Torta della nonna (vegan)

Die Torta della nonna zählt zu meinen Lieblingskuchen. Nicht nur, weil sie der Klassiker schlechthin in meinem Lieblingsland Italien ist, sondern weil sie vieles vereint, was ich liebe: zart-knusprigen Mürbteig, fruchtig-säuerliche Zitronencreme, die nach Sommer und Süden schmeckt, und geröstete Pinienkerne, die mich mit ihrem erdig-zarten Aroma an duftende Pinienwälder des Mittelmeers erinnern.

Schon lange wollte ich mal eine Torta della nonna selbst

backen, dieses Wochenende kam ich endlich mal dazu. Da Naschkater mich vermutlich umgebracht hätte, wenn ich diesen Kuchen nicht rein pflanzlich gebacken hätte, suchte ich im Netz nach veganen Rezepten. Bei vegolosi.it* wurde ich fündig, allerdings habe ich das Rezept ganz leicht abgewandelt und hatte außerdem noch einiges an Teig übrig – ich würde also eine Form mit 22-24 cm Durchmesser empfehlen, nicht wie im italienischen Rezept von 20-22 cm.

Da ich gestern keine Pinienkerne da hatte, habe ich den Kuchen ohne gebacken und heute welche zum Fotografieren drauf getan – so sieht man sie auch besser, da sie nicht völlig unter der Puderzuckerhaube verschwinden. Eigentlich backt man sie mit, wobei ich sie vermutlich erst nach der Hälfte der Backzeit auf den Kuchen geben würde, da sie bei der langen Backzeit sonst sicher sehr dunkel werden könnten.

Für 1 Torta (22-24 cm Durchmesser):

Teig:

350 g Dinkelmehl Type 630
30 g Maisstärke
100 g Zucker
½ TL Backpulver
120 g Margarine
80 g Pflanzendrink (Reis)
1 Prise Salz

Creme:

20 g zerlassene Margarine
500 ml Pflanzendrink (Mandel)
40 g Maisstärke
1 TL Pfeilwurzelstärke
80 g Zucker
Abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone
1 Prise Kurkuma
1 Prise Salz

Teig:

Alle Zutaten bis auf die Flüssigkeit in eine Schüssel wiegen

und vermischen, dann nach und nach die Flüssigkeit zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Creme:

Die Margarine in ein Töpfchen wiegen und bei schwacher Hitze zerlassen. Den Pflanzendrink abmessen und in den Topf geben. Stärke, Zucker, Kurkuma, Salz und Zitrone dazugeben und alles unter ständigem Rühren bei mittlerer bis starker Hitze aufkochen, bis die Creme andickt.

Die fertige Creme in eine Schüssel füllen, Klarsichtfolie darauflegen, so dass keine Haut entstehen kann, und die Creme abkühlen lassen.

Torta:

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Form einfetten oder Backpapier einspannen. Den Teig halbieren (ein Teil sollte minimal größer sein) und zwischen zwei Folien dünn ausrollen. Die Form damit auslegen und einen Rand hochziehen. Die abgekühlte Creme daraufgeben und glatt streichen. Den übrigen Teig ebenfalls dünn ausrollen und auf die Creme legen. Beide Teigschichten am Rand zusammendrücken, damit die Creme eingeschlossen ist und überschüssigen Teig abschneiden. Mit der Messerspitze ein paar feine Luftlöcher einstechen und den Kuchen in den Ofen geben. Nach ca. 20 Minuten die Pinienkerne auf der Oberfläche verteilen und den Kuchen weitere 25 Minuten backen, bis er leicht goldbraun und gar ist. In der Form etwas abkühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen und ganz auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Ich bin sicher, ihr werdet diesen Kuchen genauso lieben wie

wir und ich muss sagen, ich war sehr begeistert, wie gut sich der Teig verarbeiten ließ und wie mürbe und knusprig er wurde. Probiert es aus und holt euch ein wenig Sommer ins Haus!
Habt eine genussvolle Woche!
Eure Judith

** Unbeauftragte/ unbezahlte Werbung aufgrund Verlinkung eines Blogs*

Zergeht auf der Zunge: Cremiger Käsekuchen mit Zitrone

Wie ich euch schon berichtet habe, waren meine Freundin Celina und ich bei ihrem Besuch in der Küche aktiv. Inspiriert hatte uns

der berühmte Käsekuchen von Stefan, den es hier auf den Wochenmärkten und in zahlreichen Cafés zu kaufen gibt. Solch eine Cremigkeit habe ich bisher noch nirgends sonst gekostet – wenn ihr die Möglichkeit habt, in Freiburg oder Umgebung ein Stück zu essen, tut es auf jeden Fall! Je nach Saison gibt es den Käsekuchen klassisch oder mit Apfel/Zimt, Mohn, Kirschen oder Mandarine.

Unser Käsekuchen am Wochenende kam an sein Münstermarkt-Vorbild schon fast heran! Cremig und sündig lecker war er und wir gaben noch ein paar halbe Amarenakirschen hinein, die ihm ein wunderbares Aroma gaben. Leider war der Kuchen zu schnell aufgefuttert – ich konnte ihn nicht mehr fotografieren.
Aber als ich Quark- und Crème fraîche-Reste im Kühlschrank sah, backte ich spontan einen weiteren Käsekuchen, der zwar wieder andere Zutaten hatte und nicht ganz so cremig (Celina und ich nahmen Sahne und Crème fraîche), dafür aber noch fluffiger und leichter geworden ist und der wunderbar nach Zitrone schmeckt. Ja ich weiß, ich habe schon einige Käsekuchen auf dem Blog, mit Zitrone-Apfel, Aprikosen, weißer Schoki, bodenlos mit Gries oder auch vegan mit Beeren-Streifen-Look.
Aber mal ehrlich, Käsekuchen ist ein Klassiker und Klassiker gehen immer (wieder)! =)

Für eine Springform von ca. 18 cm Durchmesser:

Mürbteig:

200 g Mehl
100 g kalte Butter
50 g Zucker
1 Prise Salz
(1-2 EL Milch)

Die trockenen Zutaten für den Mürbteig in eine Schüssel geben. Die Butter in Stückchen darüber geben und mit einem Löffel oder den Fingern mit dem Mehl zu Krümeln reiben. Nach und nach verbinden sich die Zutaten zu einem Teig. Wahrscheinlich muss man zumindest 1 EL Milch zugeben, damit er homogen und glatt wird. Der Teig lässt sich dann direkt auf wenig Mehl gut ausrollen und in die Form legen. (Falls er zu warm ist, kurz in den Kühlschrank legen.)
Den Rand eher hoch ansetzen und noch nicht zurechtschneiden. Die Form mit dem Teig kalt stellen und alle Zutaten für die Käsemasse zusammen mischen.

Käsemasse:

200 g Crème fraîche
250 g Quark 20%
100 g Zucker
2 Eier
Saft einer halben Zitrone
Abgeriebene Schale einer Zitrone
2 TL Stärke

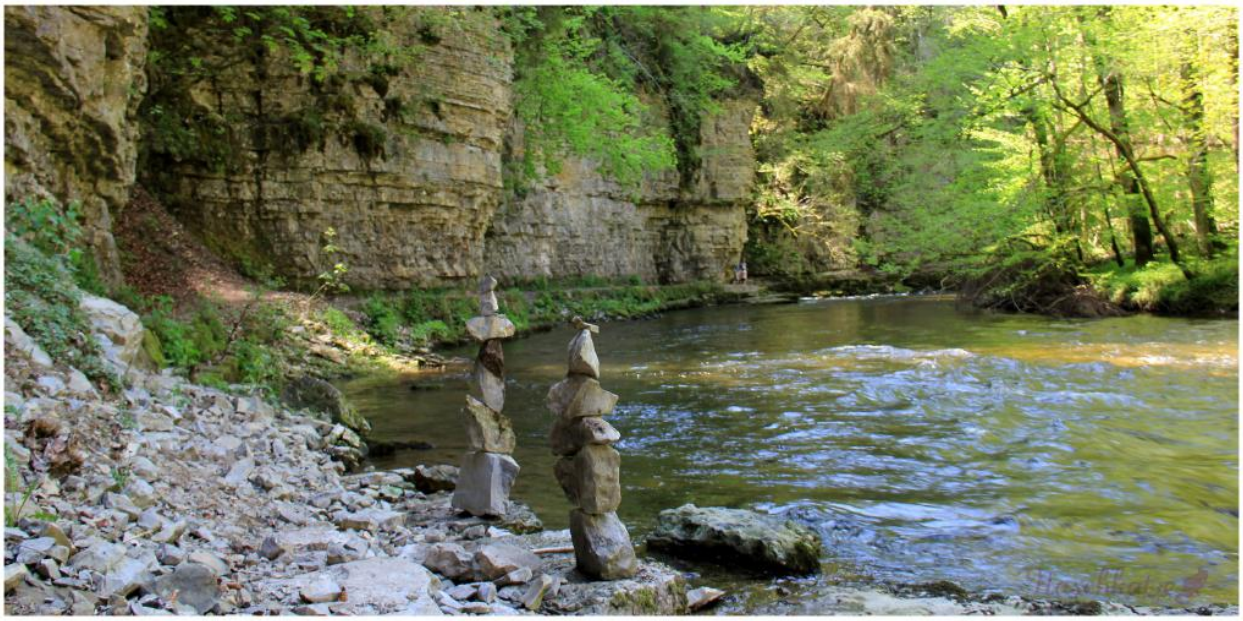
Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen, die Eier und die Zitrone dazu geben und alles mit dem Schneebesen oder dem Handmixer zu einer glatten Masse verrühren.
Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
Die Masse auf den Mürbteigboden gießen, dann den Rand gleichmäßig zurechtschneiden, so dass er die Masse um ca. 0,5 cm überragt. Vorsicht, dass dabei die Form nicht angekratzt wird! (Aus dem restlichen Teig Butterkekse backen.)
Den Kuchen für ca. 45 Minuten backen, dabei im Auge behalten und eventuell auch einmal drehen, wenn er (wie bei mir)

ungleichmäßig bräunt. Wenn er leicht nach oben aufgegangen ist, goldbraun ist und die Masse sich fest anfühlt, ist der Kuchen gut.
Abkühlen lassen, dann aus der Form lösen – und genießen. =)

Wie mögt ihr Käsekuchen am liebsten? Klassisch oder mit Frucht drin oder Streuseln drauf?
Ich freue mich über eure Kommentare und hoffe, meine sommerlich-erfrischende Variante gefällt euch! =)
Habt genussvolle Sommertage,
eure Judith

Vegane Zitronencupcakes mit Basilikumcreme

So schnell geht ein langes Wochenende zu Ende! Eigentlich hatte ich gar nicht viel geplant, doch dann wurden es doch erfüllte Tage mit spontanem Shopping mit einer Freundin, dem Besuch unserer Stammbar in der Stadt, einem Wanderausflug in die Wutachschlucht im südlichen Schwarzwald.



Alles war begleitet vom traumhaftesten Wochenendwetter, das man sich vorstellen kann und ich hoffe sehr, ihr alle konntet einen ebensolchen ungetrübten blauen Himmel genießen!

Die Wanderung heute war ein Traum! Im Wald waren manche Bäume so dick mit Moos bewachsen, dass dieses herunterhing. Die Sonne glitzerte auf dem Bach und die Pfade entlang der Wutach führten oft an steilen Felswänden entlang. Manchmal überquerten wir ihn auf kleinen Holzbrücken, an anderen Stellen säumten Blumen unseren Weg. Es war wie in einer Märchenlandschaft!

Nach dieser gut vierstündigen, wunderschönen Wanderung hatten wir Hunger und verputzten direkt nach der Heimkehr unsere letzten Kartoffeln, vegane Würstchen und einen großen Salatkopf. Leider waren die Kartoffeln nicht mehr sehr zahlreich vorhanden und somit war noch Platz für Nachtisch. Wir hatten Lust auf Zitronenkuchen und schon ein Weilchen hatte ich die Idee für solche Cupcakes, denn ich musste an meine Zeit in Heidelberg denken. Dort habe ich in einer Eisdiele gearbeitet, in der es im Sommer manchmal Zitronen-Basilikum-Eis gab und ich fand diese Kombi genial!

Ich finde, diese Cupcakes sind superlecker geworden und hoffe,

euch wird diese spannende Kombi genauso gut schmecken.

Zitronenmuffins:

300 g Mehl
1 Packung Backpulver
2 TL gemahlener Ingwer
200 ml Pflanzenmilch (am besten Reis)
abgeriebene Schale von 2-3 Bio-Zitronen
50 ml Zitronensaft
130 g Zucker
125 ml Rapsöl

Alle Zutaten in eine große Schüssel wiegen und mit dem Schneebesen oder Handmixer zu einem Teig vermischen. Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.
Den Teig entweder auf 12 große Muffinformen oder 24 kleine verteilen.
Ich nehme Papierförmchen, dann muss man die Form im Idealfall (wenn man beim Teigverteilen nicht kleckert) nicht spülen, die Muffins gehen gut aus der Form und es sieht hübsch aus.
Die kleinen Muffins sind natürlich schneller durch als große, deswegen gebe ich mal 20 Minuten Backzeit an und rate, die Muffins je nach Größe ab dann im Auge zu behalten. Sie sollten am Schluss goldbraun sein. Zur Sicherheit einfach die Stäbchenprobe machen.

Basilikumcreme:

200 ml Sojasahne, aufschlagbar
½ TL Guarkernmehl
1 Handvoll Basilikumblätter
2-3 EL Puderzucker
Saft einer halben Zitrone

Alle Zutaten in einen Mixbecher füllen und mit dem Pürierstab zu einer festen Creme mixen. Das geht erstaunlich schnell, Guarkernmehl dickt super an, ohne dass man die Masse erst erhitzen muss.
Noch einmal abschmecken, ob genug Zucker, Basilikum oder Säure drin ist.
Die Creme in einen Spritzbeutel füllen (Zacken – oder Sterntülle) und die Cakes verzieren.
Oben drauf kann man bunte Streusel oder Konfetti geben, oder, wenn Saison ist: frische Erdbeerspalten! [nurkochen]

Habt einen guten Start in die neue Woche – mit hoffentlich genauso viel Sonne!

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.

Neulich 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
½ 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!

Rooibos- Eistee mit Zitrone, Ingwer und geeisten Brombeeren

Im Sommer bei großer Hitze Wasser zu trinken, ist ja das allerbeste. Aber auf Dauer fehlt da einfach der Reiz. Die Geschmacksknospen wollen ja mal eine Abwechslung haben. Ein selbstgemachter Eistee ist eine tolle Alternative, denn da hat man die Intensität der Süße – und auch das Mittel – selbst in der Hand und muss nach dem Genuss von zwei Gläsern keine Mahlzeit weglassen, um Kalorien zu kompensieren.
Neulich hatte ich einen grünen Eistee mit Minze vom Balkon, etwas Zitronensaft und Agavendicksaft gemacht, der sehr erfrischend war. Beim Stöbern zwischen den Teedosen und -packungen stieß ich auf einen aromatisierten Rooibos, der eine

Weile ein Schattendasein fristete. Der Eistee hat eine grandiose Farbe und macht direkt gute Laune. Mit Eiswürfeln und gefrosteten Brombeeren (man könnte die Brombeeren auch IN die Eiswürfel packen), ist er eine herrlich aromatische Erfrischung mit einem touch Südafrika. =)

Ihr braucht:

1 L kochendes Wasser
1 EL Rooibostee, pur oder mit Fruchtstückchen aromatisiert
einige Scheiben frischer Ingwer
1 TL gemahlener Ingwer
die Schale einer halben unbehandelten Zitrone*
etwas Zitronensaft
1 EL Agavendicksaft
eine handvoll Brombeeren, im Eisfach gefrostet
Eiswürfel

* Ich nehme den Sparschäler, um dünne Streifen zu erhalten, das geht wunderbar.

Den Tee und den gemahlenen Ingwer in einen Beutel füllen und den Tee aufbrühen.
Etwa 5 Minuten ziehen lassen.
Dann die Ingwerscheiben, die Zitronenschale, den Saft und die Süße dazugeben.

Ziehen und abkühlen lassen.
Mit Eiswürfeln und geeisten Brombeeren genießen.[nurkochen]

Gute Erfrischung und eine genussvolle Zeit wünscht euch
eure Judith