

Unsere 16 liebsten Kuchenklassiker aus Omas Backbuch



Sonntags bei Oma: Käsekuchen neben Streuselkuchen neben Butterkuchen. "Nimm doch noch ein Stück. Du hast doch erst drei." - Ja genau, du hattest schon drei. Zwei zu viel ... Aber wie das ja dann immer so ist, werden aus einem Stück schnell zwei, dann drei, dann vier, ... und am Ende liegst du mit dickem Bauch auf Omas Sofa und nimmst dir ganz fest vor, nie wieder ein Stück Kuchen zu essen. Was natürlich überhaupt nicht funktioniert. Die nächste Woche, der nächste Sonntag, die nächsten Kuchenklassiker bei Oma - 16 an der Zahl. Und zwar die besten!

Maulwurfkuchen

Wie du den Maulwurfshügel auf deinem Kuchenteller bekämpfst? Gabel zücken, in die krümelige Schokokuppel stechen, dich durch die cremige Vanillesahne bohren und auf die fruchtigen Bananescheiben treffen. Und dann nichts wie ab damit in den Mund. [Zum Rezept](#)



[Maulwurfkuchen](#)

Käsekuchen

Der beste Käsekuchen der Welt ist natürlich ein streng gehütetes Geheimrezept - ohne Puddingpulver und ohne Käsekuchenhilfe. Eier, Butter, Zucker und Quark kommen in die Füllung. Ein Hauch Salz und eine Prise - das wars. Eben ganz so, wie ihn Oma immer backt. [Zum Rezept](#)



[Käsekuchen](#)

Streuselkuchen vom Blech

Die besten Kuchenklassiker sind nicht die, die von Sahnetuffs und Glitzerperlen, sondern von Streuseln gekrönt werden. Und zwar von richtig knusprigen

Unsere 16 liebsten Kuchenklassiker aus Omas Backbuch

Streuselkuchen. Manchmal groß und manchmal klein - eben ganz so, wie du es magst. Was Omas Streuselkuchen so besonders macht: Der Sahne-Butter-Guss on Top. [Zum Rezept](#)



[Streuselkuchen vom Blech](#)

Schwarzwälder Kirschtorte

Die Schokoraspeln so schwarz wie der Bollenhut, die Kirschen so rot wie der Bollenhut und die Sahne so weiß wie der Bollenhut. Alles in allem eine ziemlich leckere Hommage an den Bollenhut der Schwarzwälder Tracht. Vielleicht aber auch einfach nur Zufall. Und die Torte hat eigentlich ihren Namen dem bekannten Kirschwasser zu verdanken ... [Zum Rezept](#)



[Schwarzwälder Kirschtorte](#)

Biskuitrolle mit Erdbeeren

Deine Freundin hat sich spontan zum Kaffee angekündigt

und was machst du? Du schaust beim Bäcker um die Ecke vorbei und nimmst eine Biskuitrolle mit. Wenn die doch nur nicht so trocken und staubig wäre. Die Lösung: Selber machen! Viel fruchtiger, viel frischer und dank [unserem großen Guide](#) eine kinderleichte Angelegenheit - versprochen! [Zum Rezept](#)



[Biskuitrolle](#)

Zitronenkuchen

Wenn das Leben dir eine Zitrone gibt, dann frag nach Zucker, Mehl und Eiern und mach Zitronenkuchen draus. Und wenn du willst, dann frag auch gleich nach einer zweiten, dritten und vierten Zitrone. Denn erst die süß-saure Tränke macht diesen Kuchenklassiker zum Besten seiner Art. [Zum Rezept](#)



[Zitronenkuchen](#)

Unsere 16 liebsten Kuchenklassiker aus Omas Backbuch

Lübecker Marzipantorte

Herzlich Willkommen in unserem Marzipanlabor. Nicht, weil wir die süße Mandelmasse plötzlich selber machen, sondern weil wir aus ihr ziemlich geniale Sachen kreieren - wie diese klassische Lübecker Marzipantorte zum Beispiel. Schmeckt erst mit der feinen Marzipan-Walnuss-Sahne wie das berühmt-berüchtigte Original. [Zum Rezept](#)



[Lübecker Marzipantorte](#)

Russischer Zupfkuchen

Käsekuchen ist gut. Russischer Zupfkuchen ist besser. Warum? Weil hier selbst eingeschworene Chocoholics einen Krümel für sich finden. Der Boden: Ein weicher Schokomürbeteig. Die Zupfen: Knusprige Schokostreusel. Und dazwischen: Eine herrlich zarte Quarcreme - eben so, wie es ein richtig guter Käsekuchen verlangt. [Zum Rezept](#)



[Russischer Zupfkuchen](#)

Frankfurter Kranz

Ein Kuchen wie eine Krone - mit goldenem Krokant und rubinroten Kirschen. Der Frankfurter Kranz ist ein Kuchenklassiker, der bei feierlichen Anlässen besonders gern die Kaffeetafel schmückt. [Zum Rezept](#)



[Frankfurter Kranz](#)

Bienenstich

Zugegeben! Bienenstich - das hört sich nicht gerade nach einer fancy Kuchenkreation an. Eher nach schnödem Omakuchen aus alten Zeiten. Hefeteig, Buttercreme und Mandeldecke - was soll daran so aufregend sein? Die Ausführung machts: Ein super fluffiger Hefeteig - gefüllt mit einer süßen, luftigen Pudding-Sahnecreme und getoppt von einer goldgelben, knusprigen Mandelkruste. Noch Fragen? [Zum Rezept](#)



[Bienenstich](#)

Unsere 16 liebsten Kuchenklassiker aus Omas Backbuch

Nussecken

Nussecken gibt es nur an Weihnachten? Dann hast du die kernigen Schnitten noch nicht zu einem Gläschen Bowle oder einer Flasche Bier probiert. Nussecken schmecken nämlich auch im Sommer ziemlich gut und sind der perfekte Begleiter für deine nächste Gartenparty. Wenn es so knackt und kracht, dürfen die Kuchenstücke gerne draußen vernascht werden. Sie müssen sogar! [Zum Rezept](#)



[Nussecken](#)

Erdbeerboden mit Vanillepudding

Weil mit Pudding alles besser schmeckt. Weil Erdbeeren und Vanille ein herrliches Traumpaar sind. Und weil zu unserem Tortenglück nur noch ein luftig-leichter Biskuitboden fehlt, streichen wir eine ordentliche Portion cremigen Vanillepudding auf unseren Biskuitboden und belegen ihn mit fruchtigen Erdbeeren. [Zum Rezept](#)



[Erdbeerboden mit Vanillepudding](#)

Apfel-Streuselkuchen vom Blech

Unser Lieblingsobst? Äpfel natürlich! Unter einer knusprigen [Streuseldecke](#) und auf einem luftigen [Hefeteig](#) - eben so, wie es der Klassiker verlangt. Und weil Äpfel und Gewürze so wunderbar harmonieren, geben wir auch noch eine Prise Zimt dazu. Für das heimelige Gefühl ... [Zum Rezept](#)



[Apfel-Streuselkuchen vom Blech](#)

Donauwelle

Was ein richtig guter Kuchen haben muss? Schokolade - klar! Aber auch ein bisschen Frucht - Kirschen zum Beispiel. Und Creme - ja Creme wäre auch nicht schlecht. Und wenn sich dann auch noch ein saftiger Rührkuchen dazugesellt - perfekt! [Zum Rezept](#)



[Donauwelle](#)

Unsere 16 liebsten Kuchenklassiker aus Omas Backbuch

Butterkuchen vom Blech

Butterkuchen? Langweilig! Ein richtig guter Kuchen muss ... Ja - was muss ein richtig guter Kuchen? Schmecken, oder? Und das tut dieser Kuchen - und wie! Sein Geheimnis: Eine ordentliche Prise Salz - mit der Butter verrührt und als Topping in den Teig gedrückt. Wer hat noch mal behauptet Butterkuchen sei langweilig ... [Zum Rezept](#)



[Butterkuchen vom Blech](#)

Marmorkuchen

Schoko oder Vanille? Ganz klar Schoko. Oder ... ähhmm ... nein ... Va ... Vielleicht einfach beides? Schokolade und Vanille - ineinander gewirrt und als herrlicher saftiger Marmorkuchen im Ofen gebacken. Nichts riecht so gut, wie der Duft von frisch gebackenem Marmorkuchen. [Zum Rezept](#)



[Saftiger Marmorkuchen](#)