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 herzhafte 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 Brotbacksachen. 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
½ 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 ½ 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 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 2½ 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

Nordbahnkrapfen mit Maronen-Zimt-Sahne



Viele von euch werden sich beim Lesen des Titels sicher gefragt haben: „Nordbahn- waaas?!“ Oder habt ihr schon mal von so etwas gehört? Ich nicht – bis ich in einem Heft namens „Backen mit Butterwitz. Rührteigweisheiten“ von anno dazumal blätterte und auf dieses interessante und mir unbekannte Gebäck stieß.

Das Studium des Rezepts ergab, dass es sich im Prinzip um einen Mandel-Biskuit mit Schokolade handelt, der ausgestochen, mit Aprikosenkonfitüre gestapelt und mit Erdbeersahne gefüllt wird. Das erschien mir eine recht einfache Sache und sehr passend zu Maronen, denn ich wollte etwas herbstliches mit Esskastanien machen.



Nachdem ich dann doch mal neugierig Mr. Allwissend befragt hatte, was es mit dem Namen auf sich hat, fand ich bei **diepresse** Folgendes: *„Christoph Wagner, der das Kochbuch „Die gute alte Küche“ von Katharina Prato in einer kommentierten Fassung herausgebracht hatte, notierte: „Diese im 19. Jahrhundert sehr populäre Bäckerei verdankt ihren Namen der Eröffnung der Kaiser-Ferdinands-Nordbahn am 6. Jänner 1838.“ Der Zug startete am Wiener Nordbahnhof*.“ Wieder was gelernt.

Ich habe die Krapfen, die für mich eher Törtchen sind, dann spontan noch mit Sahne umhüllt und mit Mandelblättchen und Kakaopulver dekoriert, denn wenn ich schon solch kleine, aufwendigere Gebäcke mit Sahnefüllung mache, dann kann ich mich ja auch gleich ein bisschen verkünsteln. Ihr könnt die Kreise und Ringe natürlich auch einfach wie im Originalrezept aufeinander kleben und mit der Sahne füllen.

Für ca. 6 Törtchen (8 cm Durchmesser):

TEIG:

80 g Backschokolade
150 g weiche Butter
120 g Zucker
4 Eier
150 g Mandeln, gemahlen
200 g Mehl

FÜLLUNG:

100 g Maronenkonfitüre
100 g gegarte Maronen
1 Schuss Milch/Sahne
1 TL Zimt
¼ l Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Agavendicksaft

DEKOR:

Mandelblättchen

Kakaopulver

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Butter und den Zucker cremig rühren, dann einzeln die Eier unterrühren, bis die Masse schaumig ist.
Den Ofen auf 190°C vorheizen.
Die Schokolade ebenfalls unterrühren, dann die Mandel-Mehl-Mischung unterziehen. Den Teig auf ein gebuttertes und bemehltes Blech streichen (am besten im Backrahmen ca. 30×30 cm) und 15 Minuten backen.
Noch warm gleich viele Kreise und Ringe ausstechen (ich habe einen Dessertring und für die Kreise zusätzlich einen Metallmessbecher für Spirituosen genommen) und erkalten lassen. [Die Teigreste vernaschen oder zum Beispiel Granatsplitter oder ein Schichtdessert damit machen.]
Die Kreise mit Maronenkonfitüre bestreichen und auf die Kreise setzen.
Die Maronen mit etwas Milch/Sahne und dem Zimt pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Nach Belieben die Törtchen außen damit bestreichen und die Seiten mit Mandelblättchen dekorieren. Die übrige Sahne mit dem Maronenpüree mischen, mit dem Agavendicksaft abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen. Dann die Törtchen mit der Maronensahne füllen und mit etwas Kakaopulver bestäuben.



Wenn ihr Maronen nicht mögt, könnt ihr zum Beispiel auch Nougatsahne zum Füllen nehmen oder Marzipancreme. Der Fantasie sind wie immer keine Grenzen gesetzt. =)

Jedenfalls hoffe ich, dass ihr jetzt Lust auf diese Nascherei bekommen habt und wünsche euch einen genussvollen Sonntag (vielleicht mit einem ersten Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt?)!

Eure Judith

Sommerlicher Rotkäppchen-Kuchen mit Johannisbeeren



Schon lange wollte ich mal einen Rotkäppchen-Kuchen backen. Kennt ihr diese frische Version einer Donauwelle, wo statt Buttercreme eine Quark-Sahne-Mischung auf einem Marmor-Kirsch-Boden landet und die mit einer roten Glasurhaube gekrönt wird?

Da ich allerdings schon Marmorkuchen und auch Donauwelle im Blogarchiv habe, wollte ich eine neue Version machen, die zum Sommer passt und außerdem zum Blogevent „Sommergenuss in Rot“ in Ingas „Jahreszeitenküche“.



Den Teig habe ich also statt mit Kakao mit Johannisbeeren und Zitronenschale verfeinert. Für die Deko inpirierte mich Anjas Backbuch, wo ich auch das Grundrezept geklaut habe. Eigentlich hatte meine Ma mal ein Rezept von einer Kollegin bekommen, das jahre- wenn nicht jahrzehntelang im Rezeptehefter lag. Als ich gestern anrief, damit sie es mir schickt, hatte sie es just vor kurzem aussortiert… Aber es gibt ja Bloggerkolleginnen. =)

Die Einladung zu Ingas Blogevent hat mich sehr gefreut, denn ich liebe den Sommer und alle kulinarischen Genüsse, die er mit sich bringt: all die Beeren und Früchte, knackiges Gemüse aus der Region in allen Farben, Melonen, Kräuter und vieles mehr.

Zwar bin ich kein Fan der Farbe rot, aber beim Essen mache ich da eine Ausnahme, solange es schmeckt und hübsch aussieht – und das ist bei Beeren und Kuchen ja der Fall.

Inga dagegen liebt Rot und so lud sie zu ihrem 5. Bloggeburtstag zu einem großen virtuellen Büffet, in dem auf jeden Fall die Farbe Rot vorkommen soll. Also steuere ich hiermit eine Nascherei bei, die sogar die Farbe im Namen trägt: ROTkäppchen-Kuchen.



Für 1 Springform mit 24 cm Durchmesser:

TEIG:

100 g Butter
100 g Zucker
3 Eier
200 g Dinkelmehl 630
½ Packung Backpulver
50 ml Milch oder Pflanzendrink
6 Zweige Johannisbeeren, entstielt

CREME:

250 g Quark 20%
1 Päckchen Vanillezucker
2 Becher Sahne (ca. 400 ml)
2 Päckchen Sahnesteif

KÄPPCHEN:

250 ml Roter Saft (Kirsche, Johannisbeeren)
1 Packung Tortenguss (rot)
1–2 EL Zucker

Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und die Ränder mit etwas Butter oder Margarine einfetten.
Den Ofen auf 175°C Ober- / Unterhitze vorheizen.
Für den Teig die Butter und den Zucker aufschlagen. Die Eier einzeln unterrühren, bis eine cremige und gleichmäßige Masse entstanden ist. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch zum Teig geben (am besten sogar sieben). Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Die Johannisbeeren gleichmäßig darauf verteilen und mit der Handfläche leicht in den Teig drücken. Den Kuchen 40–45 Minuten backen, dann abkühlen lassen.
Den abgekühlten Kuchen aus der Form nehmen und einen Tortenring darum legen. Den Quark mit dem Vanillezucker vermischen. Die Sahne steif schlagen und sobald sich Bläschen bilden das Sahnesteif dazugeben. Weiter schlagen, bis die Sahne fest ist und dann vorsichtig unter die Quarkmischung heben. Die Quark-Sahne auf dem Kuchen verteilen und gut glatt streichen.

Für den Guss das Päckchen Tortenguss mit dem Zucker in einen Topf geben und nach und nach mit dem roten Saft verrühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen, dann zügig und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.
Den Kuchen am besten etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, dann den Tortenring entfernen und den Kuchen nach Belieben mit Beeren, weißer Schokolade, Pistazien oder Sonstigem dekorieren.



Ich hoffe, ihr habt jetzt Kuchenhunger bekommen und backt meine Version eines Rotkäppchen-Kuchens einmal nach. Der Kuchen landet jetzt auf Ingas Büffet, zusammen mit einem „Happy Blog-Geburtstag!“. Danke für das schöne Fest, Inga!

Euch wünsche ich eine genussvolle Woche, macht es euch schön!

Eure Judith

Bienenstich Schwarzwälder Art



Letzt es Wochenende habe ich seit langen mal wieder eine Torte gebacken. Nachdem ich am Freitag alle geplanten Sachen von

meiner To-Do-Liste abgearbeitet hatte, konnte ich nach Herzenslust Zeit in der Küche verbringen.

Da ich mal wieder Lust auf Hefeteig hatte und noch nie Bienenstich gebacken habe, war die Wahl schnell getroffen. Allerdings hatte ich auch Lust auf Schokolade – also kreuzte ich im Endeffekt zwei bekannte Torten und kreierte einen Bienenstich Schwarzwälder Art mit Schokosahne und Kirschen, allerdings ohne Alkohol, weil ich die Kombination von Sahnetorte und Alkohol nicht mag. Wer das nicht missen möchte, kann die Böden natürlich mit einem Tropfen seiner Wahl und in beliebiger Menge tränken – sofern keine Naschkatzenkinder mitessen. =)



Für meine Torte habe ich die kleine Springform genommen. Wer

mehr als einen 2-Personen-Haushalt verwöhnen will, kann die Mengen einfach doppelt nehmen und eine normale Springform verwenden.

Für 1 kleine Springform von 20 cm Durchmesser:

Teig:

250 g Mehl
20 g Hefe (oder ½ Beutel Trockenhefe)
125 ml lauwarme Milch
40 g Zucker
70 g Butter
1 Prise Salz

Belag:

25 g Butter, zerlassen
25 g Zucker
100 g Mandeln, gehobelt

Füllung:

200 ml Sahne
70 g dunkle Schokolade oder Kuvertüre
1 Tütchen Sahnesteif
150 g Sauerkirschen, gut abgetropft

Teig:

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe hineinbröckeln, 1 Prise Zucker zufügen und in der Mulde mit der Hälfte der Milch verrühren. Zugedeckt 15 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen. Dann die Butter, den übrigen Zucker, die restliche Milch und 1 Prise Salz dazugeben und alles verkneten, bis der Teig sich von der Schüssel löst. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Füllung:

In der Zwischenzeit die Schokolade hacken und in der Sahne sanft erhitzen, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Die Sahne abkühlen lassen und am besten vor dem Aufschlagen eine Weile in den Kühlschrank stellen.

Kuchen:

Die Springform mit Backpapier auslegen, die Ränder einfetten. Den Teig in die Form drücken und noch einmal 10 Minuten ruhen/gehen lassen. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Belag:

Butter, Zucker und Milch in einen kleinen Topf geben und erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist und alles aufkocht. Dann die Mandeln zufügen und alles vermischen. Die Masse auf den fertigen Teig geben, glatt streichen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen, bis er aufgegangen und oben goldbraun ist.

Den Kuchen eine Weile in der Form abkühlen lassen. Sollte der Belag etwas an der Form festhängen, mit einem kleinen Messer vorsichtig um den Kuchen herum fahren und die Mandelmasse vom Rand lösen.

Später den Kuchen aus der Form nehmen, das Backpapier abziehen und den Kuchen vollständig abkühlen lassen (geht im Winter auf der Terrasse/dem Balkon ganz schnell).

Füllung:

Die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen und in einen Spritzbeutel geben. Den Kuchen waagrecht halbieren (den Teig nach Belieben mit Alkohol tränken) und auf die untere Hälfte am äußeren Rand Rosetten oder Tupfen spritzen, dann einen Kreis Sahne daneben spritzen. Neben diesem Kreis eine Reihe Kirschen setzen und mittiger neben den Kirschen noch einmal einen Sahnekreis spritzen. Einen zweiten Kreis Kirschen daneben setzen. Etwaige Lücken mit Sahne füllen und auch über den Kirschkreisen noch Sahnekreise zufügen. Nach Belieben auf die Mandelmasse einige Sahnetupfer setzen und Kirschen hineindrücken. Wenn die Sahne aufgebraucht ist, die zweite Teighälfte aufsetzen und leicht andrücken.



Die Torte am besten eine Weile in den Kühlschrank stellen und

15 Minuten vor dem Servieren herausholen, damit sie nicht ganz kalt ist.

Habt ein genussvolles Wochenende, ihr Lieben!
Eure Judith

Flockentorte (aus Brandteig) mit Quitte



Torten findet man ja eher selten hier, denn eigentlich liegen sie mir nicht sonderlich und ich stehe auch mehr auf einfachere, bodenständige Kuchen oder Gebäcke. Aber ab und zu mag ich ein Stück feine Torte auch sehr gerne.

Neulich waren wir im Blumencafé in Freiburg und haben dort eine Flockentorte mit Rum-Sahne-Creme genossen. Die Böden waren aus Brandteig, so etwas kannte ich bisher gar nicht bei Torten. Die Idee fand ich super und da ich Brandteig generell mag, wollte ich diese Leckerei gerne nachbacken.



Beim Einkaufen leuchteten mir dann noch die gelben Quitten entgegen und die Idee für eine Herbstversion dieser Torte war geboren. Die Quitte gibt der Torte eine fruchtig-süße Note und

passt sehr gut zur Sahne.
Generell ist die Torte nicht zu süß, denn der Teig kommt ohne Zucker aus. Wer mag, gibt etwas mehr Zucker in die Füllung oder bestreut die Böden vor dem Backen ganz dünn mit Zucker oder Puderzucker.

Für 1 Form mit ca. 24-26 cm Durchmesser:

Für ca. 8 Böden:

500 ml Milch oder Wasser
120 g Butter
Salz
300 g Mehl
6 Eier

Füllung & Deko:

1 große Quitte (250 g)
2 EL Zucker
2 Becher Sahne (400 ml)
3 EL Rum
2 Päckchen Vanillezucker
1,5 Päckchen Sahnesteif
1 Packung Mandelblättchen
Puderzucker

Die Quitte waschen und in feine Würfel oder Scheibchen schneiden. Mit etwas Wasser und 2 EL Zucker in einem kleinen Topf weich garen, dann in ein Sieb geben. Abtropfen und abkühlen lassen. Die Mandeln ohne Fett in einer Pfanne unter ständigem Rühren (!) goldbraun anrösten und abkühlen lassen.
Milch oder Wasser mit der Butter in Stückchen und 1 gestrichenen TL Salz in einen Topf geben und aufkochen, bis die Butter geschmolzen ist. Den Topf vom Herd nehmen.
Das Mehl sieben (!) und auf einmal in die Flüssigkeit geben. Den Topf wieder auf den Herd stellen und mit einem Holzlöffel rühren, bis die Masse einen glatten und klumpenfreien Kloß bildet, der sich vom Boden löst. Noch 2 Minuten bei starker Hitze rühren und den Teig „abbrennen“. Auf dem Topfboden sollte sich eine weiße Schicht bilden.

Dann den Teig in eine große Schüssel geben und 10-15 Minuten abkühlen lassen.
Die Eier mit dem Knethaken einzeln unterrühren und immer so lange rühren, bis sich wieder ein Teigkloß bildet. Der fertige Teig sollte glänzen und in langen, aber noch festen Spitzen am Löffel hängen.
Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2 Bleche mit Backpapier belegen und eine runde Kuchenform/Springform ohne Boden auf das Blech legen (es sollten immer 2 Böden auf ein Blech passen). 2-3 EL Teig hinein geben und dünn verstreichen. Einen weiteren Teigkreis auf das gleiche Blech streichen und zwei Kreise auf das zweite Blech. Beide Bleche in den Ofen schieben und die Tür die ersten 10 Minuten auch nicht öffnen. Die Böden ca. 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
Die fertigen Böden herausholen, vom Blech nehmen und auf Gittern abkühlen lassen. 4 weitere Böden auf die Bleche streichen und backen.
Während alle Böden abkühlen (bei kühler Witterung geht das sehr schnell auf dem Balkon/der Terrasse), die Füllung zubereiten. Die kalte Sahne mit dem Vanillezucker, dem Rum und dem Sahnesteif zu einer festen Creme schlagen. 6 EL Sahnecreme abnehmen und beiseitestellen. Die Quittestücke unter die übrige Creme mischen.
Wenn die Böden kalt sind, einen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit 2-3 EL Quittencreme bestreichen und den nächsten Boden darauf setzen. Alle Böden auf diese Weise stapeln und mit Creme bestreichen. Den letzten Boden auflegen, aber keine Creme auftragen.
Die Sahne ohne Quitten am Rand der Torte verstreichen. Immer wieder eine Handvoll Mandelblättchen nehmen und seitlich gegen die Torte drücken, bis der gesamte Rand mit den Blättchen überzogen ist.
Die Torte kühl stellen und vor dem Anschneiden am besten einige Stunden ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden können. Die Torte mit Puderzucker bestreuen.



Ich hoffe, ihr habt jetzt Lust auf Quitten-Flockentorte bekommen und wünsche euch ein genussvolles Wochenende mit gemütlichem Kaffeeklatsch!

Eure Judith