

Kleines Seelenfutter für kalte (Sommer-)Tage: Kekse mit kandiertem Ingwer



Dieser Sommer fühlt sich für mich oft nicht wie einer an. Geht es euch auch so? Der Juli war so kühl und verregnet, dass ich sogar zuhause mit langen Hosen und Pulli herum lief und der August machte das nicht unbedingt wieder wett, auch wenn immer wieder schöne, sonnige Tage dabei waren. Ein bisschen verhalten und aprillig, dieser Sommer 2025.

Natürlich machen wir trotzdem das Beste daraus und genießen

jeden Sonnenstrahl und blauen Himmel umso mehr. Aber an den kühlen, grau-regnerischen Tagen kam hin und wieder ein Hauch Herbst-Blues auf bei mir. Zeit, mal wieder den Ofen anzuwerfen und Seelentröster zu backen.



Diesmal habe ich die Schoko-Tahin-Kekse abgewandelt, die ich mal gebacken habe. Ursprünglich stammt das Rezept aus dem Buch

„[Weeklight](#)“ von Donna Hay. Diesmal habe ich einen Teil Vollkornmehl durch Kleie ersetzt – einfach, weil nicht genug Dinkel da war und die Kleie mal weg musste. Die Kekse sind also vollgepackt mit extra Ballaststoffen. Wer mag, gibt noch $\frac{1}{2}$ TL gemahlene Ingwer in den Teig, für die doppelte Dröhnung Ingwer. Aber auch so schmecken die Kekse herrlich nach Ingwer – einem meiner Lieblingsgewürze, das immer geht. Direkt nach dem Backen sind die Kekse außen leicht knusprig, innen schön weich. Ab dem nächsten Tag sind sie eher nur weich, aber die Ingwer-Aromen sind besser durchgezogen, je länger die Kekse lagern. Was bei uns nicht allzu lange ist...

Für ca. 40 Kekse:

280 g weißes Mandelmus

130 g Kokosblütenzucker

30 g Ahornsirup

1 Leinsamen-Ei*

180 g Dinkelvollkornmehl

(am besten frisch gemahlen)

100 g Dinkelkleie

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

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

100 g kandierter Ingwer**, gehackt

* (1 EL Leinsamen + 3 EL Wasser, 5–10 Min eingeweicht und dann püriert)

** am besten außen trocken bzw. gezuckert, dann lässt er sich gut hacken

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

Das Mandelmus mit dem Zucker, dem Ahornsirup und dem LS-Ei in einer großen Schüssel verrühren.

Mehl, Backpulver und Natron in eine Schüssel wiegen, gut mischen und dann mit dem gehackten Ingwer zur feuchten Mischung geben und alles verrühren.

Mit leicht angefeuchteten Händen jeweils $\frac{1}{2}$ gehäuften EL zu Kugeln formen und mit etwas Abstand aufs Blech drücken.

Ca. 15 Minuten backen.

Auf dem Blech etwas abkühlen lassen, dann auf ein Gitter legen und nach dem Abkühlen in einer Keksedose verstauen.



Viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen!

Macht es euch schön und genießt den Sommer!

Eure Judith

Schneller Sonntagskuchen mit Josta- & Stachelbeeren



Heute macht der Hochsommer eine Pause. Der Himmel hält sich bedeckt, vorhin hat es sogar geregnet und die Temperaturen sind angenehm. Da konnte ich glatt mal wieder den Ofen anwerfen und einen Sonntagskuchen backen!

Gestern war ich auf Billy's Farm einkaufen. Wir waren ungewöhnlich früh da, weil wir gegen Mittag noch Termine hatten. Wie immer klappte der Vorsatz „nur ein Stündchen zu Billy's“ zu fahren, mäßig gut. Natürlich verquatschten wir uns, Billy gab uns spontan Einblicke in seine heiligen Hallen (seine Gewächshäuser), ließ uns Dinge probieren und gab mir wie fast immer noch Produkte mit, die ich verbloggen sollte.

Ich schätze dieses „Geben und Nehmen“ sehr. Billy freut sich immer über Bilder und Rezepte von seinen Produkten, ich bekomme nicht nur Rezeptideen und Inspiration von ihm, sondern auch den Anlass, mal wieder etwas zu kochen, zu backen oder auszuprobieren.

Heute war ich dann auch wieder fleißig und habe ein paar Sachen vorbereitet. Aber zuerst gibt es diesen schnellen Kuchen mit frischen Beeren von der Farm bzw. von Freunden aus dem Garten.

Ich habe hier meine [Torta bianca aus Italien](#) abgewandelt. Den Rührteig habe ich mit Kokosblütenzucker gemacht, deshalb sieht er so karamellig aus. Statt Schokolade in den Teig kamen die Beeren einfach oben drauf.



Natürlich könnt ihr auch weißen oder Rohrzucker nehmen, der schmeckt nicht so speziell und karamellig wie der

Kokosblütenzucker. Und bei den Beeren könnt ihr ebenfalls nehmen, was ihr mögt: Himbeeren, Kirschen, Heidelbeeren, Johannisbeeren, ...

Für 1 Tarteform ca. 26 cm Durchmesser:

3 Eier
150 g Kokosblütenzucker
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
250 g Sahne
300 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g kleinere Stachelbeeren, geputzt
100 g Jostabeeren, geputzt
Puderzucker, nach Belieben

Die Form fetten und eventuell den Boden mit Backpapier auslegen.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker und dem Zitronenabrieb schaumig rühren. Dann alle anderen Zutaten dazu wiegen und unterrühren. Den Teig in die Form füllen, etwas glatt streichen und die Beeren auf der Oberfläche verteilen.

20–25 Minuten backen. Am besten die Stäbchenprobe machen.

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

Nach Belieben kann man noch etwas Puderzucker darübersieben, wenn die Beeren sehr sauer sind.



Dadurch, dass der Teig hier viel flacher ist, als bei der ursprünglichen Torta bianca, ist der Kuchen schneller gar und

der Teig ist sowieso so schnell angerührt, dass ihr nach 1 Stunde schon fast losnaschen könnt!

Ich wünsche euch einen ruhigen, entspannten Sonntag und einen sanften Wochenstart!

Macht es euch schön,

eure Judith

**Leckere Resteverwertung:
Brokkoli-Kroketten**



Nach einer Pause, in der ich entweder viel gearbeitet habe, oder unterwegs war, habe ich diese Woche mal wieder gekocht –

beziehungsweise gebacken. Es gibt Restefutter!

Bei meinem samstäglichem Markteinkauf gab mir die Verkäuferin verblühten Brokkoli mit, den sie sonst nicht mehr losgeworden wäre. Da ich Foodsaverin bin, war sie da natürlich genau an der richtigen Adresse. Zuhause habe ich die gelb-braunen Blüten großzügig abgeschnitten, das stark holzige Ende entfernt oder geschält und den Brokkoli dann weich gekocht.

Dann wanderte er erst mal über Nacht in den Kühli, weil ich keine Zeit mehr hatte. Aber am kommenden Tag wurde er zu Kroketten verarbeitet, die erstaunlich einfach gehen. Die Idee stammt aus einem Buch, das ich gerade Korrektur gelesen habe und das im Herbst erscheinen wird.



Solche Kroketten (die Autorin nennt sie Nuggets) eignen sich sicher auch toll, um Kindern Gemüse schmackhaft zu machen und

sie sogar beim Formen der Kroketten einzubeziehen.

Da mein Brokkoli nicht soviel ergab, wie im Rezept gefordert, musste ich mich nach langer Zeit mal wieder am Dreisatz versuchen und kann stolz berichten: zumindest das kriege ich noch hin, auch wenn Mathe ansonsten die reinste Katastrophe ist bei mir.

Witzigerweise ergab meine kleinere Menge Gemüse aber die gleiche Menge Nuggets, obwohl ich sie gleich portioniert hatte. Das Ei aus dem Originalrezept brauchte ich gar nicht.

Tipp: Den gegarten Brokkoli gut abtropfen und ausdampfen lassen, damit die Kroketten nicht zu feucht werden.



Für 1 Blech/ca. 20–25 Stück:

300 g vorgegartener Brokkoli

1 TL Knoblauchgranulat

Muskat, nach Geschmack

40 g Paniermehl

1 Prise Chiliflocken oder Cayennepfeffer

60 g geriebener Hartkäse (z. B. eine Mischung versch. Sorten)

Salz, schwarzer Pfeffer

Den vorgegarten Brokkoli in eine Schüssel geben und mit dem Mixstab pürieren.

Knoblauchgranulat, Muskat, Paniermehl, Chili und geriebenen Käse zum Brokkoli geben, alles gründlich vermengen, bis eine kompakte, formbare Masse entsteht, und mit 1 Prise Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit leicht angefeuchteten Händen walnussgroße Portionen abnehmen, zu Kroketten (oder Nuggets) formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Wer mag, wälzt sie vorher noch einmal leicht in Paniermehl.

Im vorgeheizten Ofen bei 190 °C Umluft ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Anschließend etwas abkühlen lassen und lauwarm servieren – am besten mit Sour Cream, Joghurt-Dip oder einem würzigen Tomatensugo.



Mit einem leichten Dip schmecken diese Gemüsereste wirklich lecker. Auf jeden Fall ein gutes Rezept für eventuelle Reste,

das ich sicher noch häufiger machen werde.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachkochen und Vernaschen!

Eure Judith

Erdbeer-Creme-Tarte (vegan, glutenfrei, zuckerfrei)



Letzte Woche habe ich meine [vegane Schokotarte](#) mit Himbeeren abgewandelt und eine saisonale helle Version mit Erdbeeren daraus gemacht. Da der Boden aus Mürbteig besteht und eh mit Creme belegt wird, war es hier einen Versuch wert, glutenfreies Mehl zu nehmen, was auch gut funktionierte.

Den Kristallzucker habe ich durch Erythrit und Ahornsirup ersetzt.

Ich esse zwar gerade wieder alles, hatte aber noch glutenfreies Mehl da und wollte es nach meinen zahlreichen Experimenten in den letzten Monaten (aufgrund meiner Darmkur) einfach mal wissen. :D



Also habe ich eine Tarte gebacken, die auch wirklich jeder Intolerante essen können sollte – egal ob man Veganer,

Glutenunverträglicher oder Zuckerboykottierer ist.

Natürlich könnt ihr auch normales Mehl, Kuhbutter, Kuhjoghurt (am besten griech.) und Zucker nehmen. Dann aber eher etwas weniger als beim Erythrit angegeben, denn das ist weniger süß als Zucker.

Für 1 Form 20 x 20 cm:

Boden

170 g (glutenfreies) Mehl

50 g Erythrit

100 g (vegane)Margarine, gewürfelt

1 Schuss Pflanzendrink (oder Milch)

Creme

100 g Pflanzendrink

Abrieb von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone

70 g Ahornsirup

12 g Agar-Agar

400 g Pflanzlicher „Joghurt“

200 g Erdbeeren, geputzt und fein gewürfelt

1 Handvoll blanchierte Pistazien, fein gehackt

Die Form mit Backpapier auslegen.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Alle Zutaten für den Teig (bis auf die „Milch“) in eine Schüssel wiegen und zügig zu einem Teig verkneten. Falls er zu trocken ist und noch nicht zusammenhält, die „Milch“ zufügen.

Den Teig gleichmäßig in die Form drücken und ca. 25 Minuten backen.

Den Boden abkühlen lassen, dann die Creme zubereiten.

In einem kleinen Topf den Pflanzendrink mit Zitronenabrieb, Ahornsirup und Agar-Agar unter Rühren aufkochen und einige

Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Dann zwei Löffel „Joghurt“ einrühren und den Topfinhalt dann in eine Schüssel zum „Joghurt“ geben. Die Erdbeeren zufügen und alles verrühren, dann auf den Boden geben und gleichmäßig verstreichen.

Mit den Pistazien bestreuen.

Die Tarte einige Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Dann aus der Form heben und portionieren.



Ich wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen!

Eure Judith

Flammkuchen mit Spargel, Kalamatas & getrockneten Tomaten



Dieses Jahr müsst ihr eine ernsthafte Spargel-Phase ertragen. Bevor die Saison zu Ende geht, gibt es noch mal Spargel – ohne Garantie, dass es das letzte Mal ist.

Diesmal habe ich knusprige Flammkuchen damit belegt. Die Kombination mit Kalamatas und getrockneten Tomaten kenne ich von meiner Ma, die Spargel gerne mit diesen Zutaten im Ofen gart.

Der Zitronenabrieb und Rosmarin im Schmand verleihen dem Flammkuchen noch mal extra viel Aroma und eine wunderbar mediterrane Note!



Natürlich kann man Flammkuchenteig auch ganz schnell selbst machen, aber diesmal war ich faul und habe Dinkelteig gekauft,

denn die Zutatenliste war kurz und las sich wie bei selbstgemachtem.

Wenn ihr den Teig nicht kaufen wollt, findet ihr zum Beispiel [HIER](#) ein Rezept im Archiv.

Für 4 Flammkuchen:

500 g dünne grüne Spargelstangen
20 Kalamata-Oliven
12 getrocknete Tomaten
100 g Reibekäse
200 g Schmand
1–2 TL Rosmarinnadeln, gehackt
Abrieb von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
Salz, Pfeffer

Die Spargelstangen waschen, das holzige Ende abschneiden und die Stangen dann der Länge nach halbieren. Den Spargel in einen weiten Topf (oder einen Dämpfeinsatz) legen und mit wenig Wasser einige Minuten dämpfen, bis sie bissfest sind. Abkühlen und ausdampfen lassen.

In der Zwischenzeit die Oliven in Scheiben und die Tomaten in Streifen schneiden.

Den Schmand mit Rosmarin, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken.

Dann den Ofen vorheizen auf 250 °C. Ein oder zwei Backbleche bereitstellen und je einen Boden darauflegen.

Jeden Boden mit $\frac{1}{4}$ des Schmands bestreichen, dann mit Spargelstangen belegen und mit Käse, Tomaten und Oliven bestreuen.

Die Flammkuchen nacheinander etwa 8 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist.



Natürlich kann man diesen Belag auch für eine Pizza bianca (weiße Pizza ohne Tomatensauce) verwenden, das schmeckt sicher

genauso gut! Flammkuchen ist halt etwas knuspriger.

Hoffentlich habt ihr Lust bekommen, diese Kombi auch mal auszuprobieren – ich bin seit Jahren großer Fan! Das geht auch mit weißem Spargel, wobei der grüne natürlich mediterraner ist. Aber im Grunde ist das einfach wieder mal Geschmackssache.

Viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen,

eure Judith