Tonka-“Butter“kekse (vegan)

In den letzten Tagen hatte ich öfter mal Verlangen nach Nascherei und nie war etwas Süßes im Haus. Also mussten mal wieder Kekse her!

Da Naschkater häufig mit Kichererbsen aus dem Glas kocht und das Wasser immer aufhebt und einfriert, hatten wir einen großen Vorrat an Aquafaba da. Auch der Rest vegane Butter vom Backen der Donauwelle war noch vorhanden, also fiel die Wahl auf diese Kekse aus dem Buch „Vegane Rezepte mit Aquafaba“ von Zsu Dever, aus dem ich schon öfter etwas ausprobiert habe.

Natürlich war wieder etwas nicht im Haus – aber wer hat schon gemahlene Flohsamen da? Ich ersetzte sie durch die gleiche Menge Guarkernmehl.
Die Kekse liefen mehr auseinander als auf dem Foto im Buch, keine Ahnung, ob es an den Flohsamen bzw. deren Fehlen lag oder ob die Autorin eine kleinere Tülle benutzt hat und es

deshalb auf den Fotos nicht auffällt. Jedenfalls sollte man bei größeren Keksen großzügig Abstand auf dem Blech einplanen.



Ansonsten lässt sich der Teig wunderbar verarbeiten und die Kekse schmecken uns fantastisch! Ich habe statt Vanilleextrakt Tonkabohne hineingerieben, weil ich ihr Aroma sehr gerne mag und es auch einfach mal was anderes ist als immer nur Vanille. Laut Buch kann man die Kekse noch mit Raspeln oder grobem Zucker bestreuen, aber das habe ich mir gespart.

Die Kekse sind außen herrlich knusprig und innen zart und Naschkater hätte mir am liebsten beide Bleche gleich gestern Abend weggeknuspert… Nächstes Mal backe ich definitiv gleich die doppelte Menge.

Ich habe übrigens ein Blech mit Tuffs gemacht, das ergab kleine, runde Kekse für die sofortige Qualitätskontrolle. Die Kekse auf dem Foto sind deutlich größer, brauchen aber mindestens 5 Minuten länger beim Backen.

Für 20–30 Kekse:

175 g pflanzliche Butter
80 g Rohrzucker
60 ml Aquafaba
¼ Tonkabohne, fein gerieben
200 g Dinkelmehl 630
½ TL Flohsamenpulver (oder Guarkernmehl)
¼ TL Meersalz

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und 2 Bleche mit Backpapier belegen und bereitsstellen.
Das Fett mit dem Zucker cremig rühren, dann das Aquafaba und die Tonkabohne dazugeben und unterrühren. Mehl, Flohsamenpulver und Salz mischen und unter die Fettmasse rühren.
Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 1 cm) füllen und mit Abstand beliebige Formen auf die Bleche spritzen. Im vorgeheizten Ofen 10–15 Minuten backen, bis die Kekse ganz leicht goldbraun sind. Kurz auf dem Blech abkühlen lassen, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen und in luftdichten Keksdosen aufbewahren.



Ich hoffe, ihr habt genauso herrliches Wetter und konntet

vielleicht sogar ein Stück Kuchen und einen Kaffee an der Sonne genießen!
Macht es euch schön!
Eure Judith

Pikante Biscotti mit Salami



Und plötzlich ist er da, der Sommer. Samt lauer Abende, an denen man das Gefühl hat, der Tag ist unendlich und an denen man mit einem Glas kühlem Wein auf dem Balkon oder im Garten sitzt und die blaue Stunde genießt.
Nachdem ich ihn jedes Jahr so herbei sehne, hat mich der Sommer dieses Jahr wie so oft trotzdem überrascht. Wann bitte hat die Natur ihr zartes Frühlingsgrün in sattes Sommergewand getauscht? Seit wann gibt es Rhabarber und Erdbeeren zu kaufen

und warum reden alle schon wieder vom baldigen Saisonende?

Ich gebe zu, dieses Jahr war ich deutlich mehr hinterm Mond, als ich manchmal eh schon bin. Das Buchprojekt hatte mich völlig absorbiert und offensichtlich habe ich nicht mal kulinarische Jahreszeiten so richtig mitbekommen.
Umso mehr heißt jetzt die Devise: den Sommer genießen!
Zum Beispiel, indem man mal wieder im elterlichen Garten werkelt und dabei Schildkröte Max ein paar süße Leckerbissen in Form von kleinen Walderdbeeren zusteckt. Indem man alte Freunde, die man viel zu selten sieht, zum Grillen einlädt. Indem man mit einem Aperitif den Abend einläutet und den abkühlenden Tag genießt.

Und zu einem Aperitif oder kühlen Glas Wein brauchen Naschkatzen natürlich auch etwas zum Knabbern! Statt Chips, Salzstangen oder Nüssen gibt es heute herzhaft-pikante Biscotti mit Salami.
Da ich noch so viel Aquafaba da hatte, habe ich ein Rezept aus diesem Kochbuch verwendet und abgewandelt. Man kann aber auch Cantucci mit Ei backen und herzhaft abwandeln. Veganer oder Vegetarier nehmen vegane Salami, da hatten wir auch schon ganz leckere Exemplare.



Für 20-30 Stück

200 g Dinkelmehl

1 TL Backpulver

½ TL Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 TL Paprikapulver
1 Stück frische rote Chilischote (nach Belieben)
½ getr. Rosmarin
2 TL getrockneter Basilikum
80 ml Aquafaba (Kichererbsenwasser)
2 EL Olivenöl
50 g Salami

Aquafaba abmessen und in einer Backschüssel mit dem Öl verrühren. Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und verrühren. Die Salami fein hacken und untermischen.
Mit den Knethaken die Flüssigkeit rühren, dabei langsam die trockenen Zutaten zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, ein wenig Wasser zufügen. Den Teig zu einer langen, flachen Rolle formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 25 Minuten backen. Dann herausnehmen, den Ofen auf 165 °C schalten und die Rolle kurz abkühlen lassen. Dann mit einem scharfen Messer Scheiben schneiden und im Ofen 10 Minuten rösten.
Die Biscotti in einer luftdicht verschließbaren Keksdose aufbewahren – oder gleich weg knuspern.



Ich werde jetzt mal den Salat für heute Abend fertig machen und hoffe, ihr habt ein wundervolles und genussreiches Wochenende!

Eure Judith

Stracciatella-Kekse



Nachdem die Weihnachtszeit mit all den Plätzchen ja nun schon ein paar Wochen hinter uns liegt, wäre es doch mal wieder Zeit für Kekse, oder? So was kleines Süßes für Zwischendurch muss im Alltag manchmal sein, wenn der Alltag einen im Griff hat und ein bisschen Nervennahrung nötig wird.

Diese veganen Stracciatella-Kekse sind super einfach und schnell gebacken! Man braucht nur eine Schüssel, rührt alles zusammen und in 20 Minuten hat man feine Kekse, bei denen sicher jeder gerne zwei Mal zugreift!



Das Rezept stammt aus dem Buch „Vegane Rezepte mit Aquafaba“, allerdings habe ich es ein bisschen abgewandelt, wie immer Dinkelmehl benutzt und noch Schokosplitter dazu geben, um aus

den „Butter“keksen Stracciatella-Kekse zu machen.

Für solch einfache Rezepte muss man lediglich Aquafaba und Margarine im Haus haben. Also einfach immer ein Glas gekochte Kichererbsen in die Vorratskammer stellen oder die aufgefangene Flüssigkeit einfrieren, wenn ihr mal welche verwendet. Ich hatte in diesem Fall welches aufgetaut und nach den Donauwellen-Donuts vom Wochenende noch was übrig, aus dem dann diese leckeren Kekse wurden.

Für ca. 28 Stück:
175 g weiche Margarine
80 Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
60 ml Aquafaba
200 g Dinkelmehl Type 630
½ TL Flohsamenpulver oder Pfeilwurzelstärke
2 Prisen Meersalz
30 g fein gehackte Zartbitterschokolade

Margarine und Zucker verrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Aquafaba dazugeben und unterrühren, dann alle trockenen Zutaten dazu wiegen und alles zu einem Teig verrühren.
Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
Zwei Bleche mit Backpapier belegen und mit einem Teelöffel (etwas Abstand zwischen den Häufchen halten) Portionen darauf setzen. Mit dem Löffel etwas flach streichen.
Die Kekse ca. 15 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
Auf einem Gitter abkühlen lassen und in einer Keksdose aufbewahren.



Habt eine fabelhafte und vor allem genussreiche Woche, ihr Lieben!
Eure Judith

Donauwellen-Donuts aus dem Ofen (vegan)



Seit ich meine Donutform habe, bin ich totaler Fan dieser Gebäckform. Sie ist einfach mal eine Abwechslung zu den mittlerweile altbekannten Muffins, aber genauso einfach zu backen. Wer keine Donutform hat, kann aber natürlich auch eine Muffinform nehmen und Cupcakes daraus machen.
Donauwelle gehörte schon immer zu meinen Lieblingskuchen. Marmorkuchen mit Kirschen, einer leckeren Creme und Schokolade – was braucht Naschkatze mehr, um glücklich zu sein? Das Ganze geht natürlich auch vegan und da ich mal wieder Lust auf kleine Kuchen hatte, dachte ich mir, wären Donauwellen-Donuts oder auch Donauwellen-Donut-Cupcakes doch einfach mal was anderes. =)



Obwohl sie einfach zu backen sind, sehen sie echt pfiffig aus und machen was her. Wenn ihr Gäste zum Kaffee erwartet, könnt ihr sie damit sicher beeindrucken. Zumal sie ohne tierische

Produkte auskommen, was man meiner Meinung nach nicht schmeckt. Naschkater war begeistert und von den 6 Stück, die ich gebacken habe, waren schon am nächsten Tag noch 0 übrig.

Für 12 Stück:

Teig:

240 g Mehl
8 EL Zucker
2 gestr. TL Backpulver
2 Prisen Meersalz
200 g Sojagurt
2 EL Pflanzenmilch oder Wasser
6 EL Aquafaba
4 EL Margarine oder Kokosfett, geschmolzen
60 g Kirschen, halbiert
2 gestr. EL Kakaopulver + 1 EL Flüssigkeit (von den Kirschen)

Creme:

500 ml Reisdrink
2 Packungen Puddingpulver Vanille
2 EL Zucker
2 EL Kokosfett (geschmacksneutral) oder Margarine
1 Packung Vanillezucker
etwas gemahlene Tonkabohne oder Vanillepulver

Deko:

Schokosplitter
einige Kirschen, abgetrocknet

Mehl mit Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Separat den Jogurt mit der Milch, dem Aquafaba und dem Fett mischen. Die Kirschenhälften in die Mehlmischung geben und darin wenden, dann alles zur Jogurtmischung geben und verrühren, bis gerade so ein Teig entstanden ist.
Die Hälfte davon abnehmen und in der zweiten Schüssel mit dem Kakao und der Flüssigkeit mischen. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
Eine Donutform leicht fetten und mit dem Teig befüllen. Dafür

je einen Teelöffel dunklen und hellen Teig abwechselnd nebeneinander in die Ringe füllen, so dass die Mulden halb voll sind.
Die Donuts 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).
Auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.

Für die Creme aus der Reismilch, dem Zucker, dem Gewürz und dem Puddingpulver nach Anleitung einen Pudding kochen. Das Fett unterrühren und den Pudding erkalten lassen.
Dann in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und einen Kranz auf die Donuts spritzen. Mit Kirschen und Schokosplittern verzieren.



Ich hoffe, ihr habt alle einen entspannten Sonntag mit leckerem Kuchen. Was steht bei euch heute auf dem Tisch? Genussvolle Momente wünscht euch eure

Judith



Beeren-Limoncello-Tiramisù



Heute gibt es nach zwei Wochen endlich mal wieder eine Nascherei. Nach 14 wundervollen Tagen in la belle France, in denen wir unglaublich viele Orte kennen lernten und uns durch französische Leckereien futterten, musste ich erst mal noch ein paar Tage ankommen und auspacken. Trotzdem wurde schon gebacken, denn Naschkater hatte Mascarpone gekauft und Lust auf Tiramisù. Beschwingt vom mediterranen Süden kam mir gleich eine fruchtige Variante in den Sinn, mit zitronigem Kuchenboden statt Löffelbiskuits, Beeren und Limoncello, der einen mit seinem Aroma sofort in den Urlaub versetzt.
Da nicht viele Zutaten zum Backen da waren, Naschkater aber immer seine Aquafaba-Reste eingefroren hatte, verwendete ich ein Rezept aus „Vegane Rezepte mit Aquafaba“ für Zitronen-Mohn-Muffins für die Böden des Tiramisùs. Da ich die Mengen

noch nicht so abschätzen konnte, wurden sie etwas dick, deswegen empfehle ich im Rezept, zwei ganze Bleche zu nehmen, damit der Teig dünner wird. Oder man macht die halbe Portion; für 2-4 Personen reicht das locker! Das Rezept ist übrigens komplett **ei-frei**, der Teig ist **vegan**!



Von meinem Urlaub und den kulinarischen Entdeckungen werde ich

euch auf jeden Fall noch berichten und auch Heike hat noch einige Tipps zu Las Vegas auf Lager. Ihr könnt also in den nächsten Wochen hier immer mal wieder im Fernweh schwelgen. =)
Falls ihr bei Instagram seid, könnt ihr euch meine Urlaubsbilder von unterwegs übrigens unter dem Hashtag #naschkatzenaufroadtrip ansehen.
Aber jetzt erstmal die Nascherei, immerhin gab es lange keinen Na(s)chschub! =)

Für ca. 8 Portionen:
640 g Dinkelmehl
4 TL Backpulver
1 TL Meersalz
160 ml Aquafaba
160 ml Rapsöl
340 g Zucker
440 ml pflanzliche Milch
40 ml Limoncello
abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen

250 g Mascarpone
100 g Schmand oder Quark
3-4 EL Limoncello
600 g Beerenmix (frisch oder TK)
2-4 EL Agavendicksaft/Ahornsirup
Limoncello nach Belieben
schöne Beeren zur Dekoration

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen.
Mehl mit Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen.
In einer zweiten Schüssel das Aquafaba mit einem Schneebesen oder dem Handmixer etwa 1 Minute schaumig aufschlagen. Das Öl langsam zugießen, um die Masse zu emulgieren. Langsam den Zucker einrieseln lassen und weiter rühren, dann die pflanzliche Milch mit Limoncello und die Zitronenschale dazu geben. Zum Schluss die Mehlmischung mit einem Holzlöffel unterrühren, bis das Mehl eingearbeitet ist. Ein paar kleine

Klümpchen sind erlaubt, nicht zu lange rühren!
Den Teig auf die zwei Bleche aufteilen und glatt streichen. Etwa 20 Minuten backen, bis der Teig gar und leicht gebräunt ist. Am besten nach ca. 15 Minuten schon mal Stäbchenprobe machen.
Den Teig samt Papier vom Blech auf Roste ziehen und auskühlen lassen.

Für die Füllung den Mascarpone mit zwei Dritteln der Beeren, Schmand/Quark, Sirup und Limoncello glatt rühren. Den Teig so zurecht schneiden, wie man ihn haben möchte, auf eine Platte oder in eine Form legen und nach Belieben mit Limoncello beträufeln und mit der Creme abwechselnd schichten. Ganz oben noch einmal Creme und weitere Beeren zur Deko verteilen.
Am besten eine Weile im Kühlschrank fest werden und ziehen lassen.



Demnächst gibt es dann weitere Berichte von Urlauben – und

natürlich wie gewohnt Rezepte! =)
Habt eine genussvolle zweite Wochenhälfte, ihr Lieben.
Eure Judith