

Informationen zur Sendung vom 03.10.2023

LPG-Kuchen

Von Ulla Scholz

Zutaten (für etwa 16 Stück)

Rührteig

4-5 Eier
250 g Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Schokoladenguss

200 g Kokosfett
150 g Sauerrahm
50 g Kakao
50 g Puderzucker

Buttercreme

1 Vanille-Puddingpulver
½ l Milch
3 EL Zucker
200 g Butter

Außerdem

35 Stück Butterkekse zum Abdecken
100 ml Weinbrand
6 EL Gelee oder Konfitüre (z.B. Aprikose)
10 Butterkekse als Brösel-Deko

Zubereitung

Für den Rührteig die Eier trennen. Die zimmerwarme Butter mit Zucker aufschlagen und mit etwas Salz würzen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und zügig in den Teig rühren. Das Eiweiß aufschlagen und unter die Masse heben. Dann auf einem Backblech verteilen, das mit Backpapier ausgelegt wurde. Circa 25 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.

Für den Vanillepudding 100 ml Milch abfüllen. Restliche Milch mit Zucker würzen und erhitzen. Das Puddingpulver mit der zurückgestellten Milch vermischen und beständig unter die heiße Milch rühren. Nach 2 – 3 Minuten den Pudding zur Seite ziehen und vollständig abkühlen lassen.

Wenn die Masse nach dem Abkühlen eine Haut zieht, kann man sie mit einem Pürierstab kurz verquirlen.

Für die Buttercreme die zimmerwarme Butter mit Puderzucker luftig aufschlagen. Nach und nach löffelweise den Vanillepudding unterrühren. Beide Zutaten sollten Raumtemperatur haben.

Für den Guss das Kokosfett vorsichtig schmelzen und etwas abkühlen lassen. Den Sauerrahm mit Kakao und Zucker mit einem Schneebesen vermischen. Nach und nach das Kokosfett unterrühren. Ist die Masse noch sehr flüssig, kommt sie ganz kurz in den Kühlschrank.

Das Backpapier von der Teigplatte abziehen und das Gebäck wieder auf ein Blech mit hohem Rand zurücklegen. Den Teig dünn mit Konfitüre einstreichen. Das gelingt noch besser, wenn Konfitüre oder Gelee leicht erwärmt und verrührt werden. Die Buttercreme gleichmäßig auftragen und glattstreichen. Alles mit Butterkeksen bedecken. Mit einem Backpinsel die Butterkekse großzügig mit Weinbrand einpinseln. Zuletzt den Schokoguss gleichmäßig auftragen. Den Kuchen einige Stunden kaltstellen.

Informationen zur Sendung vom 03.10.2023

LPG-Kuchen

Von Ulla Scholz

Anrichten

LPG-Kuchen mit zerbröselten Butterkeksen bestreuen und in Quadrate teilen.

Ullas Küchentipps

LPG-Kuchen oder Thüringer Schnapskuchen

Wie bei allen Regionalrezepten gibt es immer unterschiedliche Macharten. Das Rezept ist in den 1960er Jahren entstanden und kommt ursprünglich aus Thüringen. Beim Schnaps handelt es sich in der Regel um Weinbrand. Da es in der ehemaligen DDR durch die Planwirtschaft immer nur bestimmte Dinge verlässlich gab, waren die Zutaten für den LPG-Kuchen immer verfügbar.

Der Name LPG- Kuchen rührt möglicherweise auch daher, dass so ein Blechkuchen mit Buttercreme und Schokoladenhaube eine große Anzahl von Personen sättigte, die in einer Landwirtschaftlichen Produktionsgemeinschaft beschäftigt waren.

Die Schokoladenhaube wird im Original mit Eiern angerührt. Ich habe die Eier durch Sauerrahm ausgetauscht. Dann hält das Gebäck etwas länger, da Cremes, die rohes Ei enthalten, am gleichen Tag verbraucht werden sollten.

Mit Biskuitboden wird der Teig leichter

Biskuitteig

6 Eier
150 g Mehl
1 TL Backpulver
30 g Speisestärke
180 g Zucker
Ein wenig Salz

Zubereitung

Alle Zutaten sollten Raumtemperatur angenommen haben. Die Eier sauber trennen. Das Eiweiß zu lockerem Eischnee schlagen. Eigelb und Zucker zu einer hellen Masse verrühren. Beides locker vermischen. Mehl, Backpulver und Speisestärke in eine weitere Schüssel füllen und verrühren. Das Mehlgemisch auf die Ei-Masse sieben und mit einem Schneebesen oder einer Gummilippe locker unterziehen. Den Teig auf Backpapier streichen und auf einem Blech mit Rand circa 25 Minuten bei 180 Grad backen. Dann wie oben im Rührteigrezept weiterverarbeiten.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!