

Es ostert sehr! Ostereierfärben mit Naturfarben

Hallo ihr lieben Osterhäschen- Nascher!

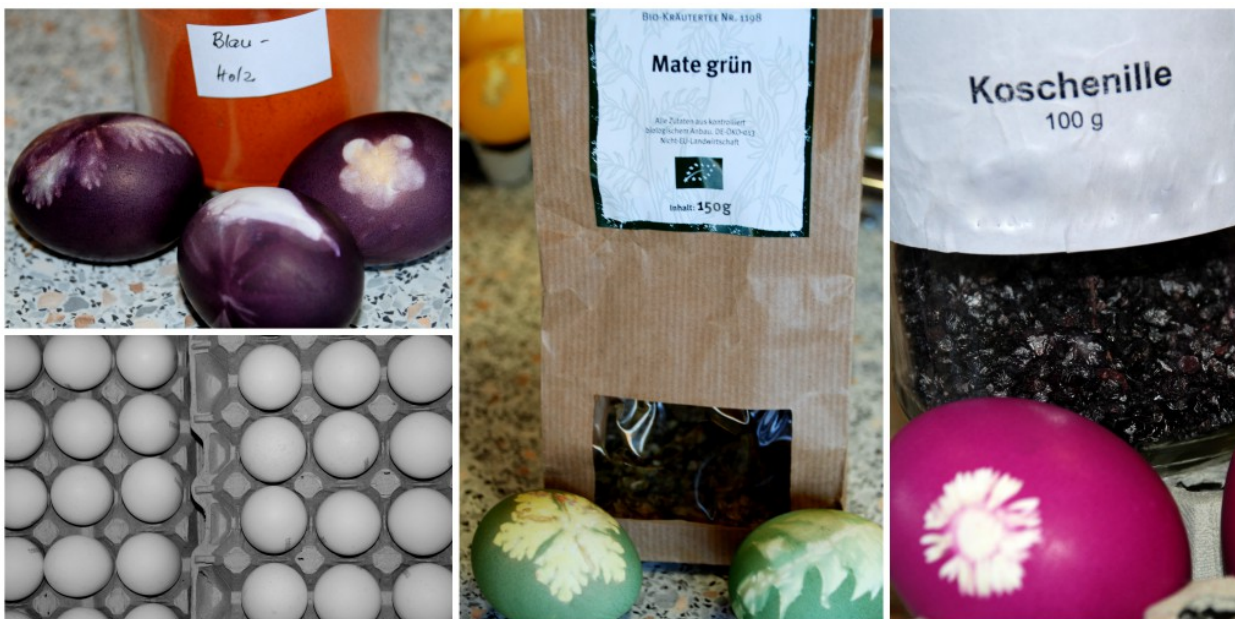


Freut
ihr euch auch schon so auf die Osterfeiertage? Ich backe jedes Jahr ein Osterlamm aus Dinkel- [Vollkorn- Biskuit](#) und freue mich schon auf das Osterfrühstück, wenn es genüsslich verspeist wird.

Gibt es bei euch typische Familiengerichte, die jedes Jahr um diese Zeit gekocht oder gebacken werden? Oder habt ihr mit Familie und Freunden ein Ritual, das ihr zusammen zelebriert, wie etwa gemeinsames Eierfärben?



Fast jedes Jahr in der Vorosterzeit arbeite ich zusammen mit einer Freundin zwei Tage im Jugendhaus, an denen wir mit Kindern kreativ sind. Da wird dann gefilzt und gemalt, gebastelt oder auch mal getöpft, alles im Zeichen von Osterhase und Co. Das Highlight seit Jahren ist aber: das Eierfärben mit Naturfarben! Ich bin jedes Jahr wieder begeistert, wie wunderschön diese Farben werden und wie viel Spaß es den Kindern macht, die Eier zu verzieren.



Zum Färben kann man vieles nehmen: schwarzen Tee, Matetee, getrocknete Zwiebelschalen, getrocknete Koschenille- Läuse, Blauholz, Annattosamen (sie werden als Gewürz und

Lebensmittelfarbe verwendet und ergeben ein schönes sattes Rot-Gelb), und und und...

Wir haben dieses Jahr vor allem mit den Läusen gearbeitet (die Kinder lieben dieses Pink), mit Matetee, Zwiebeln und den Annattos.



Wenn man mag, kann man schöne Blüten oder Blätter sammeln und mit alten, kaputten Nylonstrümpfen auf den Eiern fixieren, damit diese Stellen beim Färben keinen Kontakt mit der Farbe bekommen. Dafür die Strümpfe einfach in Stücke schneiden, an ein Ende einen Knoten setzen, das Ei vorsichtig einpacken mit seinem Grünschluck und das Netz mit einem zweiten engen Knoten um das Ei spannen.

Auch Küchengummis eignen sich toll, um Streifenmuster auf die Eier zu zaubern.



Gener

ell kann man die Färbemittel direkt mit den Eiern ins kalte Wasser geben und alles zusammen aufkochen. (Eine Ausnahme bildet laut unserer Expertin Frau L. der Matetee, der seine Färbewirkung erst beim Abkühlen voll entfaltet, weswegen man die Eier im Sud erkalten lassen sollte.)

Die Eier dann 6 Minuten kochen lassen, in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen und wenn sie kalt genug sind, die Strümpfe aufschneiden, das Ei herausnehmen und abwischen.

Sind die Eier abgekühlt, kann man sie noch mit ein wenig Pflanzenöl polieren, das verstärkt die Farbwirkung und gibt ihnen einen wunderbaren Glanz.

Färbt ihr auch Eier an Ostern? Und wenn ja, nehmt ihr natürliche Farben?

Vielleicht konnte ich euch ja Lust machen, es dieses Jahr zum ersten Mal zu probieren.

Ich würde mich in jedem Fall freuen, von euren Erfahrungen zu hören!

Habt wunderbare und genussvolle Ostertage!

Eure

Judith

Buttergebäck zum Ausstechen. Ein Basisrezept für individuelle Kekse

Ich nutze ja jeden Vorwand, um backen zu können. Und ich schenke leidenschaftlich gerne. Am liebsten natürlich Selbstgemachtes aus der Backstube, so lässt sich beides nämlich perfekt verbinden.

Ich kaufe auch gerne. Am liebsten Backzubehör jeder Art.

In der letzten Zeit habe ich aber noch ein spezielles Faible entwickelt: Keksausstecher.



Ich kann einfach nicht widerstehen, wenn ich irgendwo süße Eulen, Katzen oder Elefanten sehe; es gibt sooo viele tolle Formen! Mit dem Argument, dass man sie ja immer mal brauchen kann, gerade für individuelle und persönliche Geschenke, konnte ich mich bisher jedes Mal spielend selbst zum Kauf überreden. Und so zog in letzter Zeit öfter der Duft von rosa Elefanten, mürben Kätzchen oder knusprigen Wölkchen durch meine Wohnung und erfreute die Gaumen so einiger Naschkatzen in meinem Bekanntenkreis.



Auch

heute kühlt wieder ein Buttermilch im Kühlschrank und wartet darauf, ausgerollt, verwandelt und in den Ofen gesteckt zu werden.

Bevor ich mich ans Werk mache, teile ich noch schnell mein Basisrezept mit euch. Der Teig lässt sich toll verarbeiten und schmeckt erstaunlich gut nach Buttergebäck, auch wenn verhältnismäßig wenig Butter drin ist. Ich verwende zudem gerne ein wenig Keksgewürz, um den Geschmack abzurunden, zum Beispiel das bio-Keksgewürz „*ginger and bread*“ von Herbaria.

Zutaten:

200 g Mehl

80 g kalte Butter in Flöckchen

80 g Puderzucker

1 Eiweiß

1 Prise Salz

1 TL Gewürz nach Belieben

[z.B. gemahlenen Ingwer, Zimt oder eine Mischung]

Alle Zutaten rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten und in Folie 1 Stunde kalt stellen.

Backofen auf 175° C vorheizen, Bleche mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf bemehlter Fläche $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen und beliebige Formen ausstechen.

Auf mittlerer Schiene 8-10 Minuten backen.



Kekse

in allerlei Form sind ein perfektes, individuelles Geschenk!

Ein Musikfan bekommt Gitarren, eine Tierliebhaberin ihren Lieblingsvierbeiner. Zu einer Hochzeit habe ich schon mal Brautpaar-Kekse mit roten Herzen dazu der Braut geschenkt. Die konnte sie dann als kleines Give-away an alle Gäste verteilen. Leider habe ich nur ein einziges, suboptimales Foto davon, aber man bekommt eine Vorstellung:



Ich

stürze mich nun ins Keksglück und danach in selige Knabberei. Habt einen genussvollen Tag – hoffentlich auch mit Keksen, eure Judith ♥

Selbstgemachte Backmischung für Schoko-Gewürz-Kuchen

Wahrscheinlich kennen die meisten von euch sie: die Zeitschrift LECKER, die auch das Special **Lecker bakery** herausbringt, das die Backszene jedes Mal wieder fiebrig erwartet und viele von uns sicher in einen Backrausch stürzen kann. In der Ausgabe Nr. 11 von 2013 gab es eine grandiose Geschenk-Idee von Enie van de Meiklojjes, die dort ihre süßen Seiten zeigt und uns Köstlichkeiten aus ihrer Backstube.



Eigentlich bin ich ja absolut total gegen Backmischungen und würde so etwas niemals verwenden. Aber... selbst gemacht – das ist was anderes und für backfaule oder -untalentierte Freunde... DAS perfekte Geschenk! Da eine Freundin, die sich wohl zu dieser Kategorie zählen lässt, neulich Geburtstag hatte und sie auch

noch ein riesiger Schoko-Kuchen-Fan ist, konnte ich diese Idee gleich mal ausprobieren.

Gläser verschiedener Größe gibt es günstig bei Ikea zu erstehen, aber sicher auch in vielen anderen Läden. Statt buntem Stoff habe ich den Deckel mit einem alten Stofftaschentuch geschmückt und die Anleitung zum Fertigbacken als Rolle oben befestigt.



Und

so geht's:

Für die Backmischung:

1 Einmachglas, ca. 1 L Inhalt

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

250 g brauner Zucker

3 EL Kakaopulver

1 Prise Salz

1 TL gemahlener Zimt, 1 TL gemahlener Ingwer, $\frac{1}{2}$ TL Piment

100 g geriebene oder gehackte Schokolade

Mehl sieben und mit Backpulver mischen. Als erstes ins Glas füllen, glatt schütteln und etwas andrücken.

Dann den Zucker einfüllen.

Kakao mit den Gewürzen und Salz mischen und auf den Zucker geben.

Als letztes die Schokolade darauf streuen und das Glas verschließen.

Mit der Anleitung zum Fertigbacken versehen und das Glas verzieren.

Anleitung zum Fertigbacken:

Fett und Mehl für die Form, ca. 26 cm Länge, für ca. 1 $\frac{1}{4}$ L
Inhalt

125 g weiche Butter

5 Eier (gr. M)

200 ml Milch

Die Backmischung in eine Schüssel geben, Butter, Eier und Milch zugeben.

Mit dem Rührgerät zuerst auf kleinster Stufe, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. In die gefettete und gemehlte Kastenform geben, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen im unteren Drittel bei 150 °C Umluft 50-60 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit die Stäbchenprobe machen.

In der Form abkühlen lassen, dann stürzen und ganz auskühlen lassen.

Für einen Guss

100 g Zartbitterschokolade

100 g Sahne

25 g Kokosfett (z.B. Palmin)

ODER

150 g Kuvertüre

Schokolade in Stücke brechen, mit Sahne und Fett in einem kleinen Topf unter Rühren bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

ODER

Die Kuvertüre im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen lassen und den Kuchen damit bestreichen.[nurkochen]

Habt viel Freude beim Nachmachen und Verschenken und eine genussvolle Zeit!

eure

Judith

Fruchtige Bounty-Trüffel



Neuli

Ich unterhielt mich mit einem Bekannten über Katzen und fragte irgendwann: „Wie heißt eure Katze eigentlich?“

Er: „Bounty.“

Ich: „Ach witzig, wie der Schokoriegel?“

Er: „Oder wie das Schiff...“

Es ist mal wieder sehr bezeichnend, dass ich Naschkatze trotz historischer und auch literarischer Bildung als erste Assoziation...ja was hatte? Richtig: Futter!

Allerdings brachte mich dieser Dialog nicht nur selbstironisch

zum schmunzeln, sondern er erinnerte mich auch einen Rest Kokosraspeln, die ich schon eine Weile hatte verarbeiten wollen – und inspirierte mich zu einer neuen Kreation. Und so trafen sich heute in meiner Küche weiße Schokolade, fruchtiger Granatapfellikör und Kokosnuss zu einem karibisch-sommerlichen Stelldichein und vereinten sich freudig zu kleinen runden Gaumenschmeichlern, die auf der Zunge zergehen und ein wenig Sonne ins Herz zaubern sollen.

Und da ich dieses Wochenende eingeladen bin und noch ein Gastgeschenk brauche – denn welche Naschkatze kommt schon mit leeren Pfoten? – befinden sich diese spontanen Erzeugnisse meiner Genussmanufaktur nun in hübschen Verpackungen und morgen auf Reise, um als „Post aus meiner Küche“ einmal persönlich ausgeliefert zu werden.



Voilà das Rezept:

200 g weiße Schokolade

3 EL fruchtigen Likör, z.B. Granatapfel

50 g Kokosraspeln

Nach Belieben Gewürze oder Gewürzöl, ich habe 3 Tropfen Orangenöl und einen $\frac{1}{2}$ TL gemahlenen Ingwer dazu getan.

Die Schokolade im Wasserbad oder einer Mikrowelle schmelzen, den Likör und den Kokos unterrühren und aus der Masse

gleichmäßige kleine Mengen (etwa einen halben TL) abstechen und zu Kugeln rollen.

Die Kugeln in Puderzucker rollen, etwas abklopfen und kühl aufbewahren.[nurkochen]

Der Sommer ist zwar noch weit entfernt, aber das Warten lässt sich mit sonnigem Genuss auf der Zunge etwas leichter überbrücken. In diesem Sinne, habt eine genussreiche Sommer-Warte-Zeit!

eure

Judith

Cantuccini

In diesen jahreszeitenunabhängigen Alleskönnern vereint sich meine Liebe zu Italien und seiner Küche mit meiner Liebe zu Keksen.

Cantuccini, ein italienisches Mandelgebäck, kann man mit eigentlich allem zubereiten: Trockenfrüchten, Schokolade, Nüssen, Gewürzen, verschiedensten Aromen, ... Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt und das macht sie so wunderbar. Ich habe fast immer welche im Küchenschrank. Sie schmecken wunderbar zum ersten morgendlichen Milchkaffee als kleines Frühstück, als knusprige Begleitung einer würzigen heißen Schokolade an einem eisigen Winterabend, als kleines Nervenfutter für Zwischendurch, wenn man im Alltag einfach mal kurz innehält, durchatmet und für ein paar Sekunden und mit einem Biss in einen Cantuccino einen gedanklichen und geschmacklichen Kurz-Trip nach bella Italia macht...



An

Weihnachten habe ich sie schon mit Lebkuchengewürz gebacken, im Sommer bietet sich eine frische Variante an mit Zitronenschale und/oder einem Schuss Limoncello und Cantuccini mit Schokolade gehen sowieso immer, weil Gebäck mit Schokolade eh unschlagbar ist! =)

Ein weiteres Plus: sie lassen sich recht lange aufbewahren und man hat so mit ihnen immer eine Kleinigkeit da, ob zum Mittagspausen- Kaffee, wenn Gäste kommen oder wenn man ein Geschenk oder ein kleines Mitbringsel braucht – man packt ein paar Kekse in eine schöne Schachtel, am besten selbst gestaltet, und fertig ist die kleine persönliche Gabe!

Hier ist mein Basisrezept:

280 g Mehl + etwas zum Verarbeiten
 150 g Zucker
 1 TL Backpulver
 1 EL Vanillezucker
 abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
 1 Prise Salz
 20 g weiche Butter
 200 g ganze Mandeln/ Nüsse

... oder... 150 g gehackte Schoki ... oder... 150 g grob gehackte Trockenfrüchte wie z.B. Feigen, Aprikosen, Kirschen,

Cranberries, ...oder... Zitronat, Orangeat und weihnachtliche Gewürze (Menge nach Belieben)...oder... geriebene Zitronen- und/oder Orangenschale (und z.B. ein Schuss Limoncello)...
Wer mag kann die Cantuccini grundsätzlich noch mit einem Schuss Amaretto (ein italienischer Mandellikör und somit sehr passend) oder mit Bittermandelöl aromatisieren.

Aber experimentiert auch einfach mal herum oder schaut, was ihr gerade da habt und vielleicht entsteht ja noch etwas ganz Neues!



Und

so geht's:

Alle Zutaten bis auf die Mandeln oder deren Ersatz in eine Schüssel gehen und zu einem glatten Teig verkneten. Die Mandeln oder was-auch-immer zugeben und unterkneten. Den Teig in Folie 30 Minuten kühlen.

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig in 3 gleich große Stücke teilen, auf leicht bemehlter Fläche zu Rollen formen (ca. 25 cm lang) und diese etwa 15 Minuten backen.

Die Rollen herausnehmen, kurz etwas abkühlen lassen und dann schräg in Scheiben schneiden (etwa 1- 1,5 cm breit); am besten geht das mit einem großen und scharfen Messer ohne Zacken.

Mit der Schnittfläche aufs Blech legen und noch mal 5-10 Minuten rösten lassen. Dabei ein Auge drauf haben, dass sie

nur goldbraun und nicht zu dunkel werden. Eventuell nach 5 Minuten den Ofen einfach schon ausmachen.
Auskühlen lassen und am besten in einer Keksdose aus Metall aufbewahren. [nurkochen]



Neulich habe ich mich das erste Mal an veganem Backen versucht und die Cantuccini mit Sojamehl und Wasser als Eiersatz und Margarine gebacken. Ganz zufrieden bin ich noch nicht, weil der Teig sich komisch anfühlte und die Verhältnisse nicht so ganz stimmten. Aber ich experimentiere weiter.
Hat vielleicht von euch schon jemand vegane Cantuccini gebacken und ein gutes Rezept?

Wie und mit was auch immer ihr die Cantuccini backt, ich wünsche euch einen italien-urlaubs-reifen Genuss!