Wer ist eigentlich Sweet Paul? Oder: Was mir das Frühstück doppelt versüßt.

Viele von euch kennen es sicher, dieses Gefühl: man rechnet gerade gar nicht damit und dann liegt sie im Briefkasten, die ersehnte neueste Ausgabe der abonnierten Zeitschrift.
In meinem Fall ist das zurzeit „Sweet Paul. Das Beste im Leben“.

Heute war es wieder soweit. Ich öffnete den Briefkasten und erwartete, dass mich wie gestern dunkle Leere angähnte. Stattdessen verzog sich mein Gesicht zu einem solch breiten Strahlen, dass ich froh bin in diesem Moment alleine gewesen zu sein, weil es ein bisschen lächerlich ausgesehen haben könnte.
Auch die Treppen hinauf in den fünften Stock hat sich das Grinsen noch gehalten, während ich in verzückter Vorfreude das Cover mit der herrlichen Erdbeer-Pavlova anstarrte.
Die Plastikhülle wurde erst in der Küche aufgerissen, um nur ja nichts kaputt zu machen.
Und ich habe mir fest vorgenommen, bis morgen früh mit dem Lesen zu warten, um mein Frühstück mit Paul zu verbringen.

Fotografieren und meine (Vor)Freude mit euch teilen musste ich allerdings sofort.
Deswegen hier ein paar Impressionen der neuesten Ausgabe meines liebsten Food- und Do-it-yourself-Magazins. Wie der Name schon sagt, vereint es das Beste im Leben, nämlich Gaumengenüsse, eine Prise Reisen und schöne Dinge in wunderbaren Fotos und bindet das Ganze in liebevoll gestalteten Seiten zu einem wahren Schmaus für die Augen.

Sweet Paul, das ist übrigens ein angesagter NY-Food-Stylist, der genussvoll-rundlich und bärtig-sympathisch daher kommt und nicht nur seinen Körper kreativ mit Tattoos verziert, sondern auch Essen und Selbstgebasteltes kreativ in Szene setzt.

Ich bin ein großer Fan und falls ihr ihn noch nicht kennt und euch gerne inspirieren lasst, kann ich euch nur raten: kauft sein Magazin!

Egal ob mit Paul oder jemand anderem, habt eine genussvolle Zeit – und lasst sie euch versüßen! ♥
Eure
Judith

Selbstgemachte Backmischung für Schoko-Gewürz-Kuchen

Wahrscheinlich kennen die meisten von euch sie: die Zeitschrift LECKER, die auch das Special **Lecker bakery** herausbringt, das die Backszene jedes Mal wieder fiebrig erwartet und viele von uns sicher in einen Backrausch stürzen kann. In der Ausgabe Nr. 11 von 2013 gab es eine grandiose Geschenk-Idee von Enie van de Meiklokjes, die dort ihre süßen Seiten zeigt und uns Köstlichkeiten aus ihrer Backstube.

Eigentlich bin ich ja absolut total gegen Backmischungen und würde so etwas niemals verwenden. Aber… … selbst gemacht – das ist was anderes und für backfaule oder –untalentierte Freunde… DAS perfekte Geschenk! Da eine Freundin, die sich wohl zu dieser Kategorie zählen lässt, neulich Geburtstag hatte und sie auch noch ein riesiger Schoko-Kuchen-Fan ist, konnte ich diese Idee gleich mal ausprobieren.

Gläser verschiedener Größe gibt es günstig bei Ikea zu erstehen, aber sicher auch in vielen anderen Läden. Statt buntem Stoff habe ich den Deckel mit einem alten Stofftaschentuch geschmückt und die Anleitung zum Fertigbacken als Rolle oben befestigt.

Und so geht’s:

Für die Backmischung:

1 Einmachglas, ca. 1 L Inhalt

300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
250 g brauner Zucker
3 EL Kakaopulver
1 Prise Salz
1 TL gemahlener Zimt, 1 TL gemahlener Ingwer, ½ TL Piment
100 g geriebene oder gehackte Schokolade

Mehl sieben und mit Backpulver mischen. Als erstes ins Glas füllen, glatt schütteln und etwas andrücken.
Dann den Zucker einfüllen.
Kakao mit den Gewürzen und Salz mischen und auf den Zucker geben.
Als letztes die Schokolade darauf streuen und das Glas verschließen.

Mit der Anleitung zum Fertigbacken versehen und das Glas verzieren.

Anleitung zum Fertigbacken:

Fett und Mehl für die Form, ca. 26 cm Länge, für ca. 1 ¼ L Inhalt

125 g weiche Butter
5 Eier (gr. M)
200 ml Milch

Die Backmischung in eine Schüssel geben, Butter, Eier und Milch zugeben.
Mit dem Rührgerät zuerst auf kleinster Stufe, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. In die gefettete und gemehlte Kastenform geben, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen im unteren Drittel bei 150 °C Umluft 50-60 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit die Stäbchenprobe machen.
In der Form abkühlen lassen, dann stürzen und ganz auskühlen lassen.

Für einen Guss

100 g Zartbitterschokolade
100 g Sahne
25 g Kokosfett (z.B. Palmin)
ODER
150 g Kuvertüre

Schokolade in Stücke brechen, mit Sahne und Fett in einem kleinen Topf unter Rühren bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.
ODER
Die Kuvertüre im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen lassen und den Kuchen damit bestreichen.[nurkochen]

Habt viel Freude beim Nachmachen und Verschenken und eine genussvolle Zeit!
eure
Judith

Käsegebäck in selbstgebastelter Verpackung

Als Geschenke nehme ich gerne Selbstgemachtes aus der Küche, denn es ist nicht nur persönlich, sondern kann auch super individuell auf den Beschenkten abgestimmt werden, wie beispielsweise Gebäck in einer bestimmten Form.
Vor einiger Zeit brauchte ich ein Geschenk für einen absoluten Gitarrenfan und da mir zwei Plektren doch ein bisschen wenig vorkam, es aber auch nicht allzu teuer werden sollte, habe ich im Musikgeschäft spontan noch einen Ausstecher in Gitarrenform mitgenommen, Käsegebäck gemacht und es in einer selbstgestalteten Box verschenkt.

Und ich hätte mir nicht mehr Begeisterung beim Geburtstagskind wünschen können!
Es war so gerührt über die persönliche Gabe und die Mühe, die

dahinter steckt, dass das Schenken an diesem Tag direkt noch mal doppelt so schön war als sonst!

Käsegebäck:

200 g Mehl
150 g Butter
2 EL Crème fraîche oder Saure Sahne
150-200 g geriebener Käse (Emmentaler, Gouda, …)
1 TL Salz
1-2 TL Paprika edelsüß
1 Eigelb und etwas Sahne oder Milch
Mohn, Sesam, Kümmel, Käse oder was auch immer zum Bestreuen

Aus den gesamten Zutaten einen Mürbteig kneten und ihn ca 45 Min. kalt stellen.
Dann ausrollen und mit einem schönen Ausstecher in beliebiger Form ausstechen. Mit der Ei-Sahne/Milch-Mischung bestreichen und mit der Deko bestreuen.
Bei 180°C etwa 15 Minuten backen (ich habe Ober-/Unterhitze genommen).
[nurkochen]
Bei kleinen Ausstechern wie der Gitarre reicht der Teig für ca. 100 Stück.

Beklebte Kiste als Verpackung:

Leere Box, zB von Taschentüchern oder Süßigkeiten
– Klebestift
– Tesafilm
– Schere
– Geschenkpapier

Eine alte Tempobox nehmen und die obere Seite herausschneiden, so dass sie oben offen ist. Dann auf allen Seiten mit schönem Geschenkpapier bekleben.
Dabei zuerst die Unterseite der Box mit Papier bekleben und darauf achten, dass der Bogen für die anderen Seiten noch reicht. Dann der Reihe nach die Seiten zuschneiden und fest kleben.
Ein Stück des Papieres nach innen umklappen und an der oberen Innenseite der Box fixieren. Für die Kanten, wo Schnittkanten des Papiers zusammentreffen, habe ich ein wenig Tesafilm genommen.

Man kann die Boxen natürlich jahreszeitlich oder thematisch gestalten und seiner Fantasie freien Lauf lassen. Und man darf ihnen auch ruhig ansehen, dass sie selbst gemacht sind, das macht ja den Reiz aus und das Geschenk noch persönlicher!
Viel Freude beim Nachbacken, Nachbasteln oder Abwandeln

wünsche ich euch und ich freue mich über Rückmeldungen oder neue Ideen, die ihr mir mitteilt!

Eine genussvolle Zeit!
wünscht euch eure
Judith