04.11.2025 17:20 1/3 Kuchen

#### **Kuchen**

Der Kuchen gehört zu den feinen Backwaren. Es handelt sich um ein zumeist süßes Backwerk. Man unterscheidet vor allem nach der Art der Herstellung Blechkuchen sowie Kuchen, die in einer Backform gebacken werden. Im Gegensatz zu einer Torte wird ein Belag oder eine Füllung nicht nach dem Backen zugesetzt, sondern mitgebacken. Umgangssprachlich wird diese Abtrennung nicht immer strikt eingehalten, es werden also auch gewisse Kuchen als Torten bezeichnet (z.B. Quarktorte, Bündner Nusstorte, Linzer Torte). Zum Teil wird der Kuchen nach dem Backen glasiert. Herzhafte Kuchen sind Zwiebelkuchen, Flammkuchen, Speckkuchen und Quiche. Hier möchte ich meine Rezepte zusammen stellen die, zum Teil auch über die o.G. klassische definition, hinaus gehen. Ich habe hier einige Grundrezepte zusammen gestellt, und auf diese werde ich mich immer wieder beziehen.

Wunderkuchen der beste Boden für eine Schwarzwälder-Kirsch Torte
... ideal für alle Arten von 3D-Torten

Rüblietorte Nach einem Schweizer Rezept zu Ostern
... ist eine Torte mit Möhren

Rührteig Grundrezept aus dem blauen Buch
... ist geeeignet für hohe Backformen, Torten sowie Plätzchen

Steppdecken-Kuchen
... ein sehr einfacher und schneller Fluffy Cheesecake

Rhabarber Streusel Kuchen
... nach Mrcel Paa, sehr einfach zubereitet und saftig

Quark-Butter-Taler ähnlich wie Scoones ideal für Kaffee / Tea-Time

... nach ital. Art, einfach zubereitet und sehr lecker

Süße Waffeln aus dem Backofen

Torta Croccantino Krokant-Torte

Printed on 04.11.2025 17:20 https://www.ddws.de/

Zitronencremetorte

04.11.2025 17:20 3/3 Kuchen

### Erfrischend und zartschmelzend

# Adventgebäck

## Gebäck zur Adventzeit

Stollen nach "Dresdener Art" Elisen-Lebkuchen

### Essen und Mehr

From:

https://www.ddws.de/ - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

https://www.ddws.de/backen\_kuchen?rev=1728385933

Last update: **08.10.2024 13:12** 

