

Zitronige Apfel-Käse-Törtchen mit Vollkorn



Dieses Wochenende hatten wir Besuch, deswegen komme ich erst heute zum Bloggen. Immerhin schaffte ich es gestern aber noch, etwas Feines zu backen – so bekam meine Kamera Futter und wir hatten einen schönen Nachttisch nach einem köstlichen Abendessen.

Unsere Besucherin ernährt sich größtenteils makrobiotisch, was ich super spannend finde. Mit dieser Küche hatte ich vorher noch nie Berührung gehabt, aber seit ich sie kenne, wurde ich schon öfter ganz lecker von ihr bekocht, unter anderem mit einer Algenpfanne aus Arame-Algen. Klingt exotisch, oder? Schmeckt absolut köstlich und ist eine wahre Umami-Bombe.

Zum Nachtisch gab es dann meine improvisierten Apfel-Käse-Törtchen mit Vollkornboden.



Den Dinkel habe ich wie immer frisch gemahlen und für die Füllung genommen, was noch da war: eine Mischung aus Quark und Joghurt, die aber unglaublich fluffig-cremig wurde.

Eigentlich wollte ich die Apfelscheiben aufeinander legen und dann wie eine Rose aufrollen, aber entweder waren die Scheiben noch nicht dünn genug oder die Äpfel einfach zu spröde, denn sie zerbrachen einfach immer. Also habe ich aus den Scheiben kleine Dreiecke geschnitten und sie in die Käsemasse gesteckt. Und ich finde, das sieht auch sehr schön aus. =)



Für 12 Törtchen:

TEIG

200 g Dinkelvollkornmehl
(am besten frisch gemahlen)

100 g Butter, gewürfelt

40 g Rohrzucker

15 g Mohn

FÜLLUNG

150 g Sahnequark

250 g Joghurt 3,8 %

100 g Rohrzucker

25 g Stärke

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

Abrieb von 2 Zitronen

Saft von 1 Zitrone

2 große Äpfel

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und mit den Händen zügig verkneten. Ein wenig Wasser zufügen, bis ein homogener Teig entstanden ist. 12 Muffinförmchen aus Silikon auf ein Blech stellen oder am besten in die Mulden einer Muffinform setzen. Man kann auch Papierförmchen in die Muffinmulden legen und den Teig da hinein drücken.

Jeweils ca. 30 g Teig (oder ein klein wenig mehr) in jedes Förmchen geben und mit den Fingern gleichmäßig einen Boden und den Rand (bis zum Rand der Form) formen.

Für die Füllung alle Zutaten bis auf die Äpfel in eine Schüssel wiegen und mit dem Schneebesen gründlich verrühren. Jeweils 1–2 EL der Masse in jedes Törtchen füllen, sodass noch ein Rand frei ist.

Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und dann längs in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Scheiben quer in dreieckige Stücke schneiden und diese senkrecht kreisförmig in die Käsemasse stecken, sodass die Schale nach oben zeigt und sie blumenartig aussehen.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und die fertig gebastelten Apfeltörtchen darin 35 Minuten backen. In den Formen vollständig abkühlen lassen, dann vorsichtig heraus lösen.



Ich hoffe, ihr hattet ein ebenso genussvolles Wochenende und seid gut in die neue Woche gestartet! Sie beginnt scheinbar mit ein paar Regentagen, an denen man sich mal wieder mit einem heißen Getränk, einem Stück Gebäck und einem guten Buch zuhause einkuscheln kann.

Habt genussvolle Tage!

Eure Judith

Zitronige Lemon Curd-Kekse



Heute erfüllt sich Naschkaters Wunsch: Es gibt mal wieder etwas Zitroniges. Wann immer ich ihn frage, was ich backen könnte, kommt todsicher die Antwort: „Irgendwas mit Zitrone!“ Treue Leser wissen, dass im Archiv schon eine ganze Menge Zitronenkuchen/Zitronenkekse/Zitronenmuffins auf Zitronenfans warten. Neulich kamen die [Zitronen-Mandel-Schnitten mit Lemon Curd dazu](#).

Da ich nun noch ein fast volles Glas Lemon Curd da hatte und ihn normalerweise nicht aufs Brot schmiere, stellte sich die Frage: „Was mache ich damit?“ Die Antwort kam schnell – witzigerweise von mir selbst: Lemon Curd-Kekse!

Der Teig ist sehr schnell und unkompliziert angerührt. Zwar ist er etwas klebrig, aber mit zwei Teelöffeln lässt er sich

super portionieren. Für die zitronengelbe Farbe habe ich eine Prise Kurkuma dazu gegeben – das Auge nascht ja mit. =)



Für ca. 30 Kekse:

250 g Dinkelmehl 630

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

110 g weiche Butter

30 g Zucker

150 g Lemon Curd

Abrieb von 1 Bio-Zitrone

1 gr. Prise Kurkuma

80 g Milch

Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel wiegen und vermischen.

In einer größeren Schüssel die Butter mit dem Zucker cremig rühren, dann Lemon Curd, Zitronenabrieb und Kurkuma unterrühren. Den Mehlmix dazugeben, die Milch dazu wiegen und alles zu einem homogenen Teig verrühren.

Zwei Bleche mit Backpapier belegen und bereit stellen. Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Mit zwei Teelöffeln mit etwas Abstand Häufchen auf die Bleche setzen und zum Schluss mit einem leicht angefeuchteten Löffelrücken etwas flach drücken. Den Löffel für jeden Keks wieder in Wasser tauchen und kräftig abschütteln, dann klebt auch nichts.

Die Kekse im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun werden.

Auf dem Blech etwas abkühlen lassen, dann auf ein Gitter legen und vollständig abkühlen lassen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.



Die Kekse sind unglaublich zitronig und machen mit ihrer fröhlich-gelben Farbe einfach gute Laune und Lust auf Frühling, Sonne und Sommer.

Ich hoffe, ihr nascht ein paar Kekse mit und wünsche euch viel Freude beim Backen.

Habt ein genussvolles Wochenende und macht es euch schön!

Eure Judith

**Zitronen-Mandel-Schnitten vom
Blech mit Vollkornboden
(vegan)**



Letztes Wochenende hat Naschkater sich mal wieder durchgesetzt. Wann immer ich inspirationslos bin, was das wochenendliche Backen betrifft, kommt von ihm irgendeine Idee mit Zitrone. Wenn es nach Kater ginge, hätte ich schon zig Zitronenkuchen, -kekse, -muffins gebloggt, am besten alle vegan. Aber ein bisschen Vielfalt sollte ja auch sein, finde ich. Deswegen lege ich meist Veto ein.

Diesmal hatten wir noch Zitronen, die wirklich mal weg mussten und gemahlene Mandeln, die noch dringender weg mussten. Also improvisierte ich auf Basis meiner veganen Nussecken diese Zitronen-Mandel-Schnitten.

Meine erste Variante backte ich mit ungeschälten Mandeln, was mich aber optisch nicht zufrieden stellte, da sich Mandelmasse und Boden kaum voneinander abhoben.

Also backte ich die Schnitten gestern noch einmal, mit noch mehr Zitrone, einem Hauch Zitronengelb fürs Auge und mit geschälten gemahlten Mandeln, denn es soll ja auch appetitlich aussehen.

Die Schnitten sind herrlich zitronig und saftig und schmecken euch hoffentlich genauso gut wie uns!



Für eine Form/ ein Blech von ca. 27×27 cm:

Boden:

- 300 g Dinkelvollkornmehl
(frisch gemahlen)
- 80 g Zucker
- 150 g Margarine
- 1 EL Limoncello oder Wasser/Pflanzendrink

Mandelmasse:

- 500 ml Pflanzendrink
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 2 EL Zucker
- Abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen
- 1 Prise Safran oder Kurkuma
- 70 ml Zitronensaft
(1 EL Limoncello)
- 150 g Zucker
- 400 g (geschälte) gemahlene Mandeln
- 50 g Stärke
- 3 EL Lemon Curd (oder Zitronenmarmelade)

Für den Boden alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig verkneten. Den Teig gleichmäßig in die mit Backpapier ausgelegte Form oder einen Backrahmen drücken.

Für die Mandelmasse aus den ersten 5 Zutaten einen Pudding kochen, dann den Zitronensaft/(Limoncello), den Zucker sowie die mit Stärke vermischten Mandeln unterrühren.

Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Den Lemon Curd auf den Boden streichen, dann die Mandelmasse darauf geben und gleichmäßig verstreichen.

Den Kuchen 25–30 Minuten backen, kurz abkühlen lassen und dann

vorsichtig aus der Form lösen. Mit dem Backpapier auf einem Gitter erkalten lassen, dann in beliebig große Schnitten schneiden.



Natürlich könnt ihr die Schnitten genauso gut mit Butter, Milch und hellem Mehl backen. Wer Vollkorn mag, wird diese Schnitten mit dem herrlich nussigen Boden aber sicher mögen – und wer noch kein Vollkorn-Fan ist, lässt sich vielleicht inspirieren, das Rezept genau so nachzubacken. =)

Habt eine wunderschöne, genussvolle Woche!

Eure Judith

Mandelkekse in Halbmondform:
Zedernbrot



Passee
nd zum morgigen 1. Advent beginnt heute die Weihnachtszeit auf dem Blog – mit den ersten Plätzchen des Jahres. Lange war ich ziemlich ratlos, was ich dieses Jahr backen soll, denn ich habe schon sooo viel ausprobiert in den vielen Jahren meiner Bloggerei und auch davor. Aber ich orientiere mich gerne an dem, was da ist und so war meine Vorratskammer sehr hilfreich.

Noch immer habe ich ganz viele gemahlene Mandeln von der Lebensmittelrettung, also boten sich Plätzchen aus Mandeln geradezu an. Beim Stöbern in alten Backbüchern stieß ich auf Zedernbrot, ganz einfache Plätzchen aus gemahlenden Mandeln, Eiweiß und mit Zitronenabrieb und -guss.



Ich hatte so spontan Lust zu backen, dass nicht mehr so viele

Zitronen da waren. Also ersetzte ich den Abrieb kurzerhand durch Butter-Rum-Aroma und machte nur einen Zitronenguss auf die Halbmonde. Naschkater fand diese Note sehr passend und futterte mir die Plätzchen fast alle weg, bis ich Zeit und genug Licht hatte, um sie zu fotografieren.

Wenn ihr sie klassisch machen wollt, rührt stattdessen den Abrieb von 2 Bio-Zitronen in den Teig. Ich habe recht wenig Zucker genommen und fand sie ziemlich perfekt so – falls ihr es süßer mögt, nehmt besser 150-200 g Puderzucker.

Für 2 Bleche:

2 Eiweiß (Gr. M)

100 g Puderzucker

1 Röhrchen Butter-Rum-Aroma

Ca. 400 g gemahlene Mandeln

Guss:

Ca. 150 g Puderzucker

Ca. 3 EL Zitronensaft

Das Eiweiß sehr steif schlagen. Den Puderzucker sieben und nach und nach unterrühren. Das Aroma und die Hälfte der Mandeln unterrühren. Von den übrigen Mandeln so viel unterkneten, dass der Teig kaum noch klebt.

2 Bleche mit Backpapier belegen und bereit stellen. Den Ofen auf 110 °C Umluft vorheizen.

Den Teig auf einer mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen und Halbmonde ausstechen (ich habe eine runde Form mit Zackenrand genommen und damit die Halbmonde ausgestochen).

Die Halbmonde auf das Backblech legen und ca. 30 Minuten backen.

Sobald die Plätzchen abgekühlt sind, den Guss anrühren und die Halbmonde mit einem Buttermesser bestreichen.



Habt ihr euch auch schon über den seltsamen Namen gewundert?

Er kommt von der Zitronatzitrone, die auf italienisch „cedro“ heißt, wie auch der Zedernbaum.

Welche Plätzchen habt ihr schon gebacken? Oder plant ihr noch und beginnt erst in der Adventszeit? Teilt doch eure Familienrezepte oder all-time-favourites mit uns – ich freue mich über eure Kommentare!

Habt einen genussvollen 1. Advent,
eure Judith

Zitronen-Matcha-Kuchen



Nasch
kater ist ja ganz verrückt nach Zitronenkuchen jedweder Sorte. Wenn ich nicht weiß, was ich backen soll, erinnert er mich regelmäßig, dass meine vegane [Torta della nonna](#) ja soooo

lecker war oder dass ich doch mal [Zitronen-Muffins](#) backen könnte (als hätte ich das noch niieeee gemacht).

Neulich hatte ich aber auch mal wieder Lust auf Zitronenkuchen. Ein bisschen was Besonderes sollte es aber schon sein, denn wie gesagt gibt es ja bereits einige Variationen von Zitronenkuchen auf dem Naschkatzen-Blog.



Da kam mir die Idee, fruchtige Zitrone mit erdig-belebendem

Matcha zu verbinden. Schon farblich ist das ja eine hübsche Sache und geschmacklich – ergab der Praxistest – ist es ebenfalls „absolut naschkatzentauglich“, wie Katerchen immer sagt.

Die Matchanote im Kuchen habe ich absichtlich etwas dezenter gehalten. Man schmeckt ihn, aber das grüne Pulver sollte nicht dominieren. Ihr könnt natürlich auch einen normalen Marmorkuchen daraus backen, sprich, die Gabel durch beide Teige ziehen. Oder ihr gießt den Matchateig in „Flecken“ in den gelben. Da könnt ihr euch kreativ austoben. =)



Für 1 Kastenform:

300 g Mehl
15g Backpulver
170 g Zucker
100 ml Öl (mildes Olivenöl, alternativ Rapsöl)
250 ml Pflanzendrink (Milch)
Abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen
Saft von 1 Zitrone
2 TL Matcha-Pulver

Die trockenen Zutaten vermischen. Öl, Milch, Pflanzendrink, Zitronenabrieb und -saft verrühren und zu den trockenen Zutaten geben. Alles zu einem Teig verrühren und dann 1/3 des Teigs in eine andere Schüssel füllen.

Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Das separierte Drittel Teig mit dem Matcha-Pulver verrühren. Einen Teil des übrigen Zitronenteigs in die gefettete Kastenform füllen, dann etwas grünen Teig darübergießen. Wieder gelben Teig darauf geben und so weiter, bis der Teig aufgebraucht ist.

Den Kuchen ca. 50-60 Minuten backen (am besten Stäbchenprobe machen). Den Kuchen in der Form abkühlen lassen, stürzen und mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Guss aus Puderzucker und Zitronensaft bestreichen.



Habt ein sonniges und genussvolles Wochenende, ihr Lieben!
Eure Judith