

AUS 8 LÄNDERN, LECKERE LIEBLINGSKUCHEN



Die Urlaubsorte suchen sich die meisten nach den geografischen Gegebenheiten aus. So zieht es die Einen in die Berge und andere ans Meer. Ein weiterer Aspekt sind dann die Temperaturen, Sonnenstunden und Regentage. Wer auf Reisen geht möchte auch Land und Leute kennenlernen. Dazugehört auch die regionale Küche. dazu gibt es Informationen zur Länderküche meist über Mittagessen, Suppen und Beilagen handeln. Ich erzähle euch über die leckeren Kuchen- und Gebäckspezialitäten. Da hat jedes Land sein traditionelles Rezept.

Leckere Lieblingskuchen aus

Norwegen



Die Norwegische Küche ist bekannt für leckere Fischrezepte und deftige Gerichte. Dabei gibt es hier so leckere Kuchen, Kekse und Süßspeisen zu entdecken. Die drei traditionellesten Kuchen stelle ich dir vor:

Kvaefjordkake

Er stammt aus Nord-Norwegen aus einem Cafe in Kvaefjord, daher der Name. die süße Verführung besteht aus Baiser und einer Vanillecreme.

Kanelnurrer



Sie sind uns bestens bekannt als Zimtschnecken oder Zimtkringel. Die herrlich nach üppigem Zimt schmeckten Süßteilkuchen sind auch bei uns sehr beliebt.



KANEL SNURRER

ZUTATEN

- Für den Teig:
- 500 ml lauwarme Milch
- 50 g frische Hefe
- 1 Ei, leicht verquirlt
- 850 g Mehl
- 100 g Zucker
- 2 Teelöffel Kardamom
- ½ Teelöffel Salz
- 150g weiche Butter
- Mehl zum Bearbeiten
-
- Für die Füllung:
- 200 g weiche Butter
- 150g Zucker
- 4 Teelöffel gemahlener Zimt

PREP TIME: 2,5HR

COOK TIME: 25 BIS 30 MINS

TOTAL TIME: 3HR

ZUBEREITUNG:

MILCH IN EINE SCHÜSSEL GEBEN, HEFE HINEIN BRÖCKELN UND UNTER RÜHREN AUFLÖSEN. EI, MEHL, ZUCKER, KARDAMOM UND SALZ ZUGEBEN.

ZULETZT DIE WEICHE BUTTER UNTERKNETEN. DEN TEIG NUN ABDECKEN, AN EINEM WARMEN ORT EIN BIS ZWEI STUNDEN GEHEN LASSEN. DER TEIG SOLLTE SEIN DOPPELTES VOLUMEN HABEN.

FÜR DIE FÜLLUNG BUTTER, ZUCKER UND ZIMT MISCHEN. DEN TEIG HALBIEREN, AUF EINER BEMEHLTEN FLÄCHE JEDES STÜCK ZU EINEM QUADRAT AUSROLLEN. GRÖSSE ETWA 40 X 40 ZENTIMETER. DIE FÜLLUNG MIT EINEM LÖFFEL DARAUf VERTEILEN. DANN DIE TEIGSTÜCKE AN DER LÄNGSSEITE AUFROLLEN. NUN SCHEIBEN VON CIRCA 2,5 ZENTIMETER BREITE SCHNEIDEN.

DIE SCHEIBEN AUF EIN MIT BACKPAPIER AUSGELEGTEM BLECH AUSLEGEN. DIE STÜCKE ETWAS DRÜCKEN, DAMIT DIE FÜLLUNG AUSLÄUFT. DIE ZIMTSCHNECKEN#

NUN WEITERE 30 MINUTEN RUHEN LASSEN. DANN IN DEN BACKOFEN GEBEN UND BEI 180 GRAD 25 BIS 30 MINUTEN BACKEN. AUF EINEM KUCHENGITTER AUSKÜHLEN LASSEN.

Skolle Boller

Das fluffig leichte Gebäck besteht aus einem Hefeteig und ist mit Vanillecreme gefüllt. Etwas Zuckerguss und Kokosraspeln vervollständigen die Leckerei. Sie wurden früher den Kindern als Pausenbrot mitgegeben. Daher kommt der Name für das Gepäck aus den 50-er Jahren.

Lieblingskuchen aus der Schweiz



Im Land der Berge ist nicht nur der Käse einmalig. Die Schweiz ist auch berühmt für Schokolade und Süßes. Auf Kalorien müssen die Schweizer eh weniger schauen, da sie viel durch die Berge wandern und klettern. Natürlich schauen sie auf Qualität und wählen nur gute Zutaten. Drei Spezialitäten, die du kennen solltest:

Torta di Pane alla Ticinese

Eine Spezialität aus dem Kanton Tessin. Der Brotkuchen wird aus altem trockenem Brot hergestellt. Also ein nachhaltiges Rezept der Resteverwertung. Das Brot wird mit einer warmen Milch-Schokloda-Vanille-Mischung übergossen und aufgeweicht. Mit Rosinen, Mandeln und Mandelblättchen verfeinert.

Baseler Schoggitorf



Der Schokoladenkuchen sieht den englischen Brownies sehr ähnlich. Mit 20 Gramm echter Schokolade wirklich ein Genuss für Schokifreunde.

St. Galler Biberli



Es erinnert an die Lebkuchen wie es sie bei uns gibt. Das Honiggebäck ist mit feinsten Mandelmasse gefüllt. Es ist ein Traditionsgebäck das es schon lange gibt. Es war als stärkendes Kraftfutter für die strengen Winter gedacht. Es gibt noch das Appenzeller Biberli, dieses hat etwas weniger Mandeln.

Italienische Lieblingskuchen



Italien ist eines unserer Lieblingsurlaubsländer . Wir mögen Land und Leute und auch das leckere Essen. Die Pasta und Pizza haben schon lange Einzug in unsere Küchen gehalten. Doch auch die italinieischen Kuchen sind famos. Probiere doch mal folgende Kuchen bei deiner nächsten Italienreise:

Torta della Nonna

Die traditionelle Torte von Oma besteht aus einem Mürbteig, der mit Puddingcreme gefüllt wird. Pinienkerne und Puderzucker verfeinern den leckeren Kuchen.

Panettone



Panetone ist ein typisches Weihnachtsgebäck in Italien. Der Hefekuchen wird mit kandierten Kirschen, Rosinen und Mandeln verfeinert. Das fluffige Gebäck wird traditionell beim örtlichen Bäcker gekauft und selten von den Italienern selber gebacken. Hübsch verpackt in einer schönen Schachtel wandert er zum Weihnachtstisch.

Casatta Sicilliana

Diese üppige Köstlichkeit ist für die einen ein Dessert und für die anderen ein Kuchen. Die sizillianische Käsetorte ist

legendär. Auf einem Bisquitboden wird die fluffige Käsecreme und Marzipan verteilt. Mit einem Zuckerguss und kandierten Früchten wird der Kuchen dekoriert.

Leckere Kuchen aus Österreich



Österreich ist für viele von uns das Land der üppigen, leckeren Torten und Süßspeisen. Manche haben richtig legendäre Geschichten zu ihrer Entstehung.

Sachertorte

Diese legendäre, weltbekannte Torte stammt aus dem berühmten **Hotel Sacher** aus Wien. Sie ist üppig mit Schokolade überzogen. Im Inneren ist Marilenmarmelade und Sachermasse verbacken. Die Sachermasse besteht aus Mehl, Butter, Eier und Zucker + Schokolade. A+0 ist die glatte Oberfläche.

Linzer Torte



Dieses Traditionsgebäck ist im Originalrezept mit einer Johannisbeermarmelade hergestellt. Im Österreichischen „**Ribiselmarmelade**“ genannt. Der Boden und die Teiggitter bestehen aus einem Mürbteig. Der Kuchen ist in einer geschlossenen Dose länger haltbar. Darum wurde er früher gerne für den Winter gemacht.

Buchteln

Bei diesem köstlichen Rezept scheiden sich die Geister wegen der Zuordnung: ist ein Kuchen oder ein Dessert? Die Dampfnudeln werden auch überwiegend warm gegessen. Frisch aus dem Ofen mit einer heißen Vanillesoße schmecken sie auch am besten. Es kursieren noch die Namen Wuchteln, Dampfnudeln oder Rohrnudeln umher.

Kuchen aus Dänemark



Die Dänen sind nicht nur die glücklichsten Europäer, sie sind auch sehr sportlich. Wer nicht radelt, der joggt, schwimmt oder wandert gerne. So können sie problemlos ihre Leckerein schlemmen. Ihre Kuchen und Gebäckstücke sind süß und klebrig. Und sie haben eine Tradition, bei der Bewegung hinterher unbedingt angesagt ist:

Sonderjysk Kaffebrød

Ein Schlemmerparadies für Kuchensüchtlinge. Die Tradition geht zurück auf die Zeit als Preußen in Dänemark regierte. Die Kaffeetafel biegt sich von dem großen Angebot an Leckerein. Angefangen wird mit Butterbrötchen. Dann kommen mindestens sieben weiche Kuchen, die alle probiert werden müssen. Am liebsten sind herrliche Tortencreations dabei gesehen. Und dann gibt es Kekse bis zum Abwinken. Diese Tradition kannst du heute noch miterleben auf Schloss Gram und in vielen Cafes in Sønderjylland.

Wienerbrød

Es ist das Lieblingsgebäck der Dänen. Der Name geht zurück auf

die Wiener Bäcker, die 1840 erstmals in Dänemark das Blätterteiggebäck produzierten. Heute gibt es verschiedene Variationen: tebirkes, spandauer oder kanelnegl bekommst du an jeder Straßenecke.

Drommekage

Der Traumkuchen ist einr der Lieblingskuchen der Dänen. Er stammt aus Nordjütland von einem 12 Jährigen Mädchen. Mit brauem Zucker und Kokosnuss gewann sie einen Backwettbewerb. Kurze Zeit später wurde von einem Lebensmittelhersteller der Kuchen ins Sortiment aufgenommen.

Leckerer aus den Niederlanden

Die Niederlande, Holland ist bekannt für seine Kartoffelgerichte wie dicke Pommies. Daneben ist der Käse weltweit beliebt und ebenso die Matjesgerichte. Da die Holländer Kaffee zu jeder Tageszeit trinken, muss immer ein leckerer Kuchen in der Nähe sein.



Ontbijtkoek

Das ist in den Niederlanden ein klassischer Frühstückskuchen. Vergleichbar ist der trockene Kuchen mit unserem Fruchtbrot. Der Honigkuchen wird aber nicht zum Frühstück verspeist. Er ist eher als Zwischenmahlzeit gedacht.

Krentenbol

Es ist unserem Rosinenbrötchen sehr ähnlich. Nur sind die niederländischen Verwandten saftiger.

Vlaai

Dieser Kuchen kommt aus der Limburger Gegend. Auf einen Hefeteig wird ein Fruchtkompott gegeben. Dann wird ein Teiggitter darauf gelegt, ähnlich wie beim österreichischen Linzer Törtchen. Der Boden vom [Vlaai](#) sollte ganz dünn sein und die Fruchtschicht richtig hoch. Das Rezept von Simones Blog „[sheezybakery](#)“ ist einfach lecker. Aus dem Kühlschrank schmeckt der Vlaai besonders im Sommer gut.

Tipp: Du willst dich davon überzeugen wie lecker die holländischen Spezialitäten sind. Dann auf zu einem Trip nach Amsterdam. Auf den tollen Märkten dort kannst du dich durchschlemmen. In meinem Beitrag [„Amsterdams tolle Märkte“](#) bekommst du Tipps und Infos von mir.

Süßes Irland



Die irische Küche ist bekannt für ihre deftigen Rezepte. Irish Stew, Lammkeule oder fish and Chips sind einige davon. Doch in Irland gibt es auch die leckersten Kuchen. Probieren doch mal einen saftigen irischen Apfelkuchen, einfach genial.

St. Patricks Day Apfelkuchen



Die Iren lieben Apfelkuchen in jeder Variation. Besonders die hohen fluffigen Applepies haben es ihnen angetan. Und am Pattys Day muss es einen Apfelkuchen geben.

Scones

Sie gehören einfach zum Tee dazu, die [Scones](#). Noch etwas warm mit reichlich Butter und köstlicher Marmelade schmecken sie am besten. Das einfache Teegebäck gibt es mit Rosinen und ohne oder auch mit Früchten.

Porter Cake

Das ist ein traditioneller Kuchen, der mit Bier, meist Stout-Bier gebacken wird. Es ist ein Früchtekuchen, der entweder zu Weihnachten oder zu St. Patricks Day gebacken wird.

Sweets from United Kingdom



Die englische Küche genießt zu völlig unrecht einen schlechten Ruf. Es gibt so viele leckere Sachen zum Essen wie Cook a Leeky oder Chicken Tikka Massala. Ja, das ist indisch, aber der Einfluss durch die Kolonisation ist auch in der Küche spürbar. Die englische Küche ist einfach, aber hochwertig: frischer Fisch, gutes Rindfleisch und regionales Gemüse. Die Kuchen, Torten und Gebäckstücke sind gehaltvoll, sehr süß und lecker.

Carrot Cake



Das ist der klassische englische Kuchen schlechthin. Aus feingeriebenen oder geraspelten Möhrchen, oft mit Haselnüssen, ein saftiger leckerer Kuchen.

Battenberg Torte

Sie stammt aus der Zeit von Königin Viktoria. Die Battenberg-Torte ist in rosa und gelbe Schachfelder unterteilt. Eine Schicht Marzipan umhüllt das Ganze. Der Teig selbst ist eine Art Rührteig und sehr saftig und fluffig.

Der englische Teekuchen

Er gehört an jede Teetafel. Der [Teekuchen](#) ist unserem Fruchtebrot sehr ähnlich, nur nicht so üppig, dafür saftiger da er mit einem Sirup getränkt wird. Gut verpackt, luftdicht, hält er bis zu zwei Monate!



Zusammenfassung:

Von Herrn Goethe wissen wir „Reisen bildet“ und da hat er auch völlig recht. Bei jeder Reise sollten wir uns die örtlichen Spezialitäten graben. Das bereichert unseren Speisezettel für zu Hause schließlich auch, wenn wir neue Geschmacksrichtungen, Gewürze oder Kräuter entdecken konnten. Und gerade mit Kuchen ist es ja ein leichtes, dass nachzubacken.

Hast du auch schon den einen oder anderen Kuchen bei einem Urlaub für dich entdeckt und backst ihn nun gerne zu Hause? Ja, dann lass es uns doch wissen. Das wäre schön die Liste mit leckeren Kuchen zu verlängern.