Pumpkin-Spice-Donuts aus dem Ofen (vegan)

Letztes Wochenende habe ich ein paar wunderschöne Tage in Bad Hindelang verbracht und die letzten herbstlichen Farbtupfer im Allgäu genossen. Als wir anreisten, lag auf den Berggifpeln der Umgebung der erste Schnee, aber die Wälder waren noch von orange-roten Highlights durchsetzt, die sich so schön vom dunkelgrün der Nadelhölzer abhoben.

Da bekam ich nochmal richtig Lust, etwas Herbstliches zu backen und nachdem ich wieder zuhause war und alle wichtigen Dinge abgearbeitet hatte, die liegen geblieben waren, kramte ich meine Donutform aus den Tiefen der Backschublade, dämpfte Hokkaidokürbis und testete eine neue Idee für saftige vegane

Pumpkin-Spice-Donuts aus dem Ofen.

Momentan sieht man die flüssige Version dieser Geschmacksrichtung ja in vielen Café-Ketten, bei einem Telefonat mit einer Freundin während des Backens stellte ich allerdings belustigt fest, dass ich dieses Getränk noch nie im Leben ausprobiert habe.

Keine Ahnung, ob ihr Fan davon seid oder der Pumpkin-Spice-Latte bisher auch an euch vorbei ging – diese saftigen Donuts aus dem Ofen solltet ihr euch nicht entgehen lassen! Der Teig ist sehr schnell angerührt, das einzige, das etwas Zeit kostet, ist das Garen des Kürbis – aber da könnt ihr natürlich auch clever vorplanen und etwas Kürbis ohne Gewürze mitgaren, wenn ihr eh Ofenkürbis macht, was ja ein köstliches Herbstessen ist. Ich habe den Kürbis gedämpft, das ging auch fix.

Für 8 Donuts:

250 g gegarter Kürbis, püriert
2 EL Mandelmus
90 g Rohrohrzucker
3–4 TL Pumpkin-Spice-Mix *
120 ml Mandelmilch
250 g Dinkelmehl 1050
2 TL Backpulver
½ TL Natron
1 TL Apfelessig oder Zitronensaft

** Alternativ könnt ihr auch selbst eine Mischung aus gemahlenem Zimt, Ingwer (je 2 TL), etwas Nelken und Muskatnuss (je ½ TL) machen.*

Den Kürbis in einer Schüssel mit dem Mandelmus, dem Zucker, den Gewürzen und der Mandelmilch verrühren. Mehl, Backpulver und Natron mischen und mit dem Apfelessig zu den feuchten Zutaten geben und verrühren
Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und die Donutform leicht fetten.

Den Teig gleichmäßig in die Formen füllen, sodass sie zu ¾ gefüllt sind und die Oberfläche etwas glatt streichen.
Die Donuts etwa 25 Minuten backen, dann die Stäbchenprobe machen. Etwas abkühlen lassen, aus den Formen lösen und auf einem Gitter abkühlen lassen.
Nach Belieben aus Puderzucker und etwas Mandelmilch einen sehr dicken Guss anrühren und die Donuts damit überziehen und nach Geschmack mit Streuseln, Mohn oder was auch immer schmeckt und gefällt, dekorieren.

Jetzt, wo man sich wieder so gemütlich in die warme Küche zurückziehen und backen kann, wenn draußen fiese Nasskälte herrscht, tun wärmende Gewürze doppelt gut!

Also würzt eure Naschereien, versüßt euch das Leben und lasst es euch gut gehen!

Eure Judith

Saftiger Apfelgugelhupf mit Zimt-Pekan-Swirl

Nachdem ich letzte Woche ein paar schöne Tage in meiner Heimat verbrachte, brachte ich Äpfel aus dem heimischen Vorrat mit. Meine Familie besitzt schon ewig ein ganz kleines Grundstück zwischen unserem und dem Nachbardorf, auf dem ein paar Apfelbäume stehen.

Die Äpfel sind realtiv säuerlich und man muss immer mal ein Löchlein rausschneiden, aber sie schmecken super und eignen sich hervorragend zum Backen oder für Kompott.

Da im Blogarchiv schon so viele Apfelkuchenrezepte sind und ich neulich schon welche auf den Südtiroler Buchweizenkuchen mit Preiselbeeren gepackt hatte, war ich recht ratlos, was ich damit Schönes backen könnte. Naschkater stöberte also in den zahlreichen Backbüchern und wurde passenderweise in „Apfelküche“ von Madeleine und Florian Ankner fündig.

„Zimtschnecke trifft auf Gugelhhupf“, heißt es da. Der ansonsten simple Rührteig wird durch geriebene Äpfel super saftig, die Schichten aus Zimt-Zucker-Pekannuss-Mix sorgen tatsächlich für die Zimtschnecken-Assoziation – der Kuchen ist einfach mega lecker!

Ich habe das Rezept recht genau nachgebacken, allerdings mit Dinkelmehl 1050 und Rohrzucker. Die Nussmischung fand ich viel zu viel. Vermutlich habe ich viel zu wenig zwischen die Teigschichten gestreut, aber ich hatte die Befürchtung, dass mit zuviel „Swirl“ die Teigschichten nicht mehr zusammen halten. Allerdings verwendete ich eine kleinere Gugelform (mit 16 cm Durchmesser, 9 cm Höhe) und backte aus dem Rest Teig noch einen kleinen Probierkuchen. Trotzdem würde ich nächstes Mal 2/3 der Nussmischung zubereiten – das genügt meiner Meinung nach.

Für 1 Gugelform (2 l Inhalt):

SWIRL:

150 g Pekannüsse
2 EL gemahlener Zimt
80 g brauner Zucker

TEIG:

225 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
400 g Dinkelmehl 1050
2 TL Backpulver
50 ml Milch (oder Pflanzendrink)
2 Äpfel
Fett und Semmelbrösel für die Form

Die Pekannüsse im Blitzhacker mahlen und mit Zimt und Zucker vermischen.
Die Gugelform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.
Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Die Eier nach und nach dazugeben. Dann das mit Backpulver vermischte Mehl portionsweise unterrühren, dabei immer wieder etwas von der Milch zufügen.
Die Äpfel schälen, entkernen und reiben, dann sofort in den Teig rühren.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
Ein Viertel des Teigs in die Form füllen, glatt streichen und ein Drittel der Nussmasse darüberstreuen. Mit einem Viertel des Teigs bedecken und erneut ein Drittel der Nussmischung auf den Teig streuen. Diesen Ablauf noch einmal wiederholen und zum Schluss mit dem übrigen Teig abschließen und ihn glatt streichen.
Den Gugel etwa 60–70 Minuten backen, die Stäbchenprobe machen und den fertigen Kuchen etwas abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen.
Nach Belieben vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

Wir fanden diesen Kuchen fantastisch und ich werde ihn bestimmt mal wieder backen!
Ich hoffe, ich konnte euch Appetit machen auf diese etwas andere Form eines Apfelkuchens und wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen!
Eure Judith

Crostata Noci e Fichi – Walnuss-Feigen-Tarte aus dem Veneto

Im September war ich in Chioggia, einem Fischerstädtchen am südlichen Rand der venezianischen Lagune. Dort verbrachte ich nach meinen 10 Tagen in Südtirol noch eine Woche am Meer. Eine alte Freundin aus Schultagen begleitete mich und obwohl wir viele Jahre wenig Kontakt hatten und noch viel länger nicht gemeinsam verreist waren, knüpften wir genau dort an, wo wir irgendwann mal aufgehört beziehungsweise ein bisschen Pause gemacht hatten.

Alles in allem war es also eine sehr entspannte und harmonische Woche, in der wir es uns an spätsommerlichen Tagen gut gehen ließen.

Morgens genossen wir einen Cappuccino mit gefülltem Croissant in unserer Stammbar, mittags oder abends saßen wir bei einem Aperitivo und leckerer Pasta mit Fisch oder den typischen venezianischen Häppchen – Cicchetti – in einer der zahlreichen Bars entlang der Hauptstraße oder an einem der Kanäle, die sehr an Venedig erinnern.

Jedes Mal, wenn wir an einer Bäckerei vorbei kamen, drückten wir uns die Nasen platt beim Anblick der Köstlichkeiten.

Wir probierten einmal einen typischen Kuchen aus Chioggia, der nach Schokolade aussah, jedoch keine enthielt. Stattdessen war es ein dunkler Kuchen mit Mandeln, Rosinen und Pinienkernen, dessen Farbe von Melasse kam. Geschmacklich und auch von der Konsistenz her erinnerte er mich ein wenig an das finnische Mämmi.

In Padua sahen wir in einem Schaufenster eine dünne Tarte

namens Noci e fichi (Walnüsse und Feigen), die einen dünnen Mürbteigboden zu haben schien, der mit Konfitüre, getrockneten Feigen und Walnüssen belegt war. Die Tarte war offenbar eine regionale Spezialität – leider machte die Bäckerei gerade Siesta und wir konnten sie nicht probieren.

Vor einigen Tagen habe ich dann einfach mal recherchiert und nach einigem Suchen ein Rezept gefunden, das mir recht ähnlich schien. Also habe ich einfach mal meine Version einer Crostata aus dem Veneto gebacken und bin mit dem Ergebnis sehr zufrieden.

Statt Feigenkonfitüre habe ich Aprikose genommen – zum einen, weil sie gerade da war, zum anderen, weil viele sie lieber mögen und sie außerdem eine fruchtig-säuerliche Note hat, die hier super passt!

Als Öl nahm ich Mandelöl, das ich immer vom Mandelmus abgieße und im Kühlschrank sammle. Den Rest habe ich mit Olivenöl ergänzt – ihr könnt sicher auch nur mildes Olivenöl oder anderes neutrales Pflanzenöl nehmen.

Wer die Crostata vegan/ohne Ei backen möchte, kann das Ei weglassen und die Flüssigkeit durch ein wenig mehr Pflanzendrink ausgleichen. Oder nehmt die gleiche Menge Sojagurt als Ersatz.

Die Feigen habe ich geschnitten und dann, wie auch die Walnüsse, 15–20 Minuten eingweicht. Da ich sie nämlich auf die Crostata gelegt habe, wollte ich sicher sein, dass sie nicht verbrennen. Ich kann das nur empfehlen, denn beides war nicht zu trocken oder dunkel.

Für 1 Crostata von 27–28 cm Durchmesser:

250 g Mehl (Dinkel 630)
1 Ei
70 g Zucker
90 g neutrales Öl
30 g Milch/ Pflanzendrink
1 gr. Prise Salz

Belag:

150 g Aprikosenkonfitüre
90 g Walnüsse
150 g (ca. 6 große) getrocknete Feigen

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig zu

einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt eine Weile kühlen.
In der Zwischenzeit die Feigen in Scheiben schneiden und mit den Walnüssen in warmem Wasser einweichen.
Nach ca. 15 Minuten den Teig aus dem Kühlschrank holen und den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Ein Blech mit Backpapier belegen und den Rand einer großen Springform oder einen runden Backrahmen daraufsetzen. Den Teig hineindrücken und gleichmäßig flachdrücken.
Die Konfitüre darauf verstreichen.
Feigen und Walnüsse abgießen und gut abtropfen lassen, dann gleichmäßig und möglichst dicht auf der Konfitüre verteilen – ich habe sie in einem kreisförmigen, nicht allzu genauen Muster gelegt.
Die Crostata 35–40 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist. Auf dem Blech abkühlen lassen, dann umsetzen.

Jetzt, wo der Herbst das Jahr mit großen Schritten erobert und die Walnüsse zwischen dem ersten Herbstlaub darauf warten, gesammelt zu werden, ist doch genau die richtige Zeit, um für diese knusprige Crostata den wärmenden Ofen anzuwerfen.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken und Vernaschen!

Habt genussvolle Herbsttage!

Eure Judith

Du magst lieber saftige Kuchen mit frischen Feigen? Dann dürfte die Crostata mit Mandelcreme und Feigen etwas für dich sein! Die schmeckt auch mit Birnen und Heidelbeeren super.

Südtiroler Buchweizen-Torte mit Preiselbeeren

Südtirol lässt mich noch nicht los. Noch immer schwelge ich in den Erinnerungen an die herrlichen, sonnenverwöhnten Tage in den Bergen und an das leckere Essen. Wie das bei Urlauben immer so ist, war die Zeit natürlich viel zu kurz und ich konnte längst nicht alles kosten, was mir an Köstlichkeiten unter die Naschkatzennase kam.

Bei einem Bäcker in Bozen sahen wir Buchweizen-Torte mit Preiselbeerfüllung. An diesem Tag entschieden wir uns aber für einen Maronenkuchen, der ebenfalls eine regionale Spezialität war.

Da ich nicht weiß, wann ich das nächste Mal in Südtirol sein werde, habe ich den Buchweizen-Kuchen letztes Wochenende kurzerhand selbst gebacken.

Im Prinzip ist Torte etwas übertrieben, denn es handelt sich um einen schnell gemachten Rührteig, der einmal halbiert und mit Preiselbeerkonfitüre gefüllt wird.

Im Buch „Zu Gast in Südtirol“ gibt es ein Rezept für Buchweizenschnitten, die mit dünnen Apfelscheiben belegt werden. Das fand ich so hübsch, dass ich diese Idee für meinen runden Kuchen übernommen habe.

Die Nüsse habe ich selbst gemahlen und die Chance genutzt, sie davor noch leicht zu rösten, damit sie noch intensiver schmecken. Ihr könnt natürlich auch gekaufte gemahlene Haselnüsse nehmen. Falls ihr sie röstet, sollten 10–15 Minuten bei 150 °C im Ofen reichen – behaltet sie aber im Auge! Danach auf jeden Fall ganz abkühlen lassen und in einem Tuch aneinander reiben, um die dunklen Schalen zu entfernen, die bitter sein können. Falls ihr nicht alles ab bekommt, ist das aber nicht schlimm. Dann im Blitzhacker mahlen.

Die Torte ist glutenfrei, ist also super geeignet für alle, die Getreide nicht vertragen. Sie ist außerdem super saftig und definitiv ein Kuchen für Back-Anfänger.

Für 1 Springform mit 20 cm Durchmesser:

3 Eiweiß
3 Eigelb
120 g weiche Butter
80 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
130 g Buchweizenmehl
100 g gemahlene Haselnüsse
½ Packung Backpulver
1 Apfel, in feine Scheiben geschnitten

200–300 g Preiselbeerkonfitüre
Puderzucker

Als erstes das Eiweiß mit 1 Prise Salz zu Schnee schlagen und kühl stellen.
Die Eigelbe mit der Butter und beiden Zuckersorten cremig rühren.
Mehl, Nüsse und Backpulver vermischen und dann zur Eiermasse geben. Alles verrühren, dann den Eischnee unterheben.
Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
Den Teig in die gefettete Springform geben und glatt streichen.
Die Apfelscheiben dekorativ darauf verteilen und den Kuchen ca. 40 Minuten backen.
Nach dem Abkühlen aus der Form lösen, quer halbieren und mit Preiselbeerkonfitüre füllen.
Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Sehr gut passt dazu auch etwas steif geschlagene Sahne!

Ich hoffe, ihr habt Appetit bekommen und probiert diese einfache, aber so köstliche südtiroler Nascherei aus!

Habt eine genussvolle Restwoche!

Eure Judith

Für den Südtiroler Apfelstrudel mit Mürbteig und Pinienkernen folge diesem Link!

Reisemitbringsel: Südtiroler Apfelstrudel mit Mürbteig und Pinienkernen

Nach zweieinhalb Wochen in Südtirol und Italien bin ich Anfang der Woche wieder in Deutschland gelandet – voller wunderschöner Eindrücke, Erlebnisse und neuer kulinarischer Erfahrungen.

Dass man in Südtirol sehr gut essen kann, wisst ihr sicherlich. Viele Knödel, gefüllte Pasta und auch leckere Kuchen stehen da auf den Speisekarten und natürlich wollte ich so viel wie möglich davon kosten!

Was ich nicht wusste, ist, dass die Südtiroler definitiv einen Hang zu Apfelstrudel haben. Verwunderlich ist es aber eigentlich nicht, denn dort werden Äpfel angebaut und aufgrund der geschichtlichen Nähe zur Österreichischen Küche haben sich dort einige Wiener Naschereien wie Strudel und auch Sachertorte eingefunden.

Spannend fand ich, dass die Strudel dort nicht mit dem hauchdünnen Wiener Strudelteig gemacht werden, sondern – und das ist sicher der italienische Einfluss – mit einem Mürbteig. Und natürlich darf die italienische Note auch bei der Füllung nicht fehlen: meistens waren noch Pinienkerne darin, was ich sehr lecker fand. Allerding hätte ich sie leicht angeröstet, damit ihr Aroma besser zum Tragen kommt.

Natürlich wollte ich einen solchen Strudel nachbacken und zusammen mit ein paar der schönen Bergfotos für euch bloggen. Der Strudel ist recht leicht zu backen – definitiv leichter als der hauchdünne Strudelteig, den ich in Wien kennen gelernt habe.

Leider fiel er mir beim Backen an der einen Seite etwas

auseinander, was dem Geschmack aber keinen Abbruch tut. Ich hoffe, euch passiert das nicht.

Da ich mal wieder keinen Vanillezucker da hatte, habe ich etwas gemahlene Tonkabohne genommen – das ist meine persönliche Note in diesem ansonsten sehr klassischen Rezept. :)

Köstlich schmeckt dazu natürlich eine dicke Vanillesauce. Ein Rezept dafür findet ihr hier. Allerdings würde ich die Sauce ein wenig dicker machen, also entweder etwas weniger Flüssigkeit nehmen, oder noch ein klein wenig Stärke zum Andicken zufügen.

Für 1 großen Strudel:

Teig:

300 g Dinkelmehl 630
200 g Butter
100 g Puderzucker
1 Ei (oder 2 Eigelb)
etwas Zitronenabrieb (Bio-Zitrone)
etwas gemahlene Tonkabohne
1 Prise Salz

Füllung:

500 g Äpfel
40 g Zucker
40 g Semmelbrösel, in etwas Butter geröstet
35 g Rosinen
30 g Pinienkerne, ohne Fett leicht geröstet
2 EL Rum
1 Packung Vanillezucker
(oder etwas gemahlene Tonkabohne + 1 EL Zucker)
½ TL Zimt
etwas Zitronenabrieb

Puderzucker zum Bestreuen

Das Mehl in eine große Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Butter in Würfel schneiden, in die Mitte geben und mit dem Puderzucker, dem Ei, dem Tonkapulver, der Zitronenschale und dem Salz verkneten, bis keine Butterstückchen mehr sichtbar sind. Dann mit dem Mehl rasch zu einem glatten Teig kneten.
Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Äpfel schälen und entkernen, in schmale Scheiben schneiden und mit dem Zucker, den gerösteten Bröseln, den Rosinen, den Pinienkernen, dem Rum, dem Vanillezucker, dem Zimt und der Zitronenschale mischen.
Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 40 x 26 cm groß ausrollen und auf ein gefettetes (oder mit Backpapier

ausgelegtes) Backblech legen. Die Apfelfüllung auf den Teig geben und den Strudel mit dem Teig einschlagen.
Den Strudel ca. 35 Minuten backen.
Leicht abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Nach Belieben Vanillesauce dazu servieren.

Ich habe gemerkt, dass ich so viele schöne Erlebnisse und auch Unterkünfte mit euch teilen kann, dass ich noch einmal einen eigenen Südtirol-Beitrag für euch schreiben werde.

Jetzt gibt es aber erstmal eine schöne Nascherei, die zwar optisch nicht ganz perfekt ist, aber zum Glück konnte ich den Strudel ganz gut davor bewahren, weiter aufzureißen, indem ich das Papier etwas über den Riss schlug und den Strudel mit dieser Stelle an den Rand des Blechs lehnte.

Zur Sicherheit würde ich ihn nächstes Mal vielleicht an den Längsseiten abstützen, zum Beispiel einem Backrahmen oder so.

Lecker ist er trotzdem geworden und ich hoffe, ihr seid genauso begeistert von dieser südalpinen Variante wie ich!

Habt genussvolle Spätsommertage und macht es euch schön!

Eure Judith