

Vegane Apfel- & Preiselbeer-Taschen mit Mohn



Gestern Abend hatte Naschkater sooo Lust auf was Süßes. Nach einem langen Ausflug musste er seinen Energiespeicher aufladen. Obwohl auch ich ziemlich platt war, ließ ich mich breitschlagen – unter der Voraussetzung, dass Kater assistiert.

Wir nahmen uns ein paar schrumpelige Äpfel vor und während ich einen schnellen veganen „Quark-Öl-Teig“ knetete (das Rezept stammt von meinen [Neujahrs-Schweinchen](#)), schnippelte Naschkater die Äpfel klein.

Die Taschen sind super schnell gemacht, denn der Teig lässt sich wirklich gut verarbeiten.

Natürlich kann man die Apfelfüllung auch ersetzen – zum Beispiel durch Nussfüllung, Mohnmasse oder Konfitüren.

Da unsere Apfelfüllung nicht ganz reichte für die Menge des Teigs (ich habe die Menge für euch angepasst), habe ich noch Taschen mit Preiselbeeren gefüllt. Ich muss sagen, dass mir diese Variante sogar noch besser schmeckte. Man kann also auch einfach alle Taschen damit füllen oder feine Apfelwürfel mit Preiselbeeren mischen statt mit Apfelmus.



Für 15-20 Stück:

TEIG

260 g Sojajoghurt
60 g Öl
70 g Zucker
450 g Dinkelmehl (Type 1050)
15 g Backpulver
1 Prise Salz
10 g Mohn

FÜLLUNG

3 mittlere Äpfel, geschält und fein gewürfelt
2 TL Zimt
1 EL (Kokos)Zucker
3 EL Apfelmus (oder Preiselbeerkonfitüre)

Für den Teig die flüssigen Zutaten in eine Schüssel wiegen und verrühren. Die trockenen Zutaten darüber wiegen und dann alles mit den Knethaken des Handmixers verkneten.

Für die Füllung die Äpfel mit dem Zimt, dem Zucker und dem Apfelmus bzw. der Preiselbeerkonfitüre verrühren.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein mit Backpapier belegtes Blech bereit stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und Kreise ausstechen. Die Kreise auf das Blech legen, ca. 1 EL Füllung in die Mitte setzen und einen zweiten Teigkreis darüber legen. Die Ränder gut festdrücken, um die Tasche zu verschließen und nach Belieben mit einer Gabel noch einmal rundherum ein Muster hinein drücken.

Ein paar Löcher in die Taschen piksen, damit der Dampf entweichen kann.

Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Zum Servieren mit Puderzucker bestreuen.



Ich hoffe, ihr habt alle einen sonnigen Sonntag und lasst es euch gut gehen!

Eure Judith

Erdbeerzeit: Unkomplizierte Erdbeer-Pizza (vegan)



Nachdem ich letztes Wochenende unterwegs war, litt Naschkater Anfang der Woche an ganz furchtbarem Kuchenhunger. Also stöberte ich in meinen Backbüchern, aber die zündende Idee wollte sich nicht einstellen.

In „Seelenwärmer“ sah ich einen herzhaft belegten Blätterteig und überlegte, so etwas in süß mit Erdbeeren zu backen.

Allerdings war ich zu faul, einkaufen zu gehen und überlegte mir eine Alternative mit Zutaten, die ich im Haus hatte.

Schließlich entstand diese unkomplizierte Pizza aus meinem veganen „Quark“-Öl-Teig, den ich diesmal mit Margarine machte. Der Pizzaboden hatte ein bisschen was von einem Scone, was ich prima fand, weil ich dieses englische Tea-Time-Gebäck sehr liebe und es prima zu Erdbeeren passt.



Den Belag kann man natürlich ganz nach Geschmack und Saison

variieren und zum Beispiel noch Mandelblättchen drüber streuen oder nach dem Backen Schokosauce oder geschmolzene Schokolade darüber träufeln. Der Fantasie sind wie immer keine Grenzen gesetzt.

Für 1 Pizza:

Teig:

125 g Dinkelmehl 1050

5 g Backpulver

20 g Zucker

80 g Mandeljoghurt

25 g Margarine

Belag:

2 EL Erdbeerkonfitüre

6–8 kleine oder mittelgroße Erdbeeren

30 g weißes Mandelmus

1 EL Agavendicksaft

Garnitur:

Frische Minzblättchen

Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, das Grün entfernen und die Früchte halbieren.

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen. Mandeljoghurt und Margarine ebenfalls dazu wiegen und alles zu einem homogenen Teig verkneten.

Ein Blech mit Backpapier bereit stellen und den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig zu einer Kugel formen, auf das Blech legen und zu einer dünnen Pizza flach drücken/formen. Falls der Teig ein wenig klebt, die Finger etwas anfeuchten oder einen Silikonspatel zu Hilfe nehmen.

Die Konfitüre auf dem Teig verstreichen und dabei einen Rand frei lassen. Die Erdbeerhälften mit der Schnittfläche nach unten darauf verteilen. Das Mandelmus mit dem Agavendicksaft verrühren und in Klecksen auf der Pizza verteilen.

Die Erdbeer-Pizza 20–25 Minuten backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen und mit der Minze garnieren.



Ich hätte besser die doppelte Menge gemacht, denn die Pizza wurde direkt nach dem Fotoshooting aufgefuttert. Kein Krümel blieb für den nächsten Tag übrig. Gut, dass sie so schnell gemacht ist – sicher backe ich sie bald noch mal.

Habt ihr auch Lust auf diese süße Pizza? Ich freue mich, wenn euch das Rezept gefällt und ihr mir berichtet, wie euch die

Pizza geschmeckt hat!

Habt eine genussvolle Restwoche und ein entspanntes Wochenende!

Eure Judith

Spinatschnecken mit Halloumi, Mozzarella & Pinienkernen



Diese Woche hatten Naschkater und ich leckere Spinatschnecken als Pausensnack bei der Arbeit. Eigentlich wollte ich mal wieder eine Quiche backen, aber dann hatte ich Lust auf etwas Neues, das ich noch nicht gemacht habe. Herzhafte Schnecken gab es bisher nicht auf dem Blog, also wollte ich diese Lücke füllen.

Die Schnecken sind sehr unkompliziert, denn der Teig muss nicht gehen oder ruhen (ich habe ihn etwas ruhen lassen, während die Füllung zubereitet wurde) und auch die Spinatmasse ist kinderleicht gemacht.



Natürlich kann man hier wieder seiner Kreativität freien Lauf

lassen und zum Beispiel gehackte Tomaten mit Kapern, gehackte Peperoni und Oliven oder auch fein gewürfelte und gedünstete Paprika als Füllung verwenden. Sicher schmeckt auch leicht gedünsteter Lauch sehr gut. Probiert aus, was euch schmeckt. Nächstes Mal backe ich die Schnecken mal mit Spinat und Feta – immer eine köstliche Kombination!

Für ca. 10 Schnecken:

Teig:

200 g Dinkelmehl
200 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)
2 große Prisen Salz
2 geh. TL Backpulver
150 g Magerquark
100 g Rapsöl
100 ml Wasser

Füllung:

1 große Zwiebel, gewürfelt
3 Knoblauchzehen, gehackt
1 Schuss Öl
450 g TK-Spinat, aufgetaut, abgetropft und gut ausgedrückt
(dann beträgt das Gewicht noch ca. 270 g)
Ca. 80 g Halloumi, fein gewürfelt und kurz angebraten
80 g Magerquark
1 (Büffel)Mozzarella
1 Handvoll Pinienkerne
Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für den Teig alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen, dann Quark, Öl und Wasser zufügen und alles zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig abdecken und beiseitestellen.

Für die Füllung die Zwiebel und den Knoblauch in ein wenig Öl andünsten, dann mit Spinat, Halloumiwürfeln und Quark vermischen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit

Backpapier bereitstellen.

Den Teig auf etwas Mehl zu einem (nicht zu dünnen) Rechteck ausrollen, die Füllung gleichmäßig darauf verteilen und dann den Teig von der Längsseite her aufrollen. Die Rolle mit einem scharfen Sägemesser in 2-finger-breite Scheiben schneiden und diese mit der Schnittfläche nach oben/unten auf das Blech legen. Wenn die Schnecken nicht mehr ganz rund sind vom Schneiden, noch ein wenig in Form drücken. Den Mozzarella fein zerzupfen und auf den Schnecken verteilen. Die Pinienkerne darüberstreuen.

Die Schnecken ca. 30 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun und gar sind.



Habt ihr schon einmal herzhaftes Schnecken gebacken?

Oder mögt ihr sie lieber süß? Dann hätte ich diese [Rhabarber-Hefeschnecken mit Mandeln & Marzipan](#), vegane [Bananen-Erdnuss-Schnecken](#) in Muffinform oder [Zimtschnecken](#) im Angebot.

Ob süß oder herzhaft, ich hoffe, ihr nascht etwas Feines am Wochenende und macht es euch bei dieser Affenkälte gemütlich!
Eure Judith

[Birnen-Quitten-Pastetchen](#)



Heute gibt es nur einen kurzen Gruß aus der Backstube, denn ich arbeite unter Hochdruck an der Übersetzung eines Risottobuchs. Ein Wochenende ohne Kuchen geht aber trotz Zeitmangels nicht und da noch eine Quitte weg musste, gab es heute Birnen-Quitten-Pastetchen mit Anis, eine wunderbar herbstliche

Kombination mit einem Hauch von nahendem Weihnachten.

Der Quark-Öl-Teig ist in ein paar Minuten geknetet und lässt sich ganz unkompliziert verarbeiten. Kleine Mühe, große Wirkung, könnte man also bei diesen Pastetchen sagen.

Natürlich kann man sie je nach Geschmack auch ganz anders füllen. Zum Beispiel mit der Masse des [Mohn-Streusel-Kuchens](#) oder der Mandelcreme dieser [italienischen Crostata](#).



Jetzt gibt es aber erstmal Törtchen mit Herbstfrüchten. Mit einem schönen Kaffee oder Tee und am allerbesten noch einem prasselnden Kaminfeuer lassen sich damit die kurzen Tage

bestens versüßen.

Für 12-16 Stück:

Füllung

1 große Birnenquitte
1 große Birne
50 g Mandelblättchen
2 EL Zucker
1 große Prise Anissamen
2 Prisen Zimt

Quark-Öl Teig

300 g Mehl
80 g Zucker
3 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 ml Milch
70 ml Pflanzenöl
125 g Magerquark

Die Quitte waschen, entkernen und in ganz feine Scheibchen oder kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit ganz wenig Wasser kurz dünsten, bis sie fast weich ist. In einem Sieb abtropfen lassen.

Die Birne ebenfalls waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Birne, Quitte, Zucker, Mandeln und Gewürze in einer Schüssel vermischen.

Eine 12er-Muffinform einfetten und jede Mulde mit 1 Prise Zucker austreuen.

Alle aufgeführten Zutaten für den Quark-Öl Teig in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einer gut bemehlten Fläche etwa kleinfingerdick ausrollen und mit einer runden Form (etwas größer als der Durchmesser der Muffinmulden) ausstechen. In der Handfläche noch etwas breiter klopfen und in Muffinmulden legen. Den Rand hochziehen und an die Form drücken.

Die Füllung auf die Mulden verteilen und den restlichen Teig noch einmal ausrollen und kleinere Kreise ausstechen. Diese

auf die Füllung setzen.

Die Pastetchen bei 160 °C ca. 45 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Etwas abkühlen lassen, aus den Mulden stürzen und auskühlen lassen. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.



Ich wünsche euch einen erholsamen und gemütlichen Sonntag mit feinem Kuchen!

Eure Judith

Neujahrsschweinchen aus veganem „Quark-Öl-Teig“



Während ich hier sitze und das Rezept für euch aufschreibe, geht gerade die Sonne das letzte Mal für dieses Jahr unter und der Jahreswechsel rückt näher. Am Himmel leuchten wunderbare pinke Barockwolken, wie eine Freundin und ich sie nennen, weil Abendrot-Wolken ein bisschen kitschig, aber trotzdem so hübsch sind.

Rückblickend finde ich es unfassbar, wie schnell dieses Jahr vorbei ging! Ich hoffe, für euch war es ein gutes Jahr ohne große Unglücke, dafür mit vielen großen oder kleinen Glücksmomenten und natürlich viel Gaumengenuss! Habt ihr schon Vorsätze oder Pläne für das neue Jahr?



2018 wird mein kleiner Blog schon 4 Jahre alt und ich überlege gerade, wie sich das gebührend feiern lässt. Außerdem möchte ich diesen Geburtstag nutzen, um den Blog mal ein wenig

aufzufrischen und etwas umzugestalten. Für Ideen, Wünsche oder Tipps bin ich dankbar, schreibt mir doch einfach einen Kommentar oder eine Email, wenn euch etwas fehlt, begeistert, stört oder ihr einfach eine Idee für eine Verbesserung habt!

Später sind wir bei Freunden zum Essen und gemütlichen Beisammensein eingeladen. Da will ich natürlich nicht mit leeren Händen kommen und weil man für ein neues Jahr ja alles Glück der Welt brauchen kann, bringe ich heute Abend kleine Glücksschweine mit.

Diese sind aus veganem Quark-Öl-Teig, für den ich statt Quark einfach Sojagurt Vanille verwendet habe. Ich muss sagen, ich finde ihn sogar besser als den nicht-veganen und er lässt sich genauso wunderbar verarbeiten und wird fluffig und sehr lecker.

Für 20-25 Stück:

500 g Dinkelmehl Type 630

20 g Backpulver

1 Prise Salz

300 g Sojagurt Vanille

80 g Zucker

100 g Öl (geschmacksneutral/Rapsöl)

1 EL Pflanzenmilch

1 Rippe vegane Zartbitterschokolade

1 EL Marzipan

Sojagurt, Salz, Zucker und Öl in eine Schüssel wiegen und verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, darüber geben und mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig kneten.

Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Den Teig auf bemehlter Fläche recht dünn ausrollen und Kreise ausstechen (ich habe einen Dessert-Ring genommen). Die Kreise mit etwas Abstand auf die Bleche legen. Entsprechend der Anzahl großer Kreise noch kleine ausstechen, sie werden die

Rüssel. Mit etwas Pflanzenmilch die Rüsselkreise auf die Schweine kleben. Mit einem spitzen Messer zwei Löcher in den Rüssel bohren, sie können ruhig etwas tiefer und größer sein als gewünscht, denn der Teig geht ja noch auseinander.

Aus dem restlichen Teig kleine Dreiecke schneiden und sie ebenfalls mit etwas Milch an die Schweineköpfe kleben.

Die Schweine ca. 20 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.

Gut auskühlen lassen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Das Marzipan zu ganz kleinen Kügelchen rollen und diese als Augen auf den Teig drücken. Mit einem Punkt Schokolade die Pupillen zeichnen (das ging sehr gut mit dem stumpfen Ende eines Schaschlikspießes, den ich für jede Pupille einmal in die Schoki getaucht habe).

Wenn die Augen getrocknet sind, die Schweine in eine Keksdose packen oder in Tütchen zum Verschenken.



So langsam muss ich mich mal fertig machen. Ich wünsche euch einen großartigen Jahreswechsel, ein glückliches, gesundes Jahr 2018 und hoffe, ihr seid auch nächstes Jahr wieder bei

meinen Küchenglücksmomenten und Streifzügen dabei!

Ich freue mich auf viele neue Rezepte und regen Austausch mit euch!

Macht es euch schön!

Eure Judith