Ganz fix gebacken: Vegane Rosinenbrötchen mit Schuss

Liebe Naschkatzen,
letztes Wochenende war ich viel unterwegs, deswegen war es hier etwas ruhiger. Samstag bin ich mit meinem Bekannten, dem Lakritzpiraten, zum Emmendinger Künstlermarkt geschippert und habe ihm geholfen, seine schwarze Ware zu verkaufen. Das hat großen Spaß gemacht, denn viele Leute freuen sich wie die Kinder, wenn sie hier in Süddeutschland eine große Auswahl dieser schwarzen Nascherei finden. Wir haben viele Naschkatzen und –kater glücklich gemacht an diesem Tag. (Den Bericht über meinen Besuch auf seinem Lakritzschiff findet ihr hier.)

Damit ihr auch mal wieder was zu naschen habt, kommt heute ein ganz fixes und unkompliziertes Rezept für Rosinenbrötchen. Ostern steht ja vor der Tür und sicher brunchen viele oder frühstücken ausgiebig. Da wären selbst gemachte süße Brötchen doch eine schöne Idee, oder? Wer Soyade nicht mag und auch kein Veganer ist, kann sie sicher gut durch Joghurt ersetzen. Das will ich demnächst mal ausprobieren, aber ich freue mich auch über Rückmeldungen, wenn ihr es vor mir testet! =)

An Ostern werden Naschkater und ich Richtung Heimat rollen, ein bisschen Familienbesuch betreiben. Wir freuen uns schon auf erholsame Tage mit den Lieben und auf gutes Essen.
Ich habe hier keine speziellen Osterkreationen auf dem Blog geplant, denn das meiste, das ich hier mit euch teile, sind wirklich Dinge, die im Alltag entstehen und direkt auf unseren Tellern und in unseren Bäuchen landen. Ein Osterlamm findet ihr aber hier, wie immer mit meinem geliebten Dinkelvollkornteig und wie ihr wunderschöne Eier mit Naturfarben färbt, könnt ihr hier nachlesen.
Ich werde an Ostern ganz bestimmt etwas backen und wir werden auch tolle Sachen kochen, also wird sich sicher der eine oder andere Beitrag ergeben, aber um spezielle Kuchen oder Torten für diese Tage zu entwerfen, hatte ich dieses Jahr schlicht keine Zeit (wenn auch große Lust) und ich hoffe, ihr seht es mir nach, dass hier diese Woche kein Oster-Thema stattfindet.

Gefrühstückt wird dagegen immer und diese Brötchen mit einem Schuss Fruchtlikör sind an jedem Morgen eine Bereicherung!

Für 6-8 Brötchen:
250 g Dinkelmehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 TL abgeriebene Zitronen- oder Orangenschale

50 g Zucker
60 g (kalifornische) Rosinen
30 g fruchtiger Likör
(Pfirsich, Limoncello; alternativ Amaretto, Rum oder ein Fruchtsaft)
200 g Soja-Joghurt

Die Rosinen in ein kleines Schüsselchen wiegen und im Likör ziehen lassen.
Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Den Soja-Joghurt dazu geben und alles zu einem Teig verkneten (geht gut mit dem Handmixer). Zum Schluss die eingeweichten Rosinen samt Likör zugeben und noch einmal alles durch mischen.
Den Ofen auf 150°C Umluft vorheizen.
Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, noch ein wenig einmehlen und zu einer dicken Rolle formen. Diese etwas flach drücken und sechsteln oder achteln, je nachdem, wie groß die Brötchen werden sollen.
Die Rosinenbrötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 25-30 Minuten backen.[nurkochen]

Am besten finde ich die Brötchen mit Butter oder Margarine, ganz puristisch. Denn durch ihre eigene Süße von Likör und Rosinen brauchen sie meiner Meinung nach nichts weiter. =)

Ich hoffe, das Rezept ist was für euch und freue mich über Nachrichten, wenn ihr sie nachbackt!
Habt eine genussvolle Restwoche bis Ostern!
Eure Judith

Dieses Rezept wurde mit California Raisins gebacken und ist somit eine Teil einer Kooperation mit dieser Firma.

Selbstgemachte (Last-Minute) Geschenke: Rum-Traube-Nuss-Trüffel mit einem Hauch kalifornischer Sonne ☼ ♥ Kooperation ♥

Vor einigen Wochen bekam ich eine Email, ob ich Interesse an kalifornischen Rosinen hätte. Klar hatte ich! Welche Naschkatze sagt da nein?
Wenig später kam eine „Kostprobe“ von 1 kg der „California Raisins“ mit der Post. Die Rosinen aus dem San Joaquin Valley sind ungeschwefelt und langsam in der Sonne getrocknet. Ein erster Snack zeigt: sie sind saftig und haben ein wirklich schönes, fruchtiges Aroma. Das Infoblatt rief mir zudem in Erinnerung, wie gesund ein Snack aus Trockenobst eigentlich ist. Lecker ja sowieso. Da ich letztes Jahr in Kalifornien eine Freundin besucht habe und sowohl die kalifornische Landschaft als auch die reiche Vielfalt an wunderbarem Gemüse und Obst kennen lernen konnte, die dort unter dieser Sonne wächst, freute ich mich besonders über diese kulinarische Erinnerung an meine Reise.
Und da wir zurzeit eher Frühling denn weihnachtlichen Winter haben, kommen wir dem milden kalifornischen Klima ja momentan schon recht nahe.
Trotzdem rückt Weihnachten rasend schnell näher. Nur noch ein paar Mal schlafen und die Festtage sind da. Alle reisen an, aus den verschiedensten Ecken Deutschlands und der Welt, um mit der Familie zusammen zu sein und alte Freunde wieder zu treffen. Ich freue mich schon sehr darauf, alte Schulfreunde wieder zu sehen, die ich jetzt teilweise über ein Jahr nicht

zu Gesicht bekommen habe!

Viell eicht braucht man also noch ein kleines, schnelles Weihnachtsgeschenk für den einen oder anderen. Da kommen Trüffel doch goldrichtig! Schnell und einfach selbst gemacht schmecken sie fast jedem und sie sind zudem ein persönliches Geschenk.

Für ca. 40 Stück:

100 g Zartbitterschokolade
160 g Vollmilchschokolade
40 g Butter
50 g Rosinen
70 g Nüsse, fein gehackt
30 g gemahlene Nüsse
3 EL Rum
70 g Puderzucker

4-5 EL Kakaopulver und/oder Puderzucker

Die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad zusammen mit der Butter schmelzen lassen. Dabei ab und zu umrühren.
Die Rosinen und die Nüsse hacken und mit dem Rum vermischen. Eine Weile stehen und ziehen lassen. Puderzucker und gemahlene Nüsse abwiegen und mit Rosinen, Nüssen und nicht eingezogenem

Rum zur Schokoladenmasse geben und verrühren.
Sollte die Mischung noch ein wenig zu fest sein, etwas Rum dazu geben. Ist sie noch ein wenig zu weich, um Kugeln daraus zu rollen, ein paar Minuten in den Kühlschrank stellen. (Wirklich nur kurz, die Masse zieht sonst an und wird richtig fest.)
Jeweils etwa einen gehäuften Teelöffel der Masse zu einer Kugel rollen und auf eine Platte mit Backpapier oder Butterbrotpapier legen. Im Kühlschrank fest werden lassen.
Das Kakaopulver und/oder den Puderzucker in einen tiefen Teller sieben und die Trüffel darin wälzen, bis sie vollständig umhüllt sind.
Kühl lagern.
[Ich stelle sie in einer gut verschließbaren Kiste in den Kühlschrank oder auf den Balkon (sofern es Winter UND kalt ist).][nurkochen]

Ich hoffe, euren Beschenkten schmecken diese Trüffel genauso gut wie meinen Freundinnen, die schon in den Genuss gekommen sind!
Habt schöne Weihnachtstage mit euren Liebsten und vor allem ganz, ganz viel Genuss!
Eure Judith ♥

Naschkatze