

Entdecken Sie das Geheimnis des perfekten Pfundkuchens!

Entdecken Sie die Geschichte und das einfache Rezept des klassischen Pfundkuchens, dessen Ursprung im 17. Jahrhundert liegt.



England, Vereinigtes Königreich - Der Pfundkuchen, auch bekannt als Gleichschwer oder Altdeutscher Rührkuchen, hat eine faszinierende Geschichte, die im frühen 17. Jahrhundert in England begann. Sein Name, „pound cake“, leitet sich von den ursprünglichen Zutaten ab: je ein Pfund Mehl, Zucker, Butter und Eier. Diese einfache und rustikale Rezeptur macht ihn zu einem beliebten Klassiker, der sowohl in Europa als auch in den USA geschätzt wird. In Amerika wurde der Pfundkuchen im 18. Jahrhundert eingeführt, wo er sich als eine beliebte Nascherei etablierte, die oft mit lokal verfügbaren Zutaten adaptiert wurde, wie etwa Maismehl und Melasse. Laut **Der Westen** bleibt der Kuchen durch seine dichte Struktur lange saftig und haltbar.

Die Vorliebe für diesen Kuchen erklärt sich vor allem durch seinen milden Geschmack, der ihn zu einem idealen Begleiter für Kinder und Familienfeiern macht. Variationen des Pfundkuchens sind zahlreiche – von der Zugabe von Zitronenschale über Schokostückchen bis hin zu Obst kann alles integriert werden. Die Zubereitung ist unkompliziert und selbst unerfahrenen Bäckern gelingt dieser Kuchen spielend leicht.

Das Hinterland des Rezeptes

Die Tradition des Pfundkuchens ist nicht nur auf England beschränkt. Ähnliche Rezepte sind in anderen europäischen Ländern wie Frankreich, wo er als „quatre-quarts“ bekannt ist, und in Italien unter dem Namen „pan di Spagna“ zu finden. Nach Angaben von **Cake RE** erfreute sich der Kuchen in Europa großer Beliebtheit, was nicht zuletzt der einfachen Zubereitung und den leicht erhältlichen Zutaten geschuldet ist.

Ein typisches modernes Rezept für den Pfundkuchen erfordert 250 g Butter, 250 g Zucker, 4 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 250 g Weizenmehl, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz sowie 60 ml Milch. Der Backofen wird auf 180 °C vorgeheizt, bevor die Butter und der Zucker luftig aufgeschlagen werden. Anschließend kommen die Eier und der Vanillezucker dazu, gefolgt von der Mehl-Backpulver-Salz-Mischung und zuletzt die Milch.

Der Pfundkuchen im Abendland

Der Pfundkuchen hat sich über die Jahrhunderte weiterentwickelt und ein wenig von seiner Exklusivität verloren. Während er früher als Luxusartikel galt, der vor allem von der wohlhabenden Schicht genossen wurde, ist er heute ein alltägliches Dessert, das oft bei besonderen Anlässen serviert wird. Auf **Planet Wissen** wird der Stellenwert des Pfundkuchens in unserer Esskultur gewürdigt, da er mit Tradition, Komfort und Feierlichkeit verbunden wird.

Die Beliebtheit des Pfundkuchens zeigt sich nicht nur in seiner

Präsenz auf den Tafeln der Familien, sondern auch in der popkulturellen Wahrnehmung. Er erscheint oft in Filmen und Literatur und ist Teil des kulinarischen Erbes vieler Nationen. Die Kombination aus einfacher Zubereitung, Vielfalt an Variationen und dem reichhaltigen, saftigen Geschmack macht den Pfundkuchen zu einem zeitlosen Klassiker der Backgeschichte.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	England, Vereinigtes Königreich
Quellen	• www.derwesten.de • www.cakere.com • www.planet-wissen.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de