

# Cannoli aus dem Ofen mit Heidelbeer-Mascarpone



Wie ihr vielleicht gemerkt habt, war es zwei Wochen still auf dem Blog. Das liegt daran, dass ich gerade sehr viel unterwegs bin. Aktuell genieße ich das wunderschöne Südtirol, danach ziehe ich noch weiter nach Chioggia an der Lagune von Venedig.

Um schon mal in Italien-Stimmung zu kommen (naja, das bin ich eigentlich immer, aber noch mehr kann ja nicht schaden), habe ich vor meiner Abreise Cannoli gebacken.

Einige von euch werden die süditalienische Nascherei sicher kennen. Teig wird um ein Röhrchen gewickelt, frittiert und

dann mit Ricotta oder einer leckeren Creme, zum Beispiel Vanille oder Pistazie, gefüllt.

Ich liebe Cannoli, aber sie sind schon eine recht mächtige Nascherei, durch das Frittieren, aber auch die Füllung. Da ich persönlich in meiner Küche nicht frittieren mag (sie geht offen ins Wohnzimmer über und die halbe Wohnung würde tagelang nach Fett riechen), habe ich mal Cannoli aus dem Ofen ausprobiert.



Natürlich hat der Teig eine ganz andere Konsistenz, da er nur gebacken, nicht frittiert wird. Aber knusprige Teigröhrchen mit Cremefüllung klingen trotzdem super, oder?

Da sie durch das Backen eh schon ganz anders werden würden, habe ich auch noch einen Anteil Vollkornmehl genommen, weil ich das so gerne mag. Das sind also echt Naschkatzen-Cannoli aus dem Ofen. :)

Für die Füllung habe ich es mir leicht gemacht. Eine Buttercreme war mir zu aufwendig. Mascarpone ist fett genug und auch fest und cremig. Ich habe lediglich einige Löffel Waldheidelbeerkonfitüre darunter gemischt, die ich selbst in Polen gekocht hatte, als ich bei einer ehemaligen Kollegin dorthin eingeladen war. Die Heidelbeeren hatte ihr Sohn selbst gesammelt.

Sie schmecken unfassbar intensiv im Vergleich zu den Zucht-Heidelbeeren, die man überall kaufen kann! Aber ihr könnt auch einfache Heidelbeer-Konfitüre nehmen!



Am besten füllt ihr die Cannoli frisch vor dem Servieren und lasst sie nicht zu lange liegen, sonst weichen sie irgendwann durch.

### **Für 15–20 Cannoli:**

100 g Dinkel-Vollkornmehl

150 g Dinkelmehl

$\frac{1}{2}$  TL Salz

30 g Butter, zimmerwarm

1 TL Zitronensaft

6 EL Marsala\*

Fett für die Röhrchen

#### Füllung:

750 g Mascarpone

3–4 geh. EL (Wald)Heidelbeer-Konfitüre

*\* Ich hatte keinen da und habe Weinbergspfirsichlikör genommen. Man hat sein Aroma richtig gut herausgeschmeckt.*

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und mischen. Die Butter, den Zitronensaft und den Marsala darübergerben und alles zügig verkneten. Falls etwas Feuchtigkeit fehlt (bei Vollkornmehl kann das vorkommen), vorsichtig noch ein wenig Wasser oder Likör zufügen.

Den Teig auf der Arbeitsfläche 1–2 Minuten verkneten, bis er elastisch ist, dann in Folie gewickelt oder in einer abgedeckten Schüssel 20 Minuten ruhen lassen.

Den Teig 20 mm dünn ausrollen und etwa 9 cm große Kreise ausstechen (geht mit einem Dessertring sehr gut).

Ein kleines Schälchen Wasser bereitstellen.

Die Röhrchen rundherum etwas einfetten und dann jeden Kreis ein wenig oval ziehen (oder mit dem Nudelholz oval rollen) und um die Röhrchen legen. Mit angefeuchteten Fingern die Kanten zusammendrücken und die Cannoli auf ein Blech mit Backpapier legen.

Den Ofen auf 180 °C Umluft erhitzen und die Cannoli 12–15 Minuten backen, oder bis sie leicht goldbraun sind.

Kurz abkühlen lassen, dann vorsichtig die Röhrchen entfernen

und ganz abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Mascarpone mit der Konfitüre verrühren, abschmecken, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kühlstellen.

Sobald die Cannoli vernascht werden sollen, die Füllung gleichmäßig in die Teigröhrchen spritzen, nach Belieben mit einem Hauch Puderzucker bestäuben und genießen.



Ist das nicht eine fantastische Farbe? Ich finde, allein die Füllung kann sich sehen lassen (ist sogar die Naschkatzen-Farbe!) und uns haben die Cannoli sehr gut geschmeckt, auch wenn sie nicht wirklich authentisch sind. Dafür aber individuell!

Ihr könnt den Teig natürlich auch nur mit Weißmehl machen und auch bei der Füllung wieder variieren, was ihr mögt oder da habt. Macht einfach euer eigenes Cannoli-Ding! :)

Jetzt wünsche ich euch eine genussvolle Zeit und sende euch liebe Grüße aus dem wunderschönen Südtirol!

Lasst es euch auch gut gehen!

Eure Judith

---

**Churros aus dem Ofen mit  
Zimt-Zucker & dicker  
Schokosauce**



Diese Woche gibt es eine etwas zeitaufwendigere Nascherei. Aber die lohnt sich!

Vielleicht kennt ihr Churros aus dem Urlaub in Spanien oder auch von Jahrmärkten oder Weihnachtsmärkten. Das frittierte Spritzgebäck aus Brandteig wird in Spanien traditionell als Chocolate con Churros oder Churros y chocolate serviert und in die dickliche Schokosauce getunkt.

Die Churros werden in Spanien entweder an Ständen oder in Churrerías verkauft und zu jeder Tageszeit genossen. Was ich nicht wusste, ist, dass Churros auch in Lateinamerika, dem Südwesten der USA und auf den Phillipinen verbreitet sind. Teilweise gibt es sogar herzhaftere und gefüllte Varianten, zum Beispiel in Uruguay mit Käsefüllung.

Da ich noch nie in meinem Leben etwas frittiert habe und aufgrund meiner offenen Küchen-Wohnzimmer-Situation (zumindest in dieser Wohnung) auch nicht damit anfangen werde, fand ich die Idee von Churros aus dem Ofen super!



Gesehen habe ich die Idee bei Bloggerkollegin Mellimille, aber auch auf anderen Seiten findet man solche Rezepte.

Ich hatte ewig keinen Brandteig gemacht, das war also ein guter Anlass und ich finde, die Ofen-Churros sind mega lecker geworden!

Einen Teil habe ich mit zu einer Freundin genommen und wir haben sie beim wöchentlichen Serienabend geschlemmt. Da wir davor ein Ofengericht gemacht hatten, haben wir die Churros einfach danach in den ausgeschalteten heißen Ofen gelegt. Das herrliche: Der Zimt-Zucker karamellisierte und machte die Churros noch knackiger.

Für 4 Personen:

**CHURROS:**

300 ml Wasser

100 g Butter

60 g Zucker

260 g Dinkelmehl 630

4 Eier (Gr. M)

Salz

50 g Butter

6 EL Kokosblütenzucker + 3 TL Zimt

**SAUCE:**

350 ml Milch oder Pflanzendrink

$\frac{1}{2}$  Päckchen Schokopuddingpulver

2 EL Kakaopulver

3 EL Kokosblütenzucker

In einem Topf das Wasser zum Kochen bringen. Butter hineingeben und schmelzen lassen. 1 Prise Salz, Zucker und Mehl hinzufügen und alles mit einem Kochlöffel verrühren. Solange weiterrühren, bis am Topfboden eine weiße Schicht sichtbar wird. Dann ist der Teig ‚abgebrannt‘. Den Topf vom

Herd nehmen und die Masse etwas abkühlen lassen.

Dann entweder in eine Küchenmaschine geben oder mit dem Handmixer rühren und die Eier einzeln unterrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit schmaler Sterntülle füllen und auf zwei bis drei mit Backpapier ausgelegte Backbleche zweifingerlange Stangen spritzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20–25 Minuten backen.

Die Butter zerlassen und flüssig halten. Zucker und Zimt mischen und in eine flache Schale geben.

Die fertigen Churros kurz abkühlen lassen und dann rundherum mit etwas Butter bestreichen und im Zimt-Zucker wälzen oder sie damit bestreuen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Für die Sauce mit den Zutaten nach Packungsanleitung einen dünnen Pudding kochen. Dabei den Kakao mit dem Puddingpulver einrühren. Wer mag gibt noch einen Schuss Sahne dazu.



Ich finde, dieses Rezept eignet sich gut, wenn man ein paar Gäste hat und etwas Besonderes auf-tischen möchte, das man nicht ständig und überall bekommt. Als Nachtisch für ein besonderes Essen sind sie natürlich genauso perfekt.

Hoffentlich habt ihr jetzt auch Lust auf einen kulinarischen Trip nach Spanien bekommen – ich wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen!

Habt ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith



---

# Zitronen-Ingwer- Puddingschnecken



Neulich entdeckte ich Dinkel-Blätterteig im Supermarkt. Eigentlich wollte ich mal Schillerlocken ausprobieren. Kennt ihr das? Da wird Blätterteig um kleine Röhrchen gewickelt und gebacken. Die Teigröhrchen werden dann mit Sahne oder etwas anderem gefüllt. Das erinnert mich an italienische Cannoli, da wird Teig auch um Metallröhren gewickelt, dann aber frittiert und mit Creme oder Sahne gefüllt.

Leider habe ich keine Röhrchen für solche Schillerlocken und

auch niemanden gefunden, der sie besitzt und mir leihen konnte. Also durchstöberte ich meine Backbücher und stieß auf Plunderschnecken. Da wurde der Teig selbst gemacht, aber ich muss gestehen, an Blätterteig habe ich mich noch nicht rangetraut.

Also gab es diese Woche Pudding-Schnecken mit Vanillepudding, den ich mit Zitronenabrieb und kandiertem Ingwer aromatisiert habe. Das war eine herrlich sommerlich-frische Kombi und mal was anderes zu den üblichen Vanillepudding-Schnecken.



Ganz wichtig: Das Kühlen der Rollen sollte man ernst nehmen. Meine erste Ladung hatte ich zu kurz gekühlt und die Schnecken liefen mir im Ofen komplett auseinander! Die zweite Hälfte ließ ich deutlich länger im Tiefkühlfach und heraus kamen viel schönere Schnecken.

Ich habe sie in den letzten Backminuten noch mit etwas Ingwerkonfitüre bestrichen, die mir eine Freundin aus Dänemark mitgebracht hatte. Da könnt ihr natürlich auch den Klassiker – Aprikosenkonfitüre – nehmen, oder eine beliebige andere Sorte, die zur Füllung passt. Oder ihr lasst diesen Schritt weg, das geht natürlich auch.

**Für ca. 20 Stück:**

300 ml Milch oder Pflanzendrink

50 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Abrieb von 1 Bio-Zitrone

1 EL Zitronensaft

1/3 TL Ingwer, gemahlen

1 Prise Kurkuma

30 g Butter

50 g Sahnequark

20 g kandierter Ingwer, ganz fein gehackt

(Ingwerkonfitüre oder andere Sorte, nach Belieben)

1 Packung Dinkel-Blätterteig

Für die Füllung aus der Milch, dem Puderzucker und dem Puddingpulver nach Packungsanleitung einen festen Pudding kochen und dann Zitronenabrieb, Ingwer, Kurkuma, Butter, Quark und kandierte Ingwer unterrühren. Abkühlen lassen und dabei häufig gründlich umrühren.

Den Blätterteig mit dem Papier aufrollen. Die Puddingmasse gleichmäßig daraufstreichen und den Teig einrollen. Rolllt man von der langen Seite her auf, bekommt man kleine Schnecken. Von der dicken Seite her aufgerollt, ergeben sich weniger und

größere Schnecken.

Die Rolle halbieren und auf einem Brett oder großen Teller mindestens 25 Minuten ins Tiefkühlfach legen.

Dann den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen, zwei Bleche mit Backpapier belegen und die gekühlte Rolle mit einem scharfen (Zacken)Messer in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden.

Die Schnecken mit Abstand auf die Bleche verteilen und 12 Minuten backen, dann gegebenenfalls mit der Konfitüre bestreichen und weitere 3–5 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.



Wer es noch nicht so sommerlich mag, probiert vielleicht eine Version mit Kokosblütenzucker und viel Zimt im Pudding aus. Dann hätte man feine Zimtschnecken. Interessant wäre auch ein Schokopudding als Basis.

Ich wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und Naschen!

Habt eine genussvolle Zeit,

eure Judith

---

**Naschen à la française: Zarte  
Madeleines mit Getreidekaffee  
& Nugatkern**



Neulich fiel mir beim Aufräumen meiner Backschublade meine Madeleine-Form in die Hände. Madeleines sind in Frankreich ein Klassiker. Das Feingebäck aus Sandmasse in Form einer Jakobsmuschel ist im wahrsten Sinne butterzart und [lässt sich beliebig aromatisieren](#).

Natürlich sind Madeleines in la belle France in jeder Konditorei, aber mittlerweile auch in jedem Supermarkt zu finden – industriell hergestellt und meist einzeln in Plastik verpackt. Wenn man sie schon nicht beim kleinen Handwerkskünstler um die Ecke kauft, kann man sie ganz einfach selbst machen – da braucht man wirklich keine Industrie dafür.

Naschkatzen haben die Grundzutaten vermutlich meistens zuhause und die Formen findet man im Küchenbedarfsladen oder notfalls im Netz. Ein Tipp schon vorweg: die Mulden richtig ausgiebig

einfetten! Trotz Fett backte mir ein bisschen Teig an und da ich nur eine Form habe, musste ich für die hier genannte Teigmenge zwei Ladungen backen.

Kokosblütenzucker lohnt sich meiner Meinung nach generell, denn er gibt Gebäck ein wunderbar karamelliges Aroma, auch wenn er (Rohr)Zucker nicht immer in voller Menge ersetzen kann, da er meiner Erfahrung nach manchen Teigen eine leicht andere Konsistenz verleiht. Auch hier bei den Madeleines war ich vorsichtig, aber einen Teil konnte ich unbesorgt ersetzen.

Getreidekaffee haben wir immer da. Wir lieben den Yannah-Kaffee von Lima\*, aber jeder andere Getreidekaffee oder auch Instantkaffee aus Bohnen mit Koffein geht genauso gut.



**Für 24 Stück:**

125 g Butter

3 Eier

80 g feiner Rohrzucker

20 g Kokosblütenzucker

6 geh. TL Getreidekaffeepulver

150 g Dinkelmehl 630

ca. 50 g Nugat

**Guss (nach Belieben):**

9 TL Puderzucker

5 TL Getreidekaffeepulver

3 TL Kakaopulver

Für den Teig die Butter bei schwacher Hitze zerlassen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, dann zuerst Mehl und Kaffeepulver, dann die Butter unterrühren.

Den Teig abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Die Madeleine-Form (oder, falls vorhanden, 2 Formen) gründlich fetten und den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Mit einem Teelöffel den Teig auf die Formen verteilen – er geht etwas auf, also nur etwa 2/3 füllen. Das Nugat in feine, längliche Streifen schneiden (ca. 0,5 x 1 cm) und mittig auf den Teig geben. Etwas andrücken, dann mit dem Löffel den Teig von den Rändern her über das Nugatstück schieben, bis es bedeckt ist, und dann glatt streichen.

Die Madeleines 15 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind, dann aus dem Ofen nehmen. Etwas abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und auf ein Gitter legen. Die Mulden von groben Krümeln befreien und erneut einfetten und die zweite Hälfte des Teigs und des Nugats ebenso verarbeiten.



Falls gewünscht kann man die Madeleines mit einem Guss überziehen. Bei mir wird er immer zu flüssig, also gebt wirklich fast tröpfchenweise die Flüssigkeit dazu!

Dafür alle Zutaten in eine kleine Schüssel geben und immer wieder etwas Wasser (oder Milch) zufügen, bis ein glänzender, cremiger Guss entstanden ist, der sich ohne wegzulaufen auf das abgekühlte Gebäck streichen lässt.

Am besten schmeckt zu den Madeleines natürlich ein Kaffee – oder Getreidekaffee!

Viel Freude beim Naschen und habt ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith

Sogar vegan sind Madeleines kinderleicht: schaut mal bei den [veganen Madeleines mit Aquafaba](#) vorbei!

*\* unbeauftragte Werbung in Form einer Produktnennung*

---

**Zweierlei** **Kardamom-**

# Hefekringel mit Kürbiskernbutter oder Konfitüre



Nachdem ich letztes Wochenende von einer blöden Erkältung außer Gefecht gesetzt wurde, konnte ich heute endlich mal wieder ausgiebig backen. Die Inspiration kam aus meinem neuesten Kochbuch: „Die grüne Küche. Quick & Slow“ von David Frenkiel und Luise Vindahl (die Buchvorstellung folgt bald!).

Daraus habe ich mir die Mengen für den Hefeteig mit Vollkornanteil abgeschaut sowie die Idee für die Kürbiskernfüllung. Die beiden haben nämlich ein Rezept für Kürbiskernbutter in ihrem Buch, das so lecker klang, dass ich es in abgewandelter Form für meine Kringel verwenden wollte.



Der Teig ist wunderbar fluffig aufgegangen, war jedoch auch recht weich beim Bearbeiten. Im Nachhinein dachte ich, hätte ich vielleicht noch einen Hauch Mehl unterkneten sollen vor dem Ausrollen. So wurde das Flechten und Rollen der Kringel etwas schwieriger und das Ergebnis war nicht so präzise, wie es die Perfektionistin in mir gerne gesehen hätte. Aber für meine allerersten geflochtenen Hefekringel finde ich sie sehr hübsch und vor allem sind sie lecker!

Nach dem Backen fiel mir noch eine weitere tolle Füllung ein: Maronenmus. Da wir vor zwei Wochen im Elsass waren, hatten wir dort im Supermarché welches gekauft – Naschkater hatte es aber schon wieder bis auf einen kleinen Rest verputzt. Nächstes Mal backe ich mal Maronen-Kringel, das passt so wunderbar in den Herbst. =)

Für ca. 20 Kringel:

**TEIG:**

20 g frische oder 9 g Trockenhefe  
90 g Kokosblütenzucker  
Kardamomsamen aus 6 Kapseln, frisch gemörsert  
1 TL Salz  
500 ml Milch/Pflanzendrink, zimmer- oder lauwarm  
100 g weiche Butter  
550 g Dinkelmehl 630  
200 g Dinkelvollkornmehl (frisch gemahlen)  
1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen

**Kürbiskernbutter:**

100 g Cashewkerne und geschälte Mandeln  
150 g Kürbiskerne (oder sogar 200 g und 50 g Cashews/Mandeln)  
1 Prise Salz  
3 EL weiche Butter (oder Kokosöl)  
6–8 EL Ahornsirup (oder Agavendicksaft)

**2. Füllung:**

Konfitüre nach Belieben, z.B. Erdbeer-Himbeer oder auch

## Maronenmus, Schokocreame, Mohnmasse, ...

Die ersten 5 Zutaten in der Schüssel der Küchenmaschine verquirlen oder kurz mixen. Dann die Butter dazugeben.

Etwa 2/3 der Mehlmischung (Dinkel und Dinkelvollkorn) zufügen und alles mit dem Knethaken verkneten. Nach und nach das restliche Mehl dazugeben, bis der Teig nicht mehr klebt. Mit einem sauberen, feuchten Küchenhandtuch abdecken und die Schüssel an einen warmen Ort stellen. Den Teig dort 45–60 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Kürbiskernbutter herstellen:

Die Cashewkerne, Mandeln und Kürbiskerne auf einem Blech verteilen. Bei 160 °C im Ofen ca. 10–20 Minuten rösten, bis die Cashews und Mandeln leicht Farbe nehmen und die Kürbiskerne aufplatzen. Abkühlen lassen und im (Hochleistungs)Mixer mit den übrigen Zutaten zu einer Paste pürieren. Dabei hin und wieder Pause machen und mit einem Teigschaber das Mus vom Rand nach unten schieben.

**TIPP:** Am besten macht man gleich die doppelte Menge – zum einen, weil man die Masse dann besser pürieren kann, zum anderen, weil diese Butter köstlich schmeckt und ein Highlight auf dem Frühstückstisch ist. In einem sauberen Schraubglas hält es sich im Kühlschrank sicher einige Tage.

Wer mag füllt auch die zweite Teighälfte mit Kürbiskernbutter und verwendet keine Marmelade.

Wenn der Teig schön aufgegangen ist, noch einmal auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten und dann halbieren. Mehl, Nudelholz, Maßband und ein scharfes Messer zurechtlegen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen und bereit stellen. Den Ofen auf 210 °C Umluft vorheizen und das Ei mit Pinsel bereit stellen.

Die erste Teighälfte auf stark bemehlter Arbeitsfläche zu einem 50 x 40 cm großen Rechteck ausrollen. Die Kürbiskernbutter gleichmäßig darauf verstreichen und an jedem Ende ca. 2,5 cm Rand frei lassen. Dann entweder die gesamte

Teigplatte zu einer großen Wurst aufrollen, in Scheiben schneiden und diese mit etwas Abstand auf die Bleche legen. Oder das untere Drittel über die Füllung klappen, dann das obere Drittel darüber falten. Nun ca. 5 cm breite Streifen abschneiden und sie der Länge nach mit dem Messer in 3 Stränge schneiden – dabei an einem Ende verbunden lassen. Nun wie bei einem Haarzopf die 3 Stränge verflechten, dann vom verbundenen Ende her wie eine Schnecke aufrollen und aufs Blech setzen. Die fertigen Kringel mit dem Ei bestreichen und 12–15 Minuten goldbraun backen.

Die zweite Teigportion ebenso verarbeiten und je nach Belieben ebenfalls mit Kürbiskernbutter oder mit Konfitüre/Maronenmus/Schokocreme füllen.



Ich genehmige mir jetzt noch einen Kringel zum Getreidekaffee mit Milch und wünsche euch ein wunderbares, genussvolles Wochenende!

Macht es euch schön und falls ein wetterbedingter Herbstblues einsetzt – backt ihn einfach weg!

Eure Judith