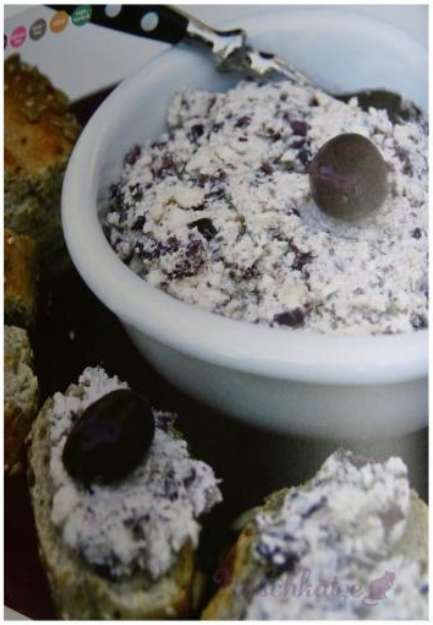
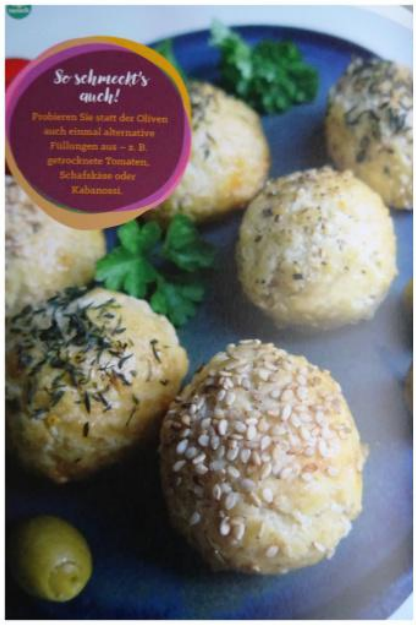
Buchrezension: „Ich bring´ was mit“ von Birgit Irgang

Zum letzten Mal gibt es dieses Jahr eine Buchvorstellung, die sehr gut zu Weihnachten passt, wie ich finde. Birgit Irgangs letztes Buch „Garantiert glutenfrei genießen“ habe ich euch hier schon vorgestellt. Dieses Mal präsentiert sie **„70 kulinarische Geschenke aus der eigenen Küche“**. Alle Rezepte sind ***glutenfrei***, viele sogar ***vegan*** und für jeden Anlass ist etwas dabei.
Selbst gemachte Geschenke sind nicht nur viel persönlicher als gekaufte, sie sind oft auch eine ganze Weile haltbar und somit auch perfekt für spontane Einladungen, zu denen man etwas mitbringen möchte.



Besonderheit

Birgit Irgang leidet selbst unter Zöliakie und Laktoseintoleranz und achtet deshalb bei ihren Rezepten auf diese Unverträglichkeiten. Sie sind also für alle geeignet, für Menschen mit Intoleranz und ohne. Die Autorin gibt auch „normale“ Alternativen an und widmet dem „Austausch von Zutaten“ eine Seite des Buchs. Wie schon im letzten Werk sind alle Rezepte gekennzeichnet, so dass man auf einen Blick sieht, dass sie zum Beispiel „vegan“, „milchfrei“ oder „nussfrei“ sind.



Inhalt

Die 10 Kapitel sind sehr abwechslungsreich und für jeden Anlass ist etwas dabei.
Die Mitbringsel aus **„Pikant & haltbar“** und **„Süß & haltbar“** kann man auch mal spontan aus dem Vorratsregal holen. Das wären zum Beispiel Pestos, Chutneys und Öle, Marmeladen, Müslimischungen oder Nüsse in Honig.
„Süße Aufstriche“ wie Lemon Curd oder Schoko-Kokos-Creme sind zwar nicht so lange haltbar, aber dafür perfekt für Naschkatzen. In **„Pralinen & Süßigkeiten“** gibt es Ideen für Trüffel, Pralinen, Konfekt, Riegel und sogar Karamellen oder fruchtige Energiekugeln. Anschließend kommen **„Salzige Knabbereien“**: Salzmandeln, Käsegebäck, Gemüsechips.
„Flüssige Verführungen“ nennt sich das nächste Kapitel mit Rezepten für Limonade, Sirup und Liköre, sie allesamt Lust machen, sie auszuprobieren.
„Mitbringsel fürs kalte Büffet“ sind vor allem für Allergiker doppelt gut, denn so ist sichergestellt, dass sie im Angebot etwas Verträgliches finden. Lecker sieht alles aus: Tortillawürfel, Aufstriche, Avocado-Birnen-Salat – das Büffet dürfte sehr schnell geleert sein.
Zum süßen Abschluss gibt es noch **„Zu Tee & Kaffee: Torten & Kuchen“** sowie **„Fantasievolles Kleingebäck“** und **„Plätzchen & Co.“**. Spannend klingen die Schoko-Avocado-Torte oder die Piña Colada-Cupcakes, aber auch Kekse oder Elisenlebkuchen machen Lust, hinein zu beißen.

Das Buch schließt mit einer „**Entscheidungshilfe**“, wo alle Rezepte noch einmal geordnet nach Kategorien wie „Jederzeit schnell gemacht“ oder Auf Vorrat hergestellt“ aufgeführt sind. Im „**Rezept-Index**“ sieht man noch einmal in einer Tabell, welches Rezept welche Allergenkennzeichnung hat.

Gerade zur Weihnachtszeit, aber auch das ganze Jahr über, mache ich gerne Geschenke selbst. Brigit Irgangs Ideen sind definitiv eine Bereicherung und ich habe mir vorgenommen, nicht immer nur Kekse oder Trüffel zu machen, sondern demnächst auch mal einen Schokolikör oder ein aromatisiertes Öl auszuprobieren.

Das Buch kann ich jedem empfehlen, der gerne Selbstgemachtes schenkt und dabei auch Rücksicht auf Unverträglichkeiten nehmen muss oder möchte. Schlichte, ansprechende Fotos machen Appetit auf all die Köstlichkeiten und die Beschenkten werden sich mit Sicherheit sehr über diese persönlichen Kleinigkeiten freuen!

Macht ihr Geschenke zu Weihnachten selbst? Verratet ihr mir, was in euren Küchen Feines entsteht?
Ich wünsche euch eine letzte genussvolle, besinnliche Vorweihnachtswoche!
Eure Judith

Birgit Irgang: Ich bring´ was mit. 70 kulinarische Geschenke aus der eigenen Küche
Books5success
Plassen Buchverlage
ISBN: 978-3-86470-9

Das Buchcover wurde mir freundlicherweise vom Verlag zur Verfügung gestellt. Vielen Dank!

♥ Blogevent ♥ Gastblog: Omas Kakaokuchen

Hallo,
ich bin Eva von ichmussbacken.com. Ich freue mich sehr, dass ich heute bei Judith Naschkatze zu Gast sein darf!
Judith hat mich eingeladen, bei ihrem Blogevent „Der Geschmack von früher“ mitzumachen. Im Dezember habe ich es leider nicht geschafft, da war einfach zu viel los. Aber jetzt im Jänner hat es geklappt – der Kakaokuchen nach einem Rezept meiner Wiener Oma ist der erste Kuchen, den ich im neuen Jahr gebacken habe!

Noch kurz zu mir und meinem Blog: Backen ist seit meiner Kindheit ein Hobby von mir. Die jahrzehntelange Back-Erfahrung kommt mir sehr zugute, da ich seit einigen Jahren wegen Laktoseintoleranz und Fruktoseintoleranz darauf achten muss, was ich esse. Gekaufte Süßigkeiten und Kuchen vertrage ich nur

schlecht bis gar nicht. Ich backe mir meine Kuchen, Torten, Cookies, Cupcakes und Co. daher einfach selbst; die Ergebnisse stelle ich auf meinem Blog vor.
Die Rezepte auf meinem Blog sind so gestaltet, dass ich sie selbst vertrage. Ich gebe immer an, wenn ich laktosefreie Produkte verwende, etwa bei Milch, Schlagrahm/Sahne, bei Schokolade. Ihr könnt aber natürlich ebenso gut „normale“ Produkte verwenden!

Bei Fruktoseintoleranz ist es etwas schwieriger, da die individuelle Verträglichkeit sehr unterschiedlich ist. Ich vertrage meine Rezepte wie gesagt sehr gut, und ich hoffe, ihr

auch!
Nun aber los mit der Geschichte hinter Omas Kakaokuchen. Meine Oma lebte in Wien. In meiner Kindheit verbrachten wir, meine Geschwister und meine Mutter, jeden Sommer mehrere Wochen bei ihr in ihrem Schrebergarten am Ziegelteich. Soweit ich mich erinnere, haben wir uns dort hauptsächlich von Eis, Schokolade, Süßigkeiten und Extrawurst-Semmeln ernährt.

Meine Oma war definitiv eine „Süße“. Wenn wir in der Kantine Eis holten, kauften wir immer zwei Familienpackungen, eine für die Oma, eine für uns vier. Dazu aß sie einige Löffel Schlagrahm. Ich staunte immer darüber, wie viel sie essen konnte.

Meine Oma konnte hervorragend backen; irgendein Kuchen war fast immer in der Küche – Marillenfleck oder Kirschfleck etwa, also Blechkuchen mit Marillen oder Kirschen. Auch ihre Weihnachtsbäckerei schmeckte fantastisch. Ich backe noch heute die Linzer Augen und Vanillekipferl. Oft gab es auch diesen Kakaokuchen. Meine Oma backte ihn in einer rechteckigen, dunkelbraunen Emailleform. Ihrer Aussage nach war das ein schneller Kuchen. Meistens gab es ihn „trocken“, also ohne Füllung, aber lieber mochte ich ihn mit Schokocreme-Füllung.

Ich muss noch dazu sagen, dass meine Oma nie an Zucker oder Butter sparte, ganz im Gegenteil. Je süßer, desto besser. Und je älter sie wurde, desto süßer wurden ihre Kuchen und Torten, weil ihr Geschmackssinn allmählich nachließ und sie nicht mehr so gut schmecken konnte.

Das Rezept für den Kuchen habe ich schon vor vielen Jahren aufgeschrieben, aber nie nachgebacken. Für Judiths Event war es nun so weit. Ich war wirklich gespannt, ob der Kuchen so schmecken würde, wie ich ihn in Erinnerung hatte!

Bei der Zubereitung des Kuchens hatte ich gleich mehrere Aha-Erlebnisse. Ich war zuerst einmal richtig überrascht darüber, dass die Zubereitung aufwendiger war als meine Oma es dargestellt hatte. Sie erledigte das Backen irgendwie nebenher, und schwupps, war der fertige Kuchen da. Ganz so einfach fand ich das nicht. Meine Küchenmaschine musste ganz schön lange rühren, bis der Teig schaumig war!

Außer dem hat es mich überrascht, wie viel Teig das Rezept ergab. Die Menge hat locker für einen Backrahmen in der Größe 35 x 25 cm gereicht. Im Nachhinein leuchtet mir das allerdings vollkommen ein. Wenn es um Süßes ging, machte meine Oma eben keine halben Sachen. Wozu einen kleinen Kuchen backen, wenn man genauso gut einen großen Kuchen backen kann?
Viel Teig, viel Creme – auch bei der Creme hat meine Oma nicht gespart. Wer zu Silvester gute Vorsätze gefasst hat und auf Diät ist, sollte besser auf die Füllung aus einer üppigen Schokopudding-Buttercreme verzichten! Die schmeckt zwar köstlich, ist aber doch recht kalorienlastig.

Ich hatte also als Nachback-Ergebnis ein ganzes Blech Kakaokuchen mit Schokocreme-Füllung vor mir und war echt gespannt darauf, wie der Kuchen schmecken würde. Mit dem ersten Bissen wurde ich sofort in meine Kindheit zurückversetzt. Der Geschmack ist genau wie damals und bringt sofort Erinnerungen an Wien, Sommer, Ferien zurück.

Der Boden schmeckt intensiv nach Kakao, man merkt, dass das kein Schokoladekuchen ist, sondern ein Kakaokuchen. Die Creme ist sehr süß; dennoch mag ich den Kuchen nach wie vor mit Creme lieber als ohne. Ich würde aber empfehlen, etwas weniger Zucker zu nehmen, also ca. 70 g statt 100g. Wie gesagt mochte es meine Oma vor allem in ihren letzten Lebensjahren sehr süß, weil ihr Geschmackssinn nachließ.

Meine Oma gab auch stets einen guten Schuss Rum in die Creme, als Kontrast zu der Süße. Das habe ich nicht gemacht, da bei uns Kinder mitessen. Ich kann mir aber vorstellen, dass eine Schicht Orangenmarmelade oder Preiselbeermarmelade unter der Schokoschicht sehr gut zum Kakaokuchen passen und ebenfalls die Süße etwas mildern würde.
Ansonsten: Daumen hoch für den Kuchen! Der macht sich sicher toll auf einem Buffet – und reicht garantiert für eine große Menge Gäste!

Zutaten

Teig

125 g Butter
(laktosefrei, wenn du sehr empfindlich bist)
3 Dotter
200 g Zucker
500 ml Milch, laktosefrei
400 g Mehl
100 g Kakao
1 Pck. Backpulver
3 Eiklar
1-2 Hände Walnüsse (optional)

Schokocreme

1 Pck. Schokoladenpudding
500 ml Milch, laktosefrei
250 g Butter, Zimmertemperatur
(laktosefrei, wenn du sehr empfindlich bist)
Zucker nach Geschmack
(Bei Oma 100 g; meine Empfehlung sind max. 70g)
2 EL Kakaopulver
1 Schuss Rum, optional

Zubereitung

1. Einen Backrahmen auf die Größe von 25 x 35 cm einstellen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Das Backrohr auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Butter, Dotter und Zucker mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine gut schaumig rühren; das dauert mindestens 5-10 Minuten. Den Kakao in eine Schüssel sieben und mit Mehl und Backpulver vermischen. Die Milch und die Mehlmischung abwechselnd zu der Buttermischung geben und gut einrühren. Der Teig ist sehr zähflüssig. Den Teig in den Backrahmen gießen und glattstreichen. Nach Belieben mit Walnüssen bestreuen.
3. Den Teig ca. 30-35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen: Wenn an einem in den Boden gesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Den Boden aus dem Backrohr nehmen und abkühlen lassen.

4. Für die Füllung einen Schokoladenpudding nach der Anweisung auf der Packung zubereiten: Das Puddingpulver mit ca. 8 Esslöffeln Milch verrühren, die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen. Die Puddingpulver-Mischung mit dem Schneebesen in die heiße Milch einrühren, aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Den Pudding komplett abkühlen lassen.
5. Die Butter mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine gut schaumig rühren. Den Pudding mit dem Stabmixer durchmixen, dann löffelweise zu der Butter geben. Jeden Löffel gut einarbeiten, damit die Masse nicht gerinnt.
6. Den Boden halbieren. Den Deckel abnehmen, die Creme gleichmäßig auf dem Boden verstreichen und den Deckel wieder aufsetzen. Den Kuchen vor dem Aufschneiden etwa eine Stunde lang kühlen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Staubzucker bestreuen.[nurkochen]

Wie man auf den Fotos sieht, ist der Boden bei mir ganz leicht sitzen geblieben. Ich hätte mich auf mein Gefühl verlassen sollen und ihn noch etwa 5 Minuten länger backen sollen. Laut Stäbchenprobe war er zwar fertig, beim Abkühlen sank er aber etwas ein. Backt ihn also im Zweifelsfall lieber etwas länger! Außerdem: Je mehr Nüsse, desto besser !

Danke, liebe Judith, dass ich bei dir zu Gast sein durfte!