Nach einer herrlich frühlingshaften Woche in Lissabon bin ich zurück im grauen, nasskalten Deutschland. Winter ist so gar nicht meins und bei diesem tristen Wetter schon gleich gar nicht. Da brauche ich wärmende Nahrung, duftende Gewürze und herzhafte Naschereien. Ab und zu aber natürlich auch süße. Und deshalb habe ich mich zum Blogevent „Koch mein Rezept“ von Volkermampft nach Backwaren umgeschaut. Zu Gast war ich dieses Mal bei Katja vom Blog Kaffeebohne.

Sie kocht richtig viel und auch sehr vielseitig, wie ich finde. Backrezepte habe ich ein bisschen suchen müssen, aber das war gar nicht schlimm, denn so bin ich über viele spannende herzhafte Rezepte gestolpert! Ihr Archiv ist gut gefüllt und allein zu einem Schlagwort wie „Polenta“ findet man wirklich viele Gerichte.

Vieles ist vegetarisch, was ich klasse finde, da ich im Alltag ja größtenteils vegetarisch esse und Fleisch eher die Ausnahme ist. Ihr ist es wichtig, dass ihre Kinder lernen, dass Kochen Spaß macht, dass die Milch von Kühen und nicht aus dem Tetrapack kommt und wie Gemüse angebaut und verarbeitet wird. Da rennt sie bei mir offene Türen ein. In Zeiten, in denen immer mehr Fertigessen konsumiert wird und viele Familien gar nicht mehr kochen, finde ich es umso wichtiger, dieses wertvolle (und gesunde!) Kulturgut zu bewahren und weiterzugeben.

Wenn ihr Ideen für die vegetarische Küche sucht, lest mal bei Katja vorbei. Ihr Fundus ist vielseitig und nach über 10 Jahren Bloggerei auch sehr umfangreich.

Zwischen Katjas zahlreichen herzhaften Köstlichkeiten bin ich dann auf einen Kuchen gestoßen, der super in die Weihnachtszeit passt: Gewürzkuchen mit Nougat. Letzteres hatte ich sogar noch da.

Ich habe Sternanis statt Anis genommen, Mandeln statt Nüsse, und die Menge halbiert, da ich nur einen kleinen Kuchen haben wollte. Leider passierte mir ein Fauxpas: ich hatte die Zuckermenge nicht halbiert, sondern nur ein bisschen reduziert. Und das mir! Treue Leser wissen, dass ich bei Zucker immer zurückhaltend bin und grundsätzlich weniger nehme als in herkömmlichen Rezepten!

Schmeckt nach Weihnachten: Gewürzkuchen mit Nougat

Für uns war der Kuchen also ungewöhnlich süß, aber nichtsdestotrotz total lecker. Die Gewürze kommen richtig gut durch und auch die kleinen Nougat-Inseln im Teig. Ein schöner Rührkuchen für die Weihnachtszeit also.
Hier habe ich den Fehler dann behoben, das Rezept ist also vollständig „halbiert“. :)

Für 1 kleine Kastenform:

2 Eier
60 g weiche Butter
100 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln
40 g Walnüsse (oder Mandeln), gehackt
1 TL Zimt
¼ TL Nelke, gemahlen
¼ TL Piment, gemahlen
2 Zacken Sternanis, gemörsert/gemahlen
60 g Mehl
1 TL Backpulver
80 g Nougat, fein gewürfelt
2 EL Sahne/Milch

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
Die Butter mit dem Zucker cremig rühren, dann die Eigelbe unterrühren, bis die Masse schaumig ist.
Die Mandeln mit den Gewürzen mischen und unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und den Nougatwürfeln vermengen und zusammen mit der Sahne in den Teig rühren. Die Hälfte des Eischnees unterrühren, die zweite Hälfte unterheben.
Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Kastenform einfetten. Den Teig hineingeben und die Oberfläche glatt streichen. Im Ofen 30–35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.
In der Form etwas abkühlen lassen, dann stürzen und abkühlen lassen.
Nach Belieben mit Kakaopulver bestreuen oder mit Zartbitterkuvertüre überziehen.

Schmeckt nach Weihnachten: Gewürzkuchen mit Nougat

Ich wünsche euch einen genussvollen Advent!
Alles Liebe,
eure Judith

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
2
Send email