

Ein Rezept aus guten alten Zeiten: „Sieben-Boeden-Torte“



Letzt
es Jahr lernte ich bei unserem Firmenbetriebsausflug [Tischler Karsten](#) kennen. So begeistert wie ich über seinen [Workshop](#) war, so toll fand er meinen Blog und hat scheinbar fleißig gestöbert, denn er stieß auf die Rezepte meiner Oma, die ich nachgekocht hatte.

Da kam er auf die Idee, mir ein Rezept seiner Oma zu schicken. Wer sich über den Titel wundert: Genau so war die Überschrift des handgeschriebenen Rezepts, das ich zum Teil ein bisschen entziffern musste. Aber ich liebe ja alte Rezepte und so beschloss ich neulich, diese Torte mal den Kollegen mitzubringen, die Karsten ja auch kennen. Außerdem können Naschkater und ich – bei aller Verfressenheit – keine Buttercremetorte alleine auffuttern...



Natürlich konnte ich nicht umhin, das Rezept ein klein wenig zu verändern. Die reine Vanillebuttercreme wurde bei mir halbiert und eine Hälfte mit Kakao angereichert. Meine Oma

Lisa backte früher einen Frankfurter Kranz auf diese Weise und bestreute ihn mit Schokostreuseln statt mit Krokant. Ich liebte diese Torte, die es immer zu meinem Geburtstag gab! Da konnte ich bei der Siebenbödigen Torte nicht widerstehen... =)

In die Creme kam noch ein Hauch Tonkabohne, von der ich gerade großer Fan bin. Der Teig erstaunte mich etwas, denn er war recht fest, fast wie ein Mürbeteig und da keine Anleitung dabei stand, sondern nur die Zutaten, kann ich nicht sagen, ob ich ihn richtig gemacht habe. Da die Torte aber was geworden ist, gehe ich einfach mal davon aus und solange etwas gelingt, ist es ja auch nicht tragisch, wenn man die Zutaten vielleicht anders verarbeitet hat, oder?



Etwas Zeit sollte man sich für dieses Werk allerdings nehmen, drei Stunden stand ich sicher in der Küche. Der Aufwand hat sich aber so was von gelohnt, die Torte war „eine Sünde“, wie

Natalie meinte, und alle waren begeistert. Schneidet die Stücke allerdings extrem schmal, sie ist unglaublich mächtig! ;)

Böden:

200 g weiche Butter oder Margarine

3 Eier

300 g Zucker

1 Vanillezucker oder Mark einer Vanilleschote

750 g Mehl

1 $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver

Die weiche Butter mit dem Zucker und Vanille weißschaumig rühren (am besten in einer Küchenmaschine), bis der Zucker aufgelöst ist und es nicht mehr knirscht. Die Eier einzeln dazu geben und jeweils einige Minuten unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen und portionsweise auf die Eiermischung sieben, dann einrühren. Der Teig wird am Ende recht fest und klumpt zusammen. Notfalls am Ende kurz mit den Händen kneten.

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Den Teig siebteln (ich habe tatsächlich die Waage genommen).

Ein Blech mit Backpapier auslegen und eine Springform von 26 cm Durchmesser darauf legen. Jedes Siebtel des Teigs so in die Form drücken, dass ein glatter dünner Boden entsteht. Mit einer Gabel überall einstechen und im Ofen ca. 5-10 Minuten backen. Der Boden sollte höchstens am Rand leicht Farbe nehmen.

Dadurch dass man den Rahmen der Springform nicht braucht, sondern sie nur Schablone ist, kann man zwei bis drei Bleche gleichzeitig backen. Dabei sollte man aber jeden Boden im Auge behalten!

Die Böden nach dem Backen stapeln und ohne Papier auskühlen lassen.

Buttercreme:

1 Liter Milch

2 Päckchen Vanillepuddingpulver

4 EL Zucker
 $\frac{1}{2}$ Tonkabohne, fein gerieben
250 g ganz weiche Butter
5 EL Kakao

Mit Milch, Puddingpulver, Zucker und Tonkabohne nach Anweisung einen Pudding zubereiten und sofort mit Frischhaltefolie abdecken, so dass keine Luft dran kommt. So auskühlen lassen, dann den Pudding etwa halbieren und in die eine Hälfte Kakao geben.

Den Pudding jeweils cremig rühren und esslöffelweise die (Hälfte der) Butter unterrühren, so dass zwei Sorten Buttercreme entstehen.

Torte:

Buttercreme, hell und mit Kakao
Sieben Böden

Johannisbeergelee oder andere rote, leicht säuerliche
Konfitüre

[wer mag (und wenn keine Kinder mitessen), trinkt die Böden
mit etwas Likör oder Rum]

6 EL feine Haferflocken und etwas Butter

Dann den ersten Boden auf eine Platte legen, mit der Konfitüre oder dem Gelee bestreichen und helle Buttercreme darauf verteilen. Einen Boden auflegen und mit Schokocreme weitermachen. Wer mag, kann noch bei anderen hellen Cremeschichten Frucht drunter streichen. Die gesamte Torte so schichten. Die obere Deckschicht mit der restlichen hellen Creme bestreichen, den Rand mit Schokocreme.

Die Haferflocken in einer Pfanne mit etwas Butter anrösten, sodass sie leicht Farbe nehmen und duften. Wenn sie abgekühlt sind, die Torte damit bestreuen und die Flocken an den Rand drücken.



Am besten lässt sich die Torte schneiden, wenn sie einige Stunden oder sogar über Nacht gekühlt wurde, dann zieht aus der Creme Feuchtigkeit in die Böden, die wunderbar mürbe

werden und die Schichten verschmieren nicht mehr beim Schneiden.

Diese Torte ist definitiv ein Werk für einen besonderen Anlass, ist jedoch jede Stunde wert. Vor allem die Haferflocken als Dekor finde ich großartig, so werde ich Torten sicher noch öfter verzieren und dieses Rezept wurde nicht das letzte Mal gebacken.

Ich hoffe, ihr werdet es auch ausprobieren und köstliche Genussmomente erleben!

Habt ein schönes Restwochenende und genießt die phantastische Sonne!

Eure

Judith



Beerendessert mit Vanillesauce



Da bin ich wieder. Die letzten zwei Wochen war es hier sehr ruhig. Bei der Arbeit gab es so viel zu tun, dass mir nach täglichen Überstunden keine Zeit und Ruhe blieb, um neben privaten Terminen zu Backen, Kochen oder Bloggen. Ich hoffe, die Zeit ist euch nicht zu lange geworden.

Am Wochenende hatten wir dann drei Tage zum Verschnaufen, denn unser Chef hat gestern Feiertag ausgerufen und somit hatten wir frei. Eine Wohltat! =)

Auf Familienbesuch konnte ich dann auch endlich mal wieder backen und fotografieren. Ich starte also erholt in die Woche und habe drei leckere Rezepte für euch im Gepäck.



Beeren sind die farbenfrohen kugeligen Schätze des Sommers. Sie lassen die Süße der Sonne auf der Zunge zerplatzen, stillen mit ihrer leichten Säure ein wenig den Durst der langen heißen

Tage und lassen sich zu allerlei Herrlichkeiten verarbeiten. Einige Sorten wie beispielsweise Johannisbeeren kann man wunderbar einfrieren und sich dann das ganze Jahr den Sommer in die Küche zaubern, zum Beispiel mit einem Johannisbeerkuchen oder einer Roten Grütze.

Bei uns hat dieses Beerengericht Familientradition und wird oft als Nachtisch serviert, so lange die Tiefkühltruhe sonnenverwöhnte Vorräte hergibt. Dazu eine selbstgemachte Sauce mit echter Vanille und davon nicht zu wenig und die Welt ist in Ordnung!

Man kann diese Grütze natürlich auch mit TK-Beeren machen. Bei uns ist es meist auch nichts anderes, nur dass wir die TK-Vorräte eben selbst herstellen. =)

Beerendessert:

etwa 500 g Beeren

(das können Johannisbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren sein, am besten natürlich alles zusammen als Mischung; es können auch gekaufte TK-Beeren sein)

1/2 Packung Vanillepuddingpulver

1/4 l Milch

Zucker (je nach Säure der Beeren sollten 2-4 EL reichen)

Beeren erhitzen, Puddingpulver mit Milch anrühren und samt Zucker dazu geben.

3-4 Minuten aufkochen und dann erkalten lassen.

Vanillesauce:

200 ml Sahne

100 ml Milch

100 ml Milch

2 Eigelbe

1 ausgeschabte Vanilleschote

Schote

Zucker (2-3 EL)

Sahne und 100 ml Milch aufkochen lassen. Die weiteren 100 ml Milch mit den Eigelben verquirlen und in den Topf geben, dabei

ständig rühren, damit das Ei nicht gerinnt.

Das Mark der Vanilleschote sowie die ausgeschabte Schote dazu geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Soße dickt dann langsam an. In einer Schüssel oder einem Kännchen auskühlen lassen.



Konserviert ihr euch auch den Sommer? In Einmachgläsern oder der Tiefkühltruhe?

Ich würde mich freuen zu hören, welche Vorräte ihr euch anlegt

und was ihr daraus zaubert!

Eine genussvolle Woche wünscht euch eure
Judith

Banjo: Schnelle Bananen-Joghurt-Torte & Eine Nominierung zum Liebster Award



Diese s Rezept war etwas in der Warteschleife: Es war ein spontaner improvisierter Nachtisch zu Ostern, den ich bei meinen Eltern gebacken habe. Ich hatte eine Idee im Kopf (Banoffee-Torte) und schaute, was da war. Diese Inspektion war ernüchternd: Nicht viel. Joghurt, etwas Puddingpulver, ein Rest gemahlene Mandeln. Keine Sahne, nicht mal irgendwas Vergleichbares. Also improvisierte ich. Der Boden ist mein Vollkorn-Biskuit-Rezept durch 2 und mit einem Teil Mandeln statt nur Dinkel. Die Creme

besteht aus Vanillepudding mit Joghurt, kann aber auch prima variiert werden, je nachdem, was man mag und da hat. Zum Beispiel könnte man Karamell- oder Schokopudding nehmen und statt Joghurt geschlagene Sahne, und schon wird die Torte reichhaltiger und auch „tortiger“. Probiert einfach rum und nehmt, worauf ihr Lust habt. Diese Variante fanden wir jedoch sehr frisch und leicht und das kam nach den Osterfestmählern ja gerade recht. =)



Aller dings verdienten wir uns diesen Nachttisch auch, denn das Werk musste ja noch für die Naschkatze fotografiert werden und dafür wurden alle Familienmitglieder eingespannt, wenn sie schon mal als Assistenten verfügbar waren. Meine Ma half bei der Auswahl des Geschirrs, mein Pa und Naschkater schoben mir den Tisch zurecht, hielten den Hintergrund hoch und „dekorierten“ mit (der kleine Holzelefant geht auf ihr Konto – er steht normalerweise auf dem Fensterbrett der Küche). Die Fotos, die ihr seht, sind diesmal also ein echtes familiäres Gemeinschaftswerk. =)



Für 1

Torte von ca. 18-20 cm Durchmesser:

Boden:

2 Eier (getrennt)

1 Prise Salz

2 EL lauwarmes Wasser

60 g Zucker

etwas Vanillepulver

1 TL Backpulver

50 g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl (ich mahle es frisch)

40 g gemahlene Mandeln

Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Den Ofen auf 200° C vorheizen.

Die Eigelbe mit dem Wasser und dem Zucker schaumig rühren, dann Vanille und das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

Den Eischnee vorsichtig unterziehen.

Den Teig in eine am Boden gefettete Springform oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und etwa 20-25 Minuten backen; je nach Form und Verwendung natürlich mehr oder weniger. Nach dem Backen und/oder Abkühlen entsprechend weiterverarbeiten.

Creme:

$\frac{1}{2}$ Packung Puddingpulver Vanille (variabel)
 $\frac{1}{4}$ L Milch
1-2 EL Zucker
5 EL Joghurt (alternativ geschlagene Sahne)

Torte:

Biskuitboden
Creme
2 Bananen
evtl. Ahornsirup oder Kakaopulver zum Dekorieren

Den Pudding mit den oben angegebenen Mengen nach Packungsanweisung kochen und abkühlen lassen. Dann den Joghurt unterrühren.

Den Boden halbieren und die Bananen schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Diese auf dem Boden auslegen, dann die Hälfte der Creme darüber verteilen. Den zweiten Boden auslegen und alles wiederholen. Ein paar Bananenscheiben als Deko oben in die Mitte der Torte legen und sie entweder mit Ahornsirup beträufeln (gibt mehr Süße, wenn sie einem bisher nicht reicht und passt gut zu den Bananen) oder mit Kakaopulver bestäuben. [nurkochen]



Die
Creme wird nicht sehr fest, aber das muss auch nicht sein. Wer eher eine feste Buttercreme möchte, sollte den Pudding fester

kochen, also weniger Flüssigkeit auf die Pulvermenge nehmen bzw. mehr Pulver auf den halben Liter.



TIPP: Wer Karamellbonbons da hat, kann sie in etwas heißer Milch oder Sahne schmelzen und Karamellsoße darüber gießen.



Eine schöne Überraschung gab es für mich letzte Woche auch noch:

Ich freue mich riesig, denn ich bin von meiner ehemaligen Mitbewohnerin aus Studienzeiten für den Liebster-Award nominiert worden. Sie schreibt auf ihrem Blog [lovingfair](#) über grüne Mode und Naturkosmetik. Ursprünglich hatten wir beide in unserer WG-Zeit einen gemeinsamen Blog, auf dem Rezepte und Bastelideen landeten, denn wir kochten und aßen sehr gerne zusammen. Stundenlang konnten wir in der Küche oder schönen Cafés verbringen und uns die Köpfe leer quatschen. Eine schöne Zeit war das in unserer WG. =)

Bevor ich die Blogs nenne, die ich nun für den Liebster-Award nominiere, möchte ich aber Maris Fragen beantworten. Diesen Award finde ich deshalb sehr schön, weil es für Leser und Blogger gleichermaßen eine gute Gelegenheit ist, die Menschen hinter den Blogs besser kennen zu lernen und sich vielleicht

auch mehr zu vernetzen und auszutauschen. Für Leser ist es sicher auch ein kleiner Blick „hinter die Kulissen“ eines Blogs und so was ist ja auch immer spannend. =)

Die Regeln für den Liebster-Award kommen am Schluss, wie auch meine Fragen an die Nominierten.

Maris Fragen an mich:

1. Was ist deine Motivation für deinen Blog?

Ich liebe es seit ich denken kann, zu backen, zu kochen und zu fotografieren. Da ich oft gehört habe, dass ich darin auch noch gut bin und zudem schön schreiben kann, lag es nahe, mein Küchenglück und kulinarische Entdeckungen mit anderen zu teilen. Ich hoffe, ich kann viele Leute inspirieren, für meine Rezepte begeistern und meine Freude am Essen und Zubereiten mit ihnen teilen.

2. Wie bist du auf deinen Blog-Namen gekommen?

Das war gar nicht so einfach. Ich habe lange gesucht und überlegt. Anfangs wollte ich gerne ein Wortspiel im Namen haben oder etwas Doppeldeutiges. Aber Naschkatze lag ja auch nahe und als ich sah, dass es solch einen Blog noch nicht gab, war die Entscheidung gefallen. „Naschen“ verstehe ich allerdings nicht nur im rein süßen Sinn, sondern auch herzhafte!

3. Wie lange brauchst du etwa für einen Blog-Artikel?

Müsste ich eigentlich mal genau messen. Aber wenn man kochen/backen, anrichten, Aufbau fürs Foto, die Bearbeitung und das Schreiben des Artikels zusammenrechnet, müssten es schon so 2-3 Stunden sein.

4. Über welche Themen liest du gerne auf anderen Blogs?

Ich muss gestehen, ich lese wenig andere Blogs regelmäßig, aber schaue natürlich bei diversen Food-Kollegen vorbei und dann bei mir ganz fremden Bereichen, die mich interessieren, zum Beispiel bei lovingfair von meiner Mitbewohnerin aus Studienzeiten, die über Naturkosmetik und grüne, faire Mode

schreibt.

5. Wie organisierst du deinen Blog?

Die Naschkatze wollte ich optisch recht schlicht haben, sowohl im Aufbau als auch von der optischen Gliederung. Werbung gibt es nicht und soll es auch nicht geben, denn ich möchte, dass er auch optisch ansprechend aussieht. Ebenso mag ich nicht zu viele Buttons, Links etc, die eingebunden werden.

6. Welche anderen Hobbies und Interessen hast du noch neben deinem Blog?

Das Tolle an meinem Blog ist, dass er die meisten meiner Hobbies vereint: Schreiben, Essen, Kochen, Backen, Fotografieren und neue Cafés/Restaurants/Läden entdecken. Ansonsten mache ich noch gerne Sport, was natürlich auch ein guter und wichtiger Ausgleich bei einer professionellen Naschkatze ist. Beim Laufen in der Natur kann ich prima entspannen und beim Muskeltraining im Studio wird mein Kopf schön frei.

7. In welchen Lebensbereichen achtest du auf Bio- bzw. Nachhaltigkeit?

Vor allem beim Essen! Ich versuche, die meisten Lebensmittel in Bio-Qualität zu kaufen. Aber auch da habe ich Prinzipien. Bio-Produkte, die doppelt und dreifach in Plastik eingepackt sind, meide ich, denn so was finde ich einfach nur schrecklich und unökologisch! Zudem ist Plastik so ungesund und sollte so wenig wie möglich mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Nachhaltig versuche ich auch im Hinblick auf die Ökobilanz zu sein und kaufe lieber regional und saisonal. Im Alltag fahre ich meist mit dem Rad und versuche, so gut es geht, Müll und Verschwendung zu vermeiden. Auch bei Kosmetik versuche ich, tierversuchsfreie und natürliche Dinge zu kaufen.

8. Probierst du gerne neue Trends (Nahrungsmittel und/oder Kosmetik) aus?

Ich bin kein großer Trendmensch und lebe oft auch „hinter dem Mond“, was Trends und Aktuelles angeht. Aber beim Thema Essen

bekomme ich natürlich doch das meiste mit, durch Zeitschriften und andere Blogs, die ich regelmäßig lese. Manches probiere ich aus Neugier aus, aber nach Trends richten tue ich mich nicht.

9. Achtest du auf gesunde Ernährung und wenn ja inwiefern?

Jein. Ich versuche schon, viel Gesundes und Frisches zu essen und so alle wichtigen Nährstoffe und Vitamine aufzunehmen. Außerdem merke ich, dass es mir gut tut. Allerdings nasche ich genauso gerne Süßes oder auch mal Chips etc. und finde, solange es im Rahmen ist und mit Gesundem „ausgeglichen“ wird, ist das auch nicht tragisch. Gesunde Ernährung bedeutet für mich aber nicht nur viel Gemüse, sondern auch gute Qualität und Herkunft der Produkte (siehe oben).

10. In welchem Land kann man deiner Meinung nach am besten essen?

Mein liebstes Land, sowohl landschaftlich, kulturell, sprachlich und kulinarisch ist Italien. Diese Küche finde ich einfach genial, so einfach, gesund, lecker und vielseitig. Und ich kann sie jeden Tag essen. Das trifft für mich auf kein anderes Land derart zu.

11. Wohin würdest du als nächstes gerne reisen, wenn Geld keine Rolle spielen würde, und warum?

Einmal um die Welt und einen kulinarischen Querschnitt unseres Globus erleben, das wäre großartig! Asien live erleben und erschmecken möchte ich gerne mal, da war ich noch nicht. Aber ich glaube, alle Ecken dieser Erde haben spannende Rezepte und Geschmäcker, die entdeckt werden wollen.

Die Regeln für den „Liebster Award“ sind folgende:

Beantworte die 11 Fragen, die der andere Blogger dir gestellt hat. Nominiere dann mit 11 neuen Fragen 5-11 andere Blogger. Informiere sie über die Nominierung und beschreibe ihnen kurz die „Regeln“.

Ich hoffe sehr, dass meine nominierten Blogs die Idee auch so

schön finden und gerne mitmachen. Bei der Auswahl habe ich versucht, Blogs zu nehmen, die noch nicht jedem bekannt sind, noch keine Nominierung hatten (sofern ich das herausfinden konnte) und ich persönlich schön und lesenswert finde.

Sollte jemand aber keine Lust darauf haben, ist sie natürlich nicht gezwungen, mitzumachen.

Ich nominiere folgende Blogs für den Liebster-Award:

[foto e fornelli](#)

[Villa Kuntabunt](#)

[Das süße Leben](#)

[Gaumenfreundin](#)

[Marsmädchen](#)

[Madame cuisine](#)

Meine Fragen an die Blogger:

- Wie entstand die Idee für deinen Blog?
- Woher nimmst du deine Inspiration für Rezepte und Beiträge?
- Wie hast du deinen Blog gestaltet und warum?
- Hast du Grundsätze beim Bloggen, die dir wichtig sind?
- Gibt es für dich ein Lieblingsthema in der Küche?
- Wie sieht dein Privatleben neben dem Blog aus? Hast du noch andere Hobbies?
- Liest du persönlich andere Blogs und aus welcher Kategorie?
- Hast du ein Blogger-Vorbild und wenn ja, welches?
- Was ist deine Intention beim Bloggen im Hinblick auf die Leser?
- Wie geht deine Familie mit deinem Blogger-Sein um?
- Hast du Ziele oder Wünsche für die kommenden Jahren – als Bloggerin oder auch privat?

Ich hoffe, dieser persönliche Beitrag hat euch Spaß gemacht und ich wünsche euch viel Freude beim Schmökern auf den nominierten Seiten!

Habt genussvolle Tage,
eure Judith

Vanille-Zitronen-Shortbread



An kalten, novembergrauen Herbsttagen wie diese Woche gibt es nichts Schöneres als sich in die Küche zu stellen, sich eine große Kanne heißen Tee aufzubrühen und dann aus duftenden Zutaten etwas Feines zu backen. Denn an solch düsteren Tagen braucht man Seelenfutter und Wärme. Wenn man wie ein Eichhörnchen einen kleinen Vorrat anlegen möchte für kommende graue Tage, dann bieten sich Kekse sehr gut an, denn die halten in einer luftdichten Dose ja einige Wochen – sofern sie so alt werden.



Neuli

ch habe ich dieses Shortbread gebacken, ein einfaches englisches Buttergebäck, das man toll aromatisieren kann mit Zitrone, Vanille oder auch ganz anderen Gewürzen, was man eben mag. Auch Rosmarinnadeln kann ich mir gut vorstellen, das will ich mal ausprobieren, zusammen mit etwas Zitrone.

Der Teig ist ganz fix gerührt und nach etwas Kühlen schneidet man Scheiben und kann dann voller Vorfreude vor dem Ofen zuschauen, wie knusprige, köstlich duftende Kekse entstehen.

Zutaten:

400 g Mehl

125 g Zucker

Mark einer Vanilleschote

Abgeriebene Schale einer Zitrone

$\frac{1}{2}$ TL Salz

250 g kalte Butter

Mehl in eine Schüssel wiegen und eine Mulde hinein drücken.

Zucker, Vanillemark, Zitronenschale und Salz in die Mulde streuen. Die kalte Butter in kleinen Stückchen dazu geben und dann alles gut durchmischen und dabei die Butterstückchen teilen.

Rasch alles zu einem glatten Teig kneten. Diesen zu zwei oder drei rechteckigen Stangen formen und sie für 1-2 Stunden kalt stellen.

Den Backofen vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen. Vom kalten Teigblock 0,5 cm dicke Scheibchen abschneiden, aufs Backblech legen und bei 190°C Ober-/Unterhitze etwa 12-15 Minuten backen.

Die Shortbreads sollten keine Farbe bekommen, daher am besten in den letzten paar Minuten dabei bleiben und sie im Auge behalten, es kann dann sehr schnell gehen![nurkochen]



Während ich die letzten Zeilen getippt habe, kam hier auch endlich mal wieder die Sonne durch die Wolken und beleuchtet nun die bunten Bäume und Wälder.

Da lockt die frische, herbstliche Luft gleich viel mehr und warm eingemummelt könnte man ja noch einen Spaziergang machen, bis die Kekse ganz abgekühlt sind...um sich dann mit Tee und Gebäck zu stärken. =)

Ich wünsche euch einen herbstlich-farbenfrohen Sonntag, mit Sonnenschein und vielen Genussmomenten!

Eure Judith



TIPP:

Auch als Mitbringsel und kleines Geschenk sind solche Kekse wunderbar, denn wer mag kein Buttergebäck und hübsch verpackt kommt es sicher immer gut an!

Knusper, knusper: Zimt-Milchreisplätzchen mit Vanille- Rhabarberragout

Milchreis ist ja so ein Wohlfühlessen, das sicher die meisten mit Kindheit, Heimat und Familie verbinden. Mit gaaanz viel Zimt, mit Kirschen, mit Schoki, Milchreis ist immer lecker und macht glücklich.



Aber wieso immer nur Milchreis zum Löffeln, das ist doch irgendwie auch langweilig, dachte ich mir, als ein beachtlicher Rest Reis übrig blieb, den ich zur Hälfte in Kokosmilch und in Wasser gekocht hatte, weil es ihn als Beilage zu einem asiatischen Gemüse gab. Den Rest als Dessert zu verwenden, fand ich da nur logisch, aber einfach nur zuckern und zimten? Fand ich zu langweilig. Da musste mehr draus zu machen sein. Am Ende entstanden diese zimtigen Knusperherzchen aus dem Kokos- Jasminreis und als Frischekick gab es ein Ragout aus Rhabarber mit viel Vanille dazu, damit die sauren Saison-Stangen dieses Jahr auch endlich mal Einzug in meiner Küche halten.



Die Plätzchen kann man natürlich auch rund machen, denn mit dem Plätzchenausstecher macht es schon etwas Arbeit. Aber dafür sieht es so herzig und einfach doppelt zum Anbeißen aus. =)

Für 2 Naschkatzen:

300 g Reis, in Milch (oder Kokosmilch) und Wasser (50/50)
gegart

2 EL Zucker

2 gehäufte TL Zimt

1 Ei

etwas Butterschmalz

4 mittlere Stangen Rhabarber

1 Vanilleschote

2-3 EL Agavendicksaft

Den gekochten Reis mit Zimt und Zucker mischen, bis es dem Geschmack entspricht. Das Ei unterrühren.

Ein wenig Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und mit zwei Löffeln kleine Plätzchen hinein geben oder den Reis in der Pfanne in eine Plätzchenform drücken und diese vorsichtig abheben. (Man braucht dabei aber Küchenhände, der Ausstecher kann etwas heiß werden; mehrere können da abhelfen ;)).

Die Plätzchen bei mittlerer Hitze langsam goldbraun backen,

dann wenden und ebenfalls Farbe nehmen lassen.

Auf einem Gitter mit Küchenpapier kurz etwas entfetten lassen.

Für das Ragout den Rhabarber schälen. Die Stangen längs halbieren und dann in kleine Stückchen schneiden.

In einem Topf mit dem Agavendicksaft und der ausgekratzten Vanilleschote samt ihrem Inhalt bei mittlerer Hitze garen.[nurkochen]



Ich

denke, man kann das Rezept auch mit „echtem“ Milchreis- Rest machen. Ich hatte eben nur gerade Jasminreis da. Vielleicht wird es mit Jasmin etwas knuspriger, aber das muss man ausprobieren. Ich freue mich über Rückmeldungen, wenn es jemand nachgekocht hat! =)

So, ich nasche jetzt noch ein paar Reisherzchen und wünsche euch eine genussvolle Zeit!

Eure Judith

