

Schoko-Muffins mit Nougat



Dieses Wochenende gibt es eine Nascherei, die mich an meine Studienzeit erinnert. Am Uniplatz gab es eine Bäckerei, wo wir uns regelmäßig mit Nervennahrung versorgt haben. Ich erinnere mich noch an die köstlichen Nussecken, Schokobrötchen und Schoko-Muffins mit Nougatkern!

Als ich vorgestern eine Packung Nougat, die in der Weihnachtszeit keine Verwendung gefunden hatte, in der Vorratskammer sah, musste ich an damals denken und bekam unbändige Lust auf Schokolade und Nougat.

Naschkater fiepte sowieso schon seit Tagen – ich hatte ihm zu

lange nicht gebacken. Und diesmal hat er Recht, ich backe zurzeit tatsächlich wenig. Die Arbeit hatte mich fest im Griff und offenbar macht mir gerade auch eine Art Frühjahrsmüdigkeit zu schaffen, denn ich fühle mich ein bisschen antriebslos und unmotiviert. Aber da Backen ja die beste Therapie ist – vor allem, wenn Schokolade involviert ist – schritt ich gestern zur Selbstmedikation.



Wie ich das gerne tue, habe ich auch hier mal wieder ein bisschen frisch gemahlenes Vollkornmehl verwendet. Für meinen Geschmack könnten es sogar 100 statt 50 g sein. Das könnt ihr aber zum Beispiel auch durch gemahlene (geröstete) Nüsse ersetzen!

Den Teig habe ich nicht allzu süß gemacht, denn die Nougatstückchen sind ja umso süßer.

Wundert euch nicht – der Teig ist sehr flüssig und sollte lieber nicht in Papierförmchen ohne stützendes Muffinblech verwendet werden, das würde daneben gehen! Ich habe Silikonmuffinformen verwendet bzw. Papierförmchen im Muffinblech, das ging wunderbar!

Für ca. 12 große Muffins:

200 g Dinkelmehl 630

50 g Dinkelvollkornmehl
(oder gemahlene Nüsse)

2 gestr. TL Backpulver

1 TL Natron

3 EL Kakaopulver

2 EL Getreidekaffee oder lösliches Kaffeepulver

Salz

300 g Buttermilch (oder Milch/Pflanzendrink + 1 EL Apfelessig)

2 Eier

80 g Öl

110 g Zucker

100 g Nougat, klein gewürfelt

1 EL Mehl oder Stärke

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermengen.
Die nassen Zutaten in eine zweite Schüssel wiegen und

verrühren. Beides zusammengeben und verrühren.

Den Ofen vorheizen und die Förmchen bereitstellen.

Den Teig auf die Förmchen verteilen und die Nougatwürfel kurz in Mehl oder Stärke wälzen und dann jeweils 2–3 Stück in ein Förmchen geben.

Die Muffins 20–25 Minuten backen, bis ein eingestochenes Holzstäbchen sauber herauskommt.



Am besten noch ganz leicht lauwarm vernaschen – dann ist das Nougat noch leicht flüssig oder weich und die Muffins schmecken noch mal so gut!

Viel Spaß beim Nachbacken und Vernaschen!

Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith

Crunchy Erdnuss-Dattel- Pralinen mit Kakaonibs



Heute gibt es eine ganz simple und fast schon gesunde Nascherei: Erdnuss-Dattel-Pralinen mit gehackten Erdnüssen und Kakaonibs in der Cremefüllung. Die einzige Süße kommt von den Datteln und der Schokolade – und hier könnt ihr selbst bestimmen, wie hochprozentig sie sein soll und demnach wie wenig süß.

Manchmal mag ich die Kombination Erdnuss + Süß oder Erdnuss + Schokolade total gerne und ich finde, diese Dattel-Pralinen schmecken einfach zum Niederknien!

Da ich kein Erdnussmus mit Stückchen hatte, habe ich gesalzene, geröstete Erdnüsse gehackt und mit den Kakaonibs in reines Erdnussmus gerührt. So hat man Creme, Biss, Süße und knackige Zartbitterschokolade.



Für ca. 20 Stück:

2 EL Erdnussmus

1 EL geröstete und gesalzene Erdnüsse, fein gehackt

1 EL Kakaonibs

ca. 20 Datteln, entsteint

ca. 150 g Zartbitterschokolade oder -kuvertüre

Für die Creme das Erdnussmus mit den Erdnüssen und den Kakaonibs verrühren.

Dann mit einem Teelöffel die Datteln füllen. Dafür die Datteln an der Schnittstelle, wo der Stein entfernt wurde, öffnen und etwa $\frac{1}{2}$ TL Creme hineingeben. Die Datteln wieder so gut es geht zuklappen.

Die Schokolade/Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und dann die Datteln nacheinander kurz in der Schokolade wälzen, bis sie umhüllt sind und mit einer (Pralinen)Gabel herausholen, am Rand der Schüssel kurz abtropfen lassen (dabei leicht klopfen) und dann auf einem Gitter oder etwas Butterbrotpapier fest werden lassen.

Im Kühlschrank in einer luftdichten Dose aufbewahren.



Ich finde, diese Pralinen sind auch ein tolles Geschenk oder Mitbringsel. Sie sind glutenfrei, vegan und schmecken vermutlich fast jedem, außer die Person hat eine Erdnuss-Allergie.

Damit sie noch ein bisschen aufgehübschter aussehen, könntet ihr noch etwas weiße Schokolade schmelzen und die Datteln mit feinen, weißen Fäden überziehen.

Ich wünsche euch viel Spaß beim „Nachbasteln“ (Pralinen sind immer ein bisschen Bastelei, finde ich) und natürlich vor allem beim Vernaschen!

Alles Liebe,

eure Judith

Advents-Nascherei:
Butterplätzchen mit Marzipan
und Zartbitterschokolade



Buttergebäck ist ja einer DER Klassiker in der Weihnachtszeit. Man kann es zahlreich variieren, mit Marmelade, Nugat, Streuseln,... und in allen erdenklichen Formen und Größen ausstechen.

Diese Kombination mit Marzipan erinnert mich an Feste in einem Pfälzer Bekanntenkreis, wo es bei den Geburtstagsfeiern von R. Anfang Dezember immer solche Plätzchen von seiner Frau A. gab.

Ich mochte sie total gern und freute mich jedes Jahr über dieses zarte Gebäck, das herrlich mürbe war (ich glaube, sie hat noch Stärke im Teig gehabt statt nur Mehl) – die Kombination von Marzipan und Zartbitterschokolade finde ich eh großartig.

A. hat immer unregelmäßige Stückchen auf die Plätzchen

gesetzt, ich habe ein bisschen ambitionierter gebastelt und das Marzipan in der entsprechenden Form ausgestochen. Als „Kleber“ habe ich einen Hauch Aprikosenkonfitüre auf die Plätzchen gestrichen, da könnt ihr natürlich auch zerlassenen Nugat nehmen – das ginge dann noch mehr in Richtung „Mozart“, vor allem mit etwas Pistazie auf der Schokolade.

Die Schoki kann man auch mit dem Pinsel aufs Marzipan streichen oder die Plätzchen mit der Marzipanseite hineintauchen. Ich habe mich für die Gabel entschieden, die Zinken in die Schokolade getaucht und damit Linien aufs Gebäck geträufelt.



Für 2 Bleche:

200 g Dinkelmehl 630
30 g Puderzucker, gesiebt
1 Prise Salz
130 g weiche Butter
1 Eigelb
200 g Marzipan
70–80 g Aprikosenkonfitüre

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermengen. Die Butter und das Eigelb dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt etwas ruhen lassen (am besten im Kühlschrank) und dann auf leicht bemehlter Fläche dünn ausrollen.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.

Plätzchen in beliebiger Form und Größe (jedoch besser nicht zu groß) ausstechen und mit ein wenig Abstand auf die Bleche legen. Etwa 10 Minuten backen, bis die Plätzchen ganz leicht zu bräunen beginnen.

Das Gebäck abkühlen lassen und die Schokolade in einer ofenfesten Form in der Resthitze des Ofens schmelzen lassen. Die Konfitüre glattrühren oder sogar leicht erwärmen, damit man sie besser dünn streichen kann.

Das Marzipan so dünn wie möglich ausrollen, am besten auf einer Silikonmatte. Ich habe das Nudelholz ganz leicht befeuchtet mit der nassen Hand, dann hat das Marzipan nicht daran geklebt. Entsprechend der Plätzchenform und -anzahl Formen ausstechen.

Auf jedes abgekühlte Plätzchen etwas Konfitüre streichen und das Marzipan darauf“kleben“.

Die fertigen Plätzchen recht eng nebeneinander auf das Backpapier setzen und dann mit der Schokolade verzieren und trocknen lassen.



Falls ihr euch wundert, dass die Zuckermenge der Plätzchen so gering ist – durch das Marzipan ist dieses Gebäck trotzdem sehr süß! Falls ihr die Kekse pur vernaschen möchtet oder mit anderer, nicht ganz so süßer Deko, könnt ihr locker 50 g Puderzucker nehmen.

Ich wünsche euch einen schönen 2. Advent und eine genussvolle Weihnachtszeit!

Eure Judith

**Saftige Muffins mit
Schokolade und Zucchini
(vegan)**



In der Woche vor meiner Augustreise in den Osten habe ich die ruhige Zeit genutzt und öfter in der Küche gestanden. Naschkater hatte ein Rezept aus einem englischen Kochbuch herausgesucht, das ich ausprobieren sollte.

Wer englische Rezepte kennt, weiß vielleicht um die Schwierigkeiten, die das mit sich bringen kann. Die Mengenangaben sind grundverschieden zu unseren, denn in englischsprachigen Gebieten wird mit Cups, Unzen etc. gemessen.

Das Ganze ist ein Albtraum für Übersetzerinnen von Kochbüchern. Man sucht manchmal ewig für die passende Menge einer gewissen Zutat, denn je nach Zutat kann das in einem Messbecher ja ganz verschieden ausfallen und ich finde solche Umrechnungstabellen immer ein bisschen zweifelhaft.

Da ich leider immer noch keine solchen Cups zu Hause habe, stand ich diesmal nicht nur schriftlich vor dem Problem, sondern auch ganz real. Einer meiner Messbecher hat zwar Skalen für Mehl, Zucker etc. und daran habe ich mich dann orientiert, aber für mein Empfinden kam das nicht wirklich hin.

Im Endeffekt ging ich nach Bauchgefühl, orientierte mich manchmal am Messbecher, manchmal gar nicht und am Ende sah der Teig erstaunlich vielversprechend aus. Die Menge war aber etwas viel für 12 Muffinmulden, also habe ich ein Viertel herausgerechnet. Ich hoffe, dass diese Menge in etwa hinkommt. Ihr könnt die Formen auch bis knapp unter die Kante füllen, die Muffins gehen schön auf, laufen aber nicht über. Notfalls könnt ihr noch einige Reste-Muffins in Papierförmchen ohne Form backen.



Das Ergebnis wurde richtig saftig, fluffig und wirklich lecker! Da ich keinen Zimt hatte, nahm ich etwas 5-spices-Gewürz und leider war mir der Kakao ausgegangen, ohne dass ich es gemerkt hatte, deswegen blieb der Teig hell. Wer mag gibt noch 1–2 Esslöffel Kakao hinein – dann ist auch die Zucchini besser getarnt, falls Gemüse-Muffel mitnaschen.

Für ca. 12 Muffins:

300 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Natron
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL 5-spices-Pulver
75 g Schokochips, Zartbitter
1 Leinsamenei
180 ml Pflanzendrink
110 g Ahornsirup
45 g neutrales Öl
110 g Zucchini, fein gerieben

Die ersten 6 trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. (Nach Belieben noch etwas Kakaopulver hinzufügen.) Die Schokochips unterrühren.

Das **Leinsamenei** herstellen: 1 EL Leinsamen mit 3 EL Wasser einige Minuten quellen lassen, dann pürieren. Leinsamenei, Pflanzendrink, Sirup und Öl verrühren.

Die flüssigen Zutaten zu den trockenen geben und grob vermischen, dann die Zucchini zufügen und alles verrühren, bis der Teig gerade eben homogen ist. Nicht zu lange rühren!

Den Ofen auf 180 °C vorheizen und das Muffinblech einfetten oder mit Papierförmchen auslegen. Man kann auch Silikon-Muffinformen nehmen.

Den Teig in die Förmchen füllen und die Muffins ca. 15 Minuten backen.



Wenn diese Nascherei online geht, bin ich gerade in Polen und ich hoffe, auch ihr seid in Urlaub oder genießt die Vorfreude darauf oder frische Erinnerungen daran! Sicher werde ich nach meiner Rückkehr von meinen kulinarischen Streifzügen berichten oder vielleicht ja sogar das ein oder andere Rezept im Gepäck haben.

Bis dahin wünsche ich euch eine genussvolle Zeit!

Eure Judith

Torta bianca al cioccolato – Italienischer Rührkuchen mit Schokolade



Habt ihr auch schon Rezepte aus dem Urlaub mitgebracht? Und die Gerichte, die euch damals so begeistert haben, dann vielleicht nie nachgekocht oder -gebacken?

So erging es mir mit diesem Kuchen. Ich erinnere mich noch an die Rundreise durch Italien, die ich als Jugendliche mit meinen Eltern und einer befreundeten Familie gemacht hatte. Wir fuhren zahlreiche Stationen in Nord- und Mittelitalien ab und obwohl das alles schon über 15 Jahre her ist, habe ich noch viele Bilder im Kopf.

Bei einer Station übernachteten wir im Bed&Breakfast eines sehr netten Ehepaars in der Nähe von Ferrara. Für italienische Verhältnisse gab es morgens ein reiches Frühstücksbuffet mit vielen Leckerein – unter anderem frischem Kuchen, dessen Duft schon am Vorabend durchs Haus zog. Bereits der Duft war himmlisch.

Damals lernte ich in der Schule schon Italienisch als freiwillige dritte Fremdsprache und obwohl ich ein eher schüchternes Kind war, traute ich mich vor der Abreise, die Frau um die Rezepte der zwei fantastischen Kuchen zu bitten, die wir hatten genießen dürfen.

Wie viele besondere Erinnerungen landeten die zwei Zettel in meiner Erinnerungskiste. Immer mal wieder fielen sie mir in die Hände, aber nie fanden sie den Weg in die Küche.

Bis mir auf der Suche nach neuen Kuchen für den Blog diese Rezepte wieder einfielen.



Gestern Abend bekam ich einen spontanen Backanfall und

verschwand mit einem Glas Küchenwein und dem Rezept Richtung Ofen. Der Kuchen ist außergewöhnlich, denn er enthält keine Butter, sondern Sahne. Als ich das erste Stück probierte, erinnerte ich mich auch wieder, warum er uns so gut geschmeckt hatte – er ist unfassbar fluffig und schmeckt einfach irgendwie nach Italien. Absolutes Kuchenglück. Ich hoffe, ihr seht das genauso.

Der Kuchen ist super schnell angerührt und im Ofen. Nächstes Mal wälze ich die Schokodrops noch in Stärke oder ein wenig Mehl, vielleicht sinken sie dann nicht so Richtung Boden. Das tut dem Geschmack aber keinen Abbruch. Der Kuchen kommt definitiv in mein persönliches Standardrepertoire.

Für 1 Springform 18-20 cm Durchmesser:

3 Eier
190 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
(oder etwas Vanillepulver)
250 g Sahne
300 g Mehl
2 TL Backpulver
150 g Schokodrops oder gehackte Schokolade

Die Form fetten und eventuell den Boden mit Backpapier auslegen.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker hellschaumig rühren. Dann alle anderen Zutaten dazu wiegen und unterrühren. Den Teig in die Form füllen und 40 Minuten backen. Am besten die Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen etwas abkühlen lassen und dann aus der Form lösen. Auf einem Gitter erkalten lassen.



Einer meiner Lieblingsmensen ist gerade in der Toskana und hat mit seinen wunderschönen Fotos mein Fernweh geweckt. Der Kuchen hat mich gestern und heute ein bisschen nach Italien versetzt – bis ich es dann demnächst selbst schaffe, hinzufahren.

Habt eine genussvolle Zeit und probiert doch mal ein Reise-Rezept aus, wenn das Fernweh anklopft.

Eure Judith