

Pastiera napoletana - Italienischer Osterkuchen mit Ricotta und gekochtem Weizen



Dieses Jahr habe ich mir für Ostern etwas Besonderes vorgenommen: eine pastiera napoletana backen! Die Idee dafür kam mir letztes Jahr in [Chioggia](#), wo ich vor der Abreise – wie ich das immer tue in Italien – noch einmal Großeinkauf machte.

In anderen Ländern stöbere ich immer gerne in Supermärkten und Läden, weil es immer wieder neue, aufregende Zutaten zu entdecken gibt, die ich noch nicht kenne. Oder Zutaten, von denen ich bisher immer nur gelesen habe und die mir dann unerwartet ins Auge springen, als wollten sie sagen: „Hier

sind wir! Probier' uns aus!"

Den grano cotto (gekochter Weizen) entdeckte ich im Regal mit den Backzutaten und war total irritiert. Also studierte ich erst mal das Glas, auf dem sogar ein Rezept für den typischen, südtalienenischen Osterkuchen stand. Das musste ich natürlich ausprobieren und so kaufte ich ein Glas und auch gleich noch eine Dose kandierte, gehackte Früchte, die ebenfalls in die Füllung kommen.



Die letzten Wochen dachte ich schon, dass ich vor Ostern vielleicht gar keine Zeit haben würde, um den Kuchen auszuprobieren, da ich ein wahnsinnig aufwendiges und anstrengendes Buchprojekt hatte. Glücklicherweise ist das aber nun fast beendet und ich kann mich auch mal wieder entspannt in die Küche stellen.

Das habe ich gestern direkt mal gemacht, damit ich euch heute mit nach Italien nehmen kann.

Für 1 Springform ca. 28 cm Durchmesser:

TEIG

300 g Mehl
140 g Puderzucker
140 g kalte Butter, gewürfelt
2 Eier
1 Prise Salz

FÜLLUNG

500 ml Milch
250 g grano cotto, ab gespült
1/3 TL Zimt
500 g Ricotta
150 g Puderzucker
4 Eier, getrennt
100 g kandierte Früchte, gehackt
etwas Zitronenabrieb
1 Prise Salz

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und mit den Knethaken oder den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, etwas flach drücken und zugedeckt im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Die Milch in einem Topf aufkochen, den gekochten Weizen und den Zimt hineingeben und alles auf kleinster Flamme köcheln lassen, bis der Weizen die Flüssigkeit aufgesogen hat. Die

Körner abkühlen lassen.

Die Springform fetten und mit Mehl austreuen oder den Boden mit Backpapier auslegen.

2/3 des Teigs zu einem großen Kreis (ca. 4 mm dick) ausrollen und die Form damit auskleiden. Der Teig sollte leicht über den Rand stehen – den Überhang nicht abschneiden, erst wenn die Füllung drin ist! Die Form mit dem Teig sowie den übrigen Teig wieder kühlen.

Das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Den Ricotta mit dem Puderzucker cremig rühren, dann die Eigelbe, das Salz, die kandierten Früchte, den Zitronenabrieb und den Weizen zufügen und alles verrühren. Dann den Eischnee unterheben.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Die Füllung auf den Teig in der Form geben und glatt streichen. Das übrige Drittel Teig ausrollen und mit einem Teigrädchen Streifen schneiden. Diese gleichmäßig auf der Füllung verteilen und die Streifen mit dem Rand verbinden, damit sie nicht absacken. Wer mag, legt ein Gitter, ich habe nur Streifen gelegt. Nun den überstehenden Teig einige Millimeter oberhalb der Füllung abschneiden.

[Den restlichen Teig kann man zu einer Rolle formen, kurz kühlen (Tiefkühlfach, Kühli geht auch) und dann Kekse schneiden (Backzeit ca. 10 Min).]

Die pastiera im vorgeheizten Ofen 40–45 Minuten backen und in der Form abkühlen lassen.



Am besten ruht die pastiera nach dem Backen 3 Tage, habe ich gelesen. Das war bei uns natürlich keine Option.

Einen Kuchen im Kühli zu haben und ihn 3 Tage nicht anzuschneiden, ist keine Option. Zumal wir ja a) probieren mussten vor dem Bloggen und b) Fotos gemacht werden mussten für den Blog!

Ich kann mir aber vorstellen, dass die Aromen schön durchziehen, wenn der Kuchen diese Ruhezeit bekommt. Falls ihr diese Geduld aufbringt – umso besser.

Übrigens war die angegebene Menge Milch bei mir viel zu viel, was ich aber schon erwartet hatte. Der gekochte Weizen wird noch einmal mit Wasser gekocht, dann mit der Milch – keine Ahnung, wie viel Flüssigkeit so ein Korn aufnehmen soll beim dritten Kochen... Aber ich habe die Körner durch ein Sieb gegeben und die übrige Milch einfach für Overnight Oats verwendet.

Die Zuckermenge fand ich viel zu hoch, da habe ich deutlich reduziert, fand die Tarte aber immer noch recht süß.



Die pastiera napoletana ist auf jeden Fall etwas ganz Besonderes. Durch die körnige Füllung, die „Weihnachtsnoten“ aus Zimt und kandierten Früchten (zumindest verbinden wir Nordeuropäer das mit Weihnachten, würde ich sagen) und den für uns ungewöhnlichen Ricotta in der Füllung bekommt diese Tarte eine fast schon „exotische“ Note für deutsche Gaumen.

Wir mochten sie aber total gerne und ich stelle mir beim Essen vor, wie eine italienische Großfamilie an Ostern um einen riesigen Holztisch sitzt und diese pastiera serviert wird. La vita è dolce!

Ich wünsche euch eine genussvolle Osterzeit, hoffentlich ein paar schöne, freie Tage mit euren Lieben und gutem Essen!

Alles Liebe, eure Judith

Osterdessert aus Finnland:
Mämmi



Dieses Jahr wollte ich zu Ostern mal was außergewöhnliches machen. Auf den allgegenwärtigen Hefezopf hatte ich keine Lust. Dafür wollte ich, passend zu einem Jahr, das bei mir von Veränderungen geprägt ist und sein wird, etwas Neues ausprobieren. Also surfte ich durchs Netz und schaute mal, was andere Nationen so an Ostern naschen. Viele backen tatsächlich auch Hefeknoten, -zöpfe oder -kuchen. Manche Länder haben auch klassische herzhaftere Gerichte, wie es bei uns vielleicht Würstchen mit Kartoffelsalat an Weihnachten ist oder Lamm an Ostern.

Richtig außergewöhnlich fand ich aber nichts – bis ich bei finnvillage.de auf ein finnisches Osterdessert mit dem putzigen Namen Mämmi stieß!

Mämmi wird aus Roggenmehl und Roggenmalz gemacht und ist im

Prinzip eine Art gebackener Roggenpudding, der ein bisschen nach Pumpernickel schmeckt. Serviert und vernascht wird Mämmi mit frischer (ungeschlagener) Sahne und für arge Süßschnäbel mit Zucker.

Ich war fasziniert. Von so etwas hatte ich noch nie gehört! Also musste das ausprobiert werden. Im Supermarkt fand ich Roggenmalz (Backmalz) im Backregal bei den Brotbackssachen. Roggen hatte ich da, nur Sahne musste ich noch besorgen. Zuerst überlegte ich, ob das auch vegan mit Mandelmilch ginge – geht sicher auch (oder man nimmt vegane Sahne).

Aber dann wollte ich das auch richtig original machen und am Ende war ich froh, mal wieder Sahne gekauft zu haben, denn die cremige Süße passt himmlisch zum Mämmi und ich brauchte dann nicht mal mehr extra Zucker obendrauf.



Eine kleine Warnung vorweg: Mämmi braucht viel Zeit! Das Anrühren ist schnell gemacht, aber zwischendurch muss es ruhen und dann ewig backen. Ich habe es letzten Sonntag gemacht, weil ich den ganzen Tag nichts vor hatte und im Haushalt rum gewerkelt habe. Nebenbei habe ich noch Brot gebacken, um die Ofenhitze auszunutzen.

Wer Pumpernickel oder Roggensachen nicht so mag, sollte sich die Mühe vielleicht auch nicht machen. Alle, die wie ich fast alles essen und offen für Neues sind, finden Mämmi hoffentlich genauso klasse, wie Naschkater und ich.

Die Orangenschale habe ich weggelassen, ich hatte verpennt, Orange zu kaufen. Und den Zuckersirup für die Oberfläche habe ich dann auch verschwitzt, deswegen wurde meine Haut vielleicht etwas zu fest. Aber das tat dem Geschmack keinen Abbruch.



Da ich keinen Vergleichswert habe, kann ich nicht sagen, ob mein Mämmi dem Original nahe kam in Geschmack und Konsistenz. Aber es war sehr lecker!

Und obwohl ich die Hälfte des Rezepts gemacht habe (folgende Angaben sind die Hälfte!), wurde es recht viel, also habe ich direkt mal ein paar kleine Portionen eingefroren und hoffe, es schmeckt auch aufgetaut.

Zutaten für 1 Auflaufform:

Phase 1:

750 ml Wasser
100 g Roggenmalz
200 g Roggenmehl

Phase 2:

1 l Wasser
100 g Roggenmalz
150 g Roggenmehl

Phase 3:

100 ml Zuckerrübensirup
1 EL gemahlene Orangenschale
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

Zum Benetzen:

100 ml Zuckerwasser (50% Wasser, 50% Zucker)

Phase 1:

750 ml Wasser in einem Topf zum Aufkochen bringen. 100 g Roggenmalz und 200 g Roggenmehl in das Wasser einrühren. Es sollte eine homogene Masse entstehen. Dann ein wenig Roggenmehl auf die Oberfläche der Masse streuen und den Topf mit einem Deckel abdecken. Das Mämmi im Topf etwa zwei Stunden an einem warmen Ort, wie zum Beispiel im Backofen bei 50°C, ziehen lassen.

Phase 2:

1 l Wasser in einem Topf aufkochen und zu der Mämmimasse

hinzugeben. Alles wieder zu einer glatten Masse rühren. Hier kann man ohne Probleme einen Stabmixer verwenden, damit das Dessert schön glatt wird. Dann erneut 100 g Roggenmalz und 150 g Roggenmehl einrühren. Auch jetzt kann man die ganze Masse mit einem Stabmixer fein pürieren. Erneut Roggenmehl auf die Oberfläche verteilen, den Deckel drauf tun und das Mämmi nun etwa 2–3 Stunden im Ofen bei 50 °C ziehen lassen (oder an einem sonstigen warmen Ort).

Phase 3:

Nach der zweiten Phase sollte die Masse die Konsistenz eines lockeren, nicht zu dickflüssigen Breis haben. Falls erforderlich, mehr Mehl hinzugeben. Nun wird das Mämmi mit 100 ml Sirup, 1 EL gemahlener Orangenschalen sowie $\frac{1}{2}$ TL Salz gewürzt.

Mämmi 10 Minuten lang unter ständigem Rühren köcheln, dabei darauf achten, dass der Boden nicht anbrennt.

Dann das Mämmi abkühlen lassen, bis es lauwarm ist, und in Ofen- bzw. Folienförmchen verteilen. (Muffin- oder Kuchenförmchen aus Silikon gehen auch.) Etwa $\frac{1}{3}$ jedes Förmchens frei lassen, weil das Mämmi beim Backen hochkocht. Nun noch 1–2 Esslöffel kaltes Zuckerwasser über das Mämmi verteilen, damit sich beim Backen keine allzu dicke „Haut“ auf dem Dessert bildet.

Auf der untersten Schiene des Ofens bei 170 °C (150 °C Umluft) etwa $2\frac{1}{2}$ Stunden lang backen. Keine Sorge, wenn das finnische Osterdessert ziemlich dunkel beim Backen wird – das soll so sein!

Am besten schmeckt das Mämmi nach 1–2 Tagen und kann in einem kühlen Bereich mehrere Tage lang aufbewahrt werden.

Kalt mit reichlich Sahne und Zucker servieren.



Ich wünsche euch ein wunderschönes und genussvolles Osterwochenende!

Macht euch eine schöne Zeit mit lieben Menschen und lasst es euch kulinarisch gut gehen!

Eure Judith

Karotten-Donuts mit
Frischkäse &
Karamellwalnüssen



Oster

n steht vor der Tür, die Natur blüht auf und auf den Blogs und in den Social Medias tauchen überall Hefezöpfe und Karottenkuchen auf. Karottenkuchen liebe ich ja sehr, backe ihn aber sehr selten. Ich hatte mir gerade vorgenommen, eine neue Variante auszuprobieren...

...als ich diese Woche das erste Mal seit einer Ewigkeit mal wieder im schwedischen Einrichtungshaus eine Zimtschnecke mitnahm. So einen kleinen (leider nur beruflichen) Shoppingausflug für die Firma muss man ja ausnutzen! Ich mochte die Schnecke überraschend gern: eine deutliche Kardamomnote, viel Zimt und nicht ganz so süß wie andere Teile vom Bäcker oft sind.

Da kam mir die Idee, eine Zimtschnecke mit Karottenkuchen zu kreuzen.



Wenig später waren diese Karotten-Donuts mit Zimt und Kardamom

geboren, die dann noch ein hübsches Topping in Form von Frischkäse und Karamellwalnüssen bekamen.

Naschkater war begeistert, die Donuts waren in Rekordzeit aufgefuttert und ich werde sie vermutlich am Wochenende gleich nochmal backen. Ich hoffe, euch schmecken sie auch so gut wie uns!

Ihr könnt natürlich auch eine Muffinform benutzen und Cupcakes machen, aber ich fand, dass Donuts mal was anderes sind und außerdem kann man sie auf der Osterkaffeetafel auf einen Teller setzen und das Loch in der Mitte als „Eierbecher“ verwenden. =)



Für 8–10 Donuts:
250 g Dinkelmehl 1050

100 g Zucker
2 gestr. TL Backpulver
1 geh. TL Zimt
 $\frac{1}{2}$ TL Kardamom, gemahlen
(oder Samen von 3 Kardamomkapseln, frisch gemahlen)
120 g Karotte, gerieben
10 g Nussöl (alternativ anderes Öl oder 50 g Margarine)
40 g Margarine
150 g Hafergurt/Joghurt
100 ml Pflanzendrink/Milch

150 g Frischkäse
3 EL Zucker
3 EL Walnusshälften, gehackt

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Die Karottenraspeln untermischen. Dann die nassen Zutaten dazugeben und mit dem Handmixer zu einem glatten Teig rühren. Die Mulden der Donutform fetten und den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Den Teig in einen Einmalspritzbeutel füllen und in die Donutmulden verteilen. Nicht zu viel Teig hineingeben, denn er geht ja noch auf – halb voll reicht aus. Die Donuts 15–20 Minuten backen und dann abkühlen lassen.

Den Frischkäse cremig rühren (wer mag, gibt einen Spritzer Zitronensaft oder etwas Zeste dran) und in einen Spritzbeutel mit flacher Tülle füllen. Den Frischkäse dünn auf die abgekühlten Donuts spritzen.

Den Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen, dann die gehackten Nüsse hineingeben, umrühren und abkühlen lassen. Die karamellisierten Nüsse dann auf dem Frischkäse verteilen.



Habt ein genussvolles Wochenende und kostet jeden Sonnenstrahl

aus!
Eure Judith

Ostern mal indisch: Käsekuchen mit Karotte und Grieß



Da
Ostern immer näher rückt, möchte ich heute mal noch meine indisch inspirierte Version eines Käsekuchens teilen, der in meiner Familie schon ewig zum Standardrepertoire gehört. Den [Käsekuchen mit Grieß und Zitrone](#) habe ich neulich mit Karotten, Rosinen und Gewürzen angereichert. Die Idee bekam ich durch das intensive Schmökern eines indischen Kochbuchs

für den indischen Abend, den ich neulich für Freunde organisiert habe.

In Indien gibt es ja ein Karottendessert, für das Karotten geraspelt und ganz lange geköchelt werden, wodurch das Gericht seine Süße erhält. Ein Dessert, das ich auch für meine Gäste gekocht habe, ist ein buttriger Grießbrei mit Gewürzen, Rosinen und Mandeln.

Beides habe ich im Käsekuchen kombiniert und Maschkater und ich waren so begeistert, dass der Kuchen keine zwei Tage überlebte – ohne Gäste, wohlgemerkt.

Wer also an Ostern oder auch nur bei Käsekuchenhunger mal
etwas Bes



sonder
es ausprobieren möchte und die indische Küche mag, für den ist
dieser Kuchen sicher eine Köstlichkeit. Mein Pa wird hier
sicher dankend ablehnen – indisch ist gar nicht sein Ding und

Käsekuchen mag er lieber klassisch. Aber auch für solche Naschkatzen und -kater gibt es hier auf dem Blog ja viele feine Möglichkeiten. =)

Für 1 Springform (Ø 26 cm):

200 g Karotte, grob gerieben
4 Eier, getrennt
100 g Butter
100 g Zucker
1 EL Vanillezucker
 $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver
4 gestr. EL Grieß
1 gestr. TL Kardamom, gemahlen
1 gestr. TL Zimt, gemahlen
2-3 EL Rosinen
500 g Magerquark
250 g Quark 40% Fett
150 g Schmand
Fett und Gries für die Form

Die Form fetten und mit Grieß austreuen. Die Karottenraspeln in einen Topf geben, einen Schuss Wasser angießen und bei starker Hitze unter ständigem Rühren dünsten. Wenn das Wasser fast verkocht ist, noch kurz den Deckel auflegen und den Herd ausschalten. Es reicht, wenn die Karotten bissfest sind. Dann abkühlen lassen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Eiweiß zu Schnee schlagen.

Butter, Zucker, Vanillezucker, Gewürze und Eigelbe schaumig rühren. Grieß mit Backpulver vermischen und einrühren, dann den Quark und den Schmand sowie die Karotte und die Rosinen untermischen. Zum Schluss den Eischnee unterheben.

Den Teig in die Form geben, glatt streichen und 40 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestreuen und mit österlicher Deko oder Schoko-/Marzipankarotten verzieren.



Ich wünsche euch schon mal ein erholsames und sonniges Osterwochenende! Macht euch schöne und genussvolle Tage!
Eure Judith



Was nascht der Osterhase? Spiegelei-Cupcakes mit Karotte & Mango



Nachdem ich in den letzten Wochen völlig am Schreibtisch versumpft bin – anders kann man es leider wirklich nicht ausdrücken – nutze ich den ersten Tag meiner Urlaubswoche für eine kurze Backsession. Nach all den Nudelrezepten, die ich gerade übersetze, brauche ich definitiv mal wieder Kuchen!!

Und da Ostern mit großen Schritten näher kommt, liegt es nahe, etwas Passendes zu backen. Schon lange bewundere ich bei Pinterest österliche Ideen, wie solche Spiegeleier-Kuchen oder süße Hefeteighasen. Bei Pinterest findet ihr mich und

allerhand feine Rezepte übrigens unter [naschkatze_foodblog](http://naschkatze_foodblog.de).



Der Karottenkuchenteig für diese Muffins ist sehr schnell

zusammengerührt und auch die Deko ist einfach, aber echt wirkungsvoll, finde ich.

Leider gab es keine Aprikosen in der Dose, also habe ich Pfirsiche genommen und kleine Kreise ausgestochen. Das ging super mit der kleinen Seite eines metallenen Messbechers für Cocktails.

Die Schmetterlinge haben mich beim Einkaufen so angelacht, dass ich sie einfach kaufen musste. Sind sie nicht hübsch? Da freut man sich gleich noch mehr auf den Frühling.



Für 12 Cupcakes:
100 g fein geriebene Karotte
100 g weiche Butter

100 g brauner Zucker
2 Eier
100 g Mehl
1 EL (gelbes) Maismehl
 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
 $\frac{1}{2}$ TL Kurkuma
50 g fein gewürfelte, frische Mango
abgeriebene Schale $\frac{1}{2}$ Zitrone
200 g Frischkäse
1 EL Zitronensaft
2-3 EL Puderzucker
12 kleine Aprikosenhälften aus der Dose
(oder kleine Kreise aus Pfirsichhälften)
frühlingshafte/ österliche Deko nach Belieben,
z.B. Schmetterlinge aus Esspapier

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Eine Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

Die Karotte fein raspeln, die Mango fein würfeln.

Mehl mit Maismehl, Backpulver und Kurkumapulver mischen.

Butter mit Zucker und Zitronenschale schaumig rühren, dann einzeln die Eier dazugeben und verrühren. Das Mehl einrühren und dann die Karotten und die Mango kurz untermischen.

Den Teig gleichmäßig auf die Muffinformen verteilen und ca. 30 Minuten backen.

Abkühlen lassen und in der Zwischenzeit den Frischkäse mit Zitronensaft und Puderzucker cremig rühren und die Aprikosen/Pfirsiche abtropfen lassen (und ausstechen).

Die Frischkäsecreme auf den abgekühlten Muffins verteilen und in die Mitte jeweils eine Aprikosenhälfte setzen, sodass der Cupcake wie ein Spiegelei aussieht.



Was habt ihr an Ostern geplant? Gibt es bei euch ein typisches Osterrezept, wie zum Beispiel ein [Osterlamm aus Biskuit](#)? Oder fahrt ihr in Urlaub?

Ich werde mit meiner Ma ein kleines Kur-Wochenende einlegen und bin schon sehr gespannt.

Habt ein genussvolles Wochenende, ihr Lieben!

Eure Judith