Apfelkuchen mit Guss & Mandel-Marzipan-Boden (vegan)

Ich bin ja immer noch jedes Jahr mächtig irritiert, wenn ich im September im Supermarkt plötzlich vor den Weihnachtssüßigkeiten stehe. Das ist einfach viel zu früh! Gerade gibt es herrliche Herbstköstlichkeiten, leuchtende Kürbisse, frische deutsche Äpfel und Birnen, Nüsse, …
Da brauche ich noch keine Weihnachtsplätzchen oder Lebkuchen. Diese Zeit kommt noch früh genug, so schnell, wie das Jahr vergeht.

An den frischen, knackigen Äpfeln kann ich mich zurzeit aber kaum satt essen. Leicht säuerlich und mit Biss – so mag ich sie am liebsten. Ihr auch?

Im Kuchen gehen sie natürlich auch immer und da dann beim

Anblick der Marzipankartoffeln und -brote im Weihnachtsregal doch Gelüste aufkamen, habe ich kurzerhand einen veganen Apfelkuchen mit Guss und Mandel-Marzipan-Boden gebacken. Der war herrlich saftig und die leichte Säure der Äpfel passte wunderbar zum süß-mandeligen Boden.

Wer Marzipan nicht mag, kann den Kuchen natürlich auch mit einem normalen Mürbteigboden machen! Dafür könnt ihr zum Beispiel dieses Rezept für einen veganen Mürbteig mit Dinkel(Vollkorn)Mehl nehmen.

Für 1 Tarteform:

2 große Äpfel

Mandeln, gehobelt (zum Bestreuen)

Boden:

200 g gemahlene Mandeln

100 g Marzipan

2 Leinsameneier (LSE)

20 g Margarine

Guss:

400 g Soyagurt Vanille

1 TL Zimt

25 g Stärke

2 EL Zucker

2 EL Leinsamen (ich nehme gerne geschrotete) mit 6 EL Wasser anrühren und 5 Minuten quellen lassen, dann fein mixen. Die Mandeln in eine Schüssel geben, das Marzipan darüber zupfen und die Margarine dazu wiegen. Die fertigen LSE hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine gefettete Tarte- oder Springform drücken und einen Rand hochziehen.
Für den Guss alle Zutaten mit dem Schneebesen verrühren.
Den Ofen auf 150 °C vorheizen.
Die Äpfel waschen, trocknen und halbieren. Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in Scheiben oder feine Spalten schneiden. Die Stücke in Kreisen und überlappend auf den Teigboden setzen, bis er komplett mit einer Schicht Apfel

bedeckt ist. Den Guss darüber gießen und die Mandelblättchen darüber streuen (die Mandeln werden beim Backen nicht braun, wer das gerne mag, nimmt welche, die bereits leicht geröstet sind).
Den Kuchen 20-30 Minuten backen, bis der Guss fest und der Boden goldbraun ist. In der Form abkühlen lassen, dann herauslösen.

Ich hoffe, dass uns allen ein paar Sonnenstunden vergönnt sind

an diesem Wochenende!
Wie auch immer – genießt die Tage, verwöhnt euch mit was Leckerem und habt es schön!
Eure Judith

Saftiger Rhabarberkuchen vom Blech mit Marzipan und Vollkorn

Nachdem ich die Rhabarbersaison schon mit der Rhabarber-Nicecream eingeläutet habe, gibt es diese Woche einen ganz unkomplizierten Blechkuchen. Der Teig hat eine feine Marzipan- und Zitronennote und zergeht geradezu auf der Zunge, so saftig

ist er.

Ich habe das Vollkornmehl mit meiner Mühle frisch gemahlen, dann schmeckt es wunderbar nussig. Leider hatte ich nur noch 100 g Dinkel da. Wer mag, kann aber auch mehr Vollkorn verwenden, 50/50 sollte auf jeden Fall gehen, ich denke sogar, 2/3 Vollkorn funktioniert auch noch prima.

Wenn die Saison vorbei ist, kann man natürlich auch Apfel, Birne oder anderes Obst in den Teig drücken und den Kuchen so beliebig abwandeln. =)

Für 1 rechteckige Form ca. 25×30 cm:

200 g weiche Butter
200 g Marzipan
80 g Zucker + 2 EL
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
Ca. 500 g Rhabarber
100 g Dinkelvollkornmehl
200 g Dinkelmehl
½ Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
Abgerieben Schale und Saft von ½ Zitrone

Den Rhabarber putzen, der Länge nach halbieren und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Stücke in einem Sieb mit 2 EL Zucker bestreuen und eine Weile ziehen lassen. Alle Zutaten für den Teig richten und Zimmertemperatur annehmen lassen.
Die Form oder den Backrahmen mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
Die Butter mit dem klein geschnittenen Marzipan in der Küchenmaschine cremig rühren, dann den Zucker dazugeben und einzeln die Eier zufügen und alles zu einem cremig-schaumigen Teig rühren. Zitronenschale und -saft unterrühren.
Mehl, Backpulver und Salz mischen und nach und nach dazu geben. Den fertigen Teig in die Form geben, glatt streichen und die abgetropften Rhabarberstücke darauf verteilen und leicht andrücken.
Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen, bis er aufgegangen und goldbraun ist.
Abgekühlt in Quadrate oder beliebige Stücke schneiden.

Da Naschkater und ich am Wochenende auf einer Hochzeit sind, habe ich mich gesputet, um den Kuchen noch reichtzeitig blogfein zu machen.

Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende – macht das Beste aus dem andauernden Aprilwetter!
Eure Judith

Rhabarber-Hefeschnecken mit Mandeln & Marzipan

Rhabarber ist ein kulinarisches Zeichen, dass es endlich Frühling ist. Die grün-roten Stangen haben für mich sonnen-hungrige Naschkatze also eine sehr positive Assoziation. Endlich ist der milde Mai da, alle Bäume sind grün und es gibt die ersten frischen Köstlichkeiten des Jahres in Form von Erdbeeren, Rhabarber und Spargel. Ich meine mich zu erinnern, dass wir früher sogar eine Rhabarberpflanze im Garten hatten, aber irgendwie bin ich mir nicht mehr sicher. Auf jeden Fall muss

einmal im Jahr mit dem lustig machenden Frühjahrsboten gebacken werden!
Da es jedoch auch noch mal einen kleinen Kälteeinbruch gab und somit Wohlfühlessen angesagt war, gibt es heute ein Rezept für wärmende Hefeschnecken mit Kardamom und Marzipan, das kombiniert mit dem Rhabarber eine perfekt saftige und säuerlich-süße Füllung ergibt.

Für den Teig habe ich neben dem obligatorischen Dinkelmehl noch gemahlene Mandeln genommen und die Schnecken mit ein paar gehackten Mandeln bestreut. So wurden sie innen noch saftiger und hatten oben drauf ein bisschen Biss.

Für ca. 12 Schnecken:
450 g Dinkelmehl
[+ etwas mehr zum Bestäuben/Ausrollen]
50 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
1 Päckchen Trockenhefe
60 g Zucker
½ TL Kardamom, gemahlen

40 g weiche oder zerlassene, abgekühlte Butter
310 ml Milch
8 Tropfen Bittermandelaroma

500 g Rhabarber
4 EL Sirup (z.B. Erdbeer, Blaubeer), Saft oder Wasser
Vanillepulver
(oder 1 Packung Vanillezucker, wenn man keinen Sirup verwendet)
100 g Marzipan
2-3 Handvoll gehackte Mandeln

Puderzucker, Zitronensaft/Milch (man kann auch den Rhabarbersirup verwenden) für einen dicklichen Guss

Mehl, Mandeln, Salz, Zucker, Kardamom und Hefe mischen.
Milch in einem Töpfchen leicht erwärmen und das Mandelaroma dazugeben. Die Flüssigkeit zu den trockenen Zutaten geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine oder des Handmixers verkneten. Die Butter ins Töpfchen geben und mit der Resthitze der Herdplatte weich werden oder gerade eben schmelzen lassen. Zum Teig geben. Diesen ca. 10 Minuten lang kneten lassen. Eventuell noch ein klein wenig Mehl zugeben, so dass der Teig nicht zu klebrig-flüssig wirkt. Er muss sich jedoch erstmal nicht zu einer Kugel ballen.
Dann mit einem Handtuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und eventuell grob schälen. Die Stangen in kleine Würfel schneiden und diese in einem kleinen Topf (kann auch der Milch-Butter-Topf sein – ich spare immer gern Geschirr) mit dem Sirup oder anderer Flüssigkeit kurz aufkochen, dann den Herd ausdrehen. Mit Vanille würzen und mit Deckel kurz stehen lassen, bis der Rhabarber bissfest, aber nicht ganz weich ist. Abkühlen lassen, am besten in einem Sieb, so dass die Flüssigkeit gleich abtropfen kann. Diese würde den Teig aufweichen.

Den aufgegangenen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und einmal durchkneten, bis die Kugel nicht mehr klebt.
Dann ein Rechteck von ca. 40 x 50 cm ausrollen und den Rhabarber darauf verteilen. Das Marzipan in kleine Würfelchen schneiden oder mit den Fingern kleine Stückchen abzupfen und gleichmäßig darüber verteilen.
Von der langen Seite her aufrollen und die Rolle in ca. 12 breite Stücke schneiden. Diese mit der Schnittkante nach oben in eine gefettete Form oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Schnecken sollten etwas Abstand haben, wenn man sie einzeln backen möchte. Sollen sie wie auf dem Foto eher einen Kuchen ergeben und zusammenwachsen, setzt man sie einfach nebeneinander. Noch einmal 20 Minuten gehen lassen. Die Mandeln hacken und über die Schnecken streuen.
Den Ofen vorheizen und die Schnecken bei 160°C Umluft 30-35 Minuten backen, bis sie goldbraun und durch sind (Stäbchenprobe).
Aus Puderzucker und Flüssigkeit einen Guss anrühren und die Schnecken damit beträufeln.

Wenn die Rhabarberzeit vorbei ist, könnt ihr diese Schnecken

natürlich auch mit anderen Früchten oder Beeren füllen. Kirschen machen sich bestimmt auch gut darin oder wie wäre es mit exotischen Mangoschnecken? Man kann da wie immer kreativ werden! =)

Habt eine genussvolle Restwoche und macht es euch lecker!
Eure Judith

Oster-Mini-Muffins mit buntem Marzipandekor

Schon ist die erste Aprilwoche um und Ostern nähert sich mit rasanten Schritten. Wie so oft kann ich gar nicht glauben, dass schon der vierte Monat angebrochen ist und wir endlich

das Wintergrau hinter uns gelassen haben. Draußen strahlt die Sonne an einem absolut wolkenlosen Himmel und plötzlich waren diese Woche die Bäume grün. Man wartet ewig drauf und dann geht es irgendwie so schnell.

Normalerweise backe ich jedes Jahr ein Osterlamm aus Biskuit für die Familie. Dieses Jahr wollte ich aber mal etwas Neues ausprobieren und da kam mir die Idee für diese kleinen Muffins, die mit Osterküken und Eierchen dekoriert werden. Da kann man seiner Fantasie und Bastelfreude freien Lauf lassen und auf der Kaffeetafel machen sie auf jeden Fall was her. Fast zu süß zum Aufessen, fand ich bei Begutachtung meines Werks – aber eben nur fast. =)

Für 12 große oder ca. 30 kleine Muffins:

100 g weiche Butter

70 g Kokosblütenzucker/Zucker

2 Eier
70 g Dinkelvollkornmehl
80 g Dinkelmehl
1 TL Backpulver
30 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
125 ml Milch oder ungesüßte Pflanzenmilch (Reis oder Mandel)
1-2 TL Matchapulver oder 10 Tropfen grüne Lebensmittelfarbe

200 g Marzipan
schwarzer (Sesam) [optional]
Lebensmittelfarben (gelb, rot und was sonst noch gefällt)

Die Muffinmulden ausfetten oder mit Papierförmchen auslegen. Alle trockenen Zutaten vermengen. Die Milch mit Matcha oder der Lebensmittelfarbe einfärben, bis sie knallig grün ist.
Mit dem Handmixer die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazu geben und gut unterrühren. Dann die Mehlmischung und die Flüssigkeit abwechselnd auf niedriger Stufe unterrühren.
Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
Jeweils einen Teelöffel in die Mini-Muffinformen geben. Zum Schluss die Form sanft aufstoßen, damit der Teig sich setzt und flacher wird. 10-15 Minuten backen. Die Stäbchenprobe machen und die fertigen Muffins abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und umdrehen, so dass die leicht gebräunte Seite nach unten zeigt.

Das Marzipan halbieren und die eine Hälfte gelb einfärben, die andere Hälfte in verschiedenen Farben, einen Teil davon auf jeden Fall rot.
Das gelbe Marzipan zu einem Strang rollen und in so viele Portionen teilen, wie man Küken machen möchte. Diese Teile dann zwischen den Händen rollen und dann etwas oval drücken, so dass ein Köpfchen angedeutet wird. Unten eine Sitzfläche eindrücken. Den Küken mit (schwarzem) Sesam Augen einsetzen und kleine Stückchen roten Marzipans zu Schnäbeln formen.
Das restliche bunte Marzipan zu Eiern formen.

Die Küken und die Eier auf die kleinen Küchlein setzen. Wer es stabiler mag, benutzt ein wenig Puderzuckerglasur (Zitronensaft/Wasser + Puderzucker) zum Fixieren.

Zum Servieren eignen sich Eierbecher sehr gut oder zum Verschenken ein unbenutzter (!) Eierkarton, wenn man die Ostermuffins mitbringen möchte.

Ich werde jetzt noch ein wenig die herrliche Sonne genießen und hoffe, ihr tut heute das Gleiche!
Habt einen genussreichen Sonn(en)tag!
Eure Judith

Naschkatze

Quelle der Besinnlichkeit – Buchvorstellung: „Wintertraum & Weihnachtszeit“ & mein Jahresstollen mit Cranberries, Marzipan und Walnuss

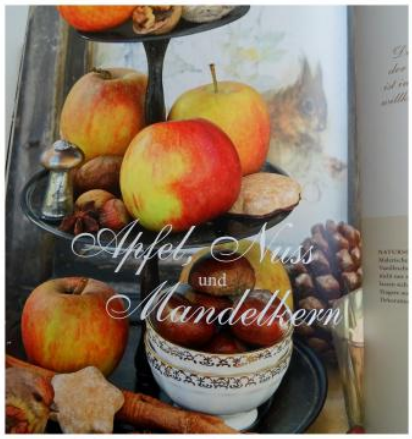
Weihnachten. In dieser Zeit des Jahres sollte man öfter mal innehalten, sich ruhige Momente suchen und das Schöne des Alltags umso mehr zelebrieren. Einen heißen Punsch trinken, aus dem Fenster in den vereisten Garten blicken, ein Plätzchen knabbern. Mit den Lieben zusammen sitzen, etwas Schönes kochen und gemeinsam genießen.

Stattdessen wird oft die Hektik noch größer, als sie es eh schon ist. Man arbeitet verbissen To-Do-Listen ab, hetzt durch Läden auf der Suche nach passenden Geschenken, plant seine Terminkalender voll, um allen noch einmal gerecht zu werden, bevor das Jahr vorüber ist.
Wo bleiben da die Besinnlichkeit und der Genuss? Öfter mal auf der Strecke, oder?
Dieses Jahr ergeht es mir irgendwie so. Zum einen gibt es bei der Arbeit im Dezember generell bei uns am meisten zu tun, darauf konnten wir uns schon einstellen. Aber auch privat kommt bei mir bisher wenig Besinnlichkeit auf, zu wenig Zeit bleibt, um gemütlich zu backen oder gar die Ergebnisse für euch schön zu fotografieren.

Da kommt ein Buch gerade recht, das ich für euch besprechen darf! „Wohnen & Garten“ hat zusammen mit dem Callwey Verlag ein Weihnachtsbuch heraus gegeben, das ein großartiges Gesamtpaket liefert, um weihnachtliche Stimmung zu schaffen.

Inhalt

In wunderschönen Bildern führt einen das Buch durch die Winterzeit. Da gibt es im Kapitel **„Winterstimmung in Haus und Garten“** Dekoration aus Mistelzweigen, Rezepte für heißen Punsch oder Schokolade mit Rum, leckere Wintersalate, Deko mit Zapfen, Äpfeln und Nüssen und ganz traditionell Rezepte zum Martinsgansessen. Man bekommt Lust, das Haus oder die Wohnung schön zu machen, sie mit duftenden Zweigen und winterlichen Elementen zu dekorieren.



Blätt
ert man weiter, landet man **„In der Weihnachtsbäckerei“**. Deutsche Klassiker wie Zimtsterne, Stollen und Bratapfel finden sich ein, dazu stoßen italienischer Panettone, englische Shortbread-Cookies oder auch diverse Rezepte mit der Knolle fürs gewisse Etwas: Ingwer. Wie wäre es mit einem Winterpunsch mit geriebenem Ingwer, der von innen wärmt, oder mit einem gedämpften Ingwerpudding?
Nach der Bäckerei kann man sich auf die Festtage einstimmen.

„Morgen, Kinder, wird´s was geben. Herrliche Festtagszaubereien“ ist das Motto des dritten Kapitels. Köstliche Ideen fürs Weihnachtsmenü warten da auf Genießer: Rehrücken mit Birne und Preiselbeeren, Putenroulade mit Walnuss-Parmesan-Pesto oder gestürzte Karamellmousse. Auch die Tischdeko kommt nicht zu kurz. Glas und Silber, Zapfen und Gold, Lebkuchen als Tischkarten – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Die Ideen fürs Fischbuffet an den Feiertagen sehen großartig aus und machen sofort Appetit und die Deko aus alten Notenblättern ist etwas ganz Besonderes.

Auch der Ausklang wird nicht vergessen: Zum Schluss heißt es „**Willkommen, neues Jahr**!“. Silvesterdeko mit Glückssymbolen, Minihefezöpfe fürs Neujahrsfrühstück, Lachs- und Heringsrezepte für den ersten Frühstücksgenuss des neuen Jahres.

Wenn man sich in Weihnachtsstimmung versetzen möchte, ist dieses Buch absolut perfekt. Man bekommt nicht nur wunderbare Ideen für die Gestaltung der Räume, Tische oder des Menüs, sondern man spürt mit jedem Bild ein wenig mehr, auf was man sich in dieser schönen Zeit konzentrieren sollte: Auf ein genussvolles Miteinander, auf gemeinsame Vorfreude, auf liebevolle Details, die beides verschönern.

Wenn ich jetzt aus dem Fenster schaue, strahlt die Sonne auf den weiß glitzernden Garten und kleine, dick aufgeplusterte Vögel hüpfen auf der Suche nach Futter über den gefrorenen Boden. Schön ist er, dieser Winter und bei dieser Kälte kommt so langsam auch die Vorfreude auf die Festtage, an denen man dann endgültig die Füße hochlegen und das Jahr beschließen

kann. Bis dahin möchte ich alles etwas gemächlicher angehen und mache es mir schön.

Meine Stollenvariante

Diese Woche habe ich meinen alljährlichen Quarkstollen gebacken. Das Rezept von letztem Jahr findet ihr im Archiv beziehungsweise über diesen Link. Dieses Jahr habe ich ihn variiert und ihm mit Rum, Walnüssen und Cranberries einen erdig-fruchtigen Akzent verpasst.

Für 1 großen oder 2 mittlere Stollen:

150 g Butter
250 g Quark
2 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Zucker
5 EL Rum
100 g getrocknete Cranberries
150 g Zitronat/ Orangeat (am besten eine Mischung aus beidem)
100 g gehackte Walnüsse
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 geh. TL Lebkuchengewürz
5 Tropfen Mandelaroma
½ TL Zimt
150 g Marzipanrohmasse

etwa 150 g Butter zum Bestreichen
4 EL Puderzucker

Butter schmelzen und abkühlen lassen.
Zitronat und/oder Orangeat sowie Cranberries hacken. Mit den Walnüssen, dem Mehl samt Backpulver und Gewürzen in einer großen Schüssel mischen.
Quark mit Eiern, Vanillezucker, Zucker, Mandelaroma und Rum aufschlagen.
Die trockenen Zutaten mit der noch flüssigen Butter und der Quarkmasse verkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Das Marzipan halbieren und aus jeder Hälfte zwei Stränge rollen.
Den Ofen vorheizen auf 180° C (bei Umluft nicht vorheizen und 160° C einstellen).
Ein Blech mit Backpapier belegen.
Den Teig halbieren und auf etwas Mehl zwei ovale Laibe formen. In diese zwei Rillen drücken und je zwei Marzipanschnüre einlegen. Dann den Teig von beiden Seiten zuklappen, so dass ein runder geschlossener Laib entsteht. Oben etwas seitlich der Mitte eine Kerbe eindrücken. Den Laib etwas höher formen, er geht während des Backens noch etwas auseinander.
Auf unterer Schiene ca. 1 Stunde backen. [Gegen Ende im Auge behalten, damit die Stollen nicht zu dunkel werden.] Die 150 g Butter schmelzen lassen.
Nach 20 Minuten Backzeit den Stollen mit zerlassener Butter einpinseln und das noch zwei, drei Mal während des Backens machen.
Nach dem Backen mit der restlichen Butter bepinseln und Puderzucker darüber streuen.
Wenn er abgekühlt ist, den Stollen noch mal mit Puderzucker bestäuben. [nurkochen]

Euch wünsche ich besinnliche Adventstage. Lasst euch nicht stressen, nehmt euch kleine Auszeiten und vor allem genießt die Zeit mit euren Lieben, backt und kocht etwas zusammen und – macht es euch schön!
Eure Judith

Wintertraum & Weihnachtszeit. Rezepte und Ideen für die schönste Jahreszeit.
Wohnen & Garten, Callwey Verlag
ISBN: 978-3-7667-2236-2