieses mit Backpapier auslegen. Denn: Es ist

schwierig, die Teigmenge genau zu bemessen und es kann durchaus sein, dass oben etwas rausblubbert (wie bei mir).

Die Ofentemperatur auf 180° reduzieren. Die zweiteilige Form zusammenstecken, den Teig in die Form füllen, glatt streichen und auf der untersten Einschubleiste (Kastenkuchen: Mitte) ca. 35-40 Minuten backen. Eine Stäbchenprobe hilft im Zweifelsfall weiter ? .

Nach ca. 15 Minuten im Ofen hat sich oben eine Haut gebildet. Wenn Ihr den Teig jetzt längs leicht einritz, bildet sich hinterher beim Aufgehen eine schöne Spalte. Dieses Einritzen ist natürlich nur beim Kastenkuchen relevant, denn der 3D-Geburtstagskuchen wird ja „umgedreht“ gebacken.

Nach ca. 40 Minuten nehmt Ihr den Kuchen raus, lasst ihn einige Minuten ruhen/abkühlen und könnt den Kastenkuchen dann stürzen. Bei der Vollbackform müsst Ihr je nach Teigmenge noch für einen geraden Boden sorgen, damit der Kuchen sicher stehen kann. Nach dem Auskühlen könnt Ihr Euer Werk nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder einen Guss anrühren und Smarties, Gummibärchen oder sonst etwas drankleben. Und dann: jemanden damit überraschen! ? Lasst es Euch schmecken!

Übrigens: [Foodqueen Julia](#) sucht gerade Rezepte zum Thema „Happy Birthday“ – das passt ja wie die Faust aufs Auge, ich bin mit meinem kleinen Kuchen gern dabei.



---

## **Buch-Rezension „Lust auf Backen“\***

„[Lust auf Backen](#)“ von Bäckermeister und Konditor Hannes Weber ist ein sehr hochwertiges, grundlegendes Buch zum Thema Backen. Alle Arten von Teig werden Bild für Bild und Schritt für Schritt präzise erklärt. Im Einzelnen: Mürbeteig (das ist ja etwas für mich ? ), Hefeteig, Rührteig, Biskuit, Strudel-, Brand- und Blätterteig sowie Brot und Brötchen. Zusätzlich findet Ihr ausführliche Profi-Tipps zu Back-Zutaten sowie -formen und -utensilien und natürlich ein Glossar zu allen Begriffen rund ums Bäcker-Handwerk.

Es sind auch einige moderne Rezepte enthalten, aber insgesamt ist „Lust auf Backen“ eher ein Standardwerk für die richtigen Klassiker. Backen braucht Zeit, Geduld und Muße, das ist die Botschaft. Eine richtige „Back-Bibel“ und ein tolles Nachschlagewerk für alle begeisterten Hobby-Bäcker. Die rund 90 Rezepte sind übersichtlich nach Schwierigkeitsgrad gekennzeichnet.

*240 Seiten, Hardcover, 24,99 €, GU-Verlag*

\*Der [GU-Verlag](#) hat mir dieses Buch als Rezensionsexemplar zur Verfügung gestellt. Herzlichen Dank dafür!

---

## Produkttest Happy Birthday-Vollbackform\*\*

Der fertige Kuchen ist auf jeden Fall ein lustiger Gag. Achtung, er ist wirklich „mini“! Die [Form](#) selber ist leicht zu handhaben: Ihr müsst nur die beiden Hälften einfetten, bemehlen und zusammenstecken (siehe Fotos). Allerdings ist das vorgestanzte Muster beim fertigen Kuchen nicht soooo prägnant. Ich könnte mir vorstellen, dass es bei einem dunklen Schokoteig noch weniger zur Geltung kommt als bei meiner Vanille-Variante. Hier müsst Ihr mit Deko (Zuckerguss usw. – und nein, nehmt mich hier nicht als Vorbild ? ) nacharbeiten, dann sieht die „Torte“ klasse aus. Außerdem besteht die Form eben aus zwei Hälften, und beim fertigen Kuchen sieht man dann entsprechend eine „Naht“. Hier müsst Ihr überstehenden Teig ggf. mit einem scharfen Messer abschaben.

Konkret bei diesem Rezept: Die Teigmenge war doch etwas zu viel für die kleine Form. Das hätte ich nicht gedacht, denn beim Einfüllen hatte ich noch Zweifel, ob ich überhaupt eine „3-stöckige“ Torte bekomme. Aber dann ist der Teig ganz schön hochgegangen. Ein bisschen ist auch auf das Backblech getropft. Nicht schlimm; ich habe den Überschuss nach dem Auskühlen einfach mit einem scharfen Küchenmesser abgetragen, so dass der Boden schön gerade und der kleine Kuchen standfest ist. Es gilt aber, dass man mit der Teigmenge und der Backzeit sicher experimentieren muss.

*Vollbackform mit Antihafbeschichtung, Motiv: Geburtstagstorte, Höhe 16 cm, Füllmenge ca. 1 000 ml, 17,95 €, RBV Birkmann*

\*\* Die Firma [Birkmann](#) hat mir die 3D-Backform zu Testzwecken zur Verfügung gestellt. Herzlichen Dank dafür!

## Category

1. Blog-Events und Verlosungen
2. Kuchen
3. Produkttests & Buchrezensionen

## Tags

1. 3D
2. Blog-Event
3. Buchrezension
4. Kastenkuchen
5. Kuchen
6. Öl
7. Produkttest
8. Puderzucker
9. Rührkuchen
10. Vanille
11. Vollbackform

## Date Created

17. Oktober 2014

**Author**

schokohimmel

default watermark