

Für Frittier-Faule: Monkeybread, das (fast) schmeckt wie ein Berliner



Ist

es nicht unglaublich? Jetzt ist der erste Monat des neuen Jahres schon fast vorbei! Dem Wetter nach würde man aber eh sagen, es ist April, so wie die Temperaturen abstürzen und über Nacht frühlingshaft ansteigen, wie es windet und dann wieder ein blauer Himmel strahlt, bei dem meine Oma wieder sagen würde: „Wie an der Riviera“ (dabei bin ich nicht mal sicher, ob sie jemals an der Riviera war...).

Jedenfalls passt das Wetter perfekt zur verrückten 5. Jahreszeit, die ja nun auch schon wieder beginnt. Ich gestehe, ich bin Faschingsmuffel. Den Fernseher lasse ich in Zeiten der allüberall präsenten Prunksitzungen resigniert gleich ganz aus und kommt die Zeit der Umzüge in den Ortschaften, ergreife ich, wenn möglich, die Flucht.

Und obwohl ich Hefeteig liebe und auch Konfitüre mag, bin ich kein großer Fan von Berlinern (oder Krapfen oder Pfannkuchen und wie sie überall in Deutschland so schön anders heißen ;)

).

Einmal im Jahr esse ich allerdings doch meistens einen. Selbst gemacht habe ich sie aber nie, wie ich auch generell noch nie frittiert habe. Die Ölmenge und das Spritzen und der Fettgeruch schrecken mich ab. Vielen von euch geht es da sicher ähnlich.

Umso begeisterter war ich, als ich neulich auf facebook bei einer Blog- Kollegin aus dem [Knusperstübchen](#) (eine wirklich schöne Seite, schaut mal vorbei!) dieses Rezept für Monkey bread fand, das nach Art eines Berliners gemacht ist bzw. so schmeckt. Monkey bread stand sowieso auf meiner Back-Wunsch-Liste und so schlug ich zwei Fliegen mit einer Klappe: einmal „Berliner“ selbst machen und „Affenbrot“ ausprobieren. =) Hier das [Rezept](#), das ich ziemlich genau von Sarah übernommen habe. Ich habe den Sirup und die Füllung weggelassen, weil ich den Teig selbst schon schön süß fand und ich außerdem meine Tülle nicht finden konnte, mit der ich in die Berliner hätte stechen können, um ihnen einen Marmeladenkern zu verpassen.



Zutat

en (für eine Muffinform für 12 Muffins):

1 Packung Trockenhefe oder 25 g Frischhefe

350 g Mehl

50 ml lauwarmes Wasser ODER 100 ml Sekt

50 ml Sirup (ich habe Agavendicksaft genommen)

100 ml lauwarme Sahne oder Milch

30 g Rohrohrzucker
50 g weiche Butter
1 Ei

Zum Wälzen:

20 g flüssige Butter
80 g Rohrohrzucker

Zum Füllen:

100g (Himbeer)-Marmelade nach Wunsch

Lauwarme Sahne/Milch mit dem Wasser/Sekt und dem Zucker in eine große Schüssel geben und die Hefe sowie den Sirup darin auflösen und alles 10 Minuten ruhen lassen.

Dann das Mehl, das Ei und die weiche Butter dazu geben und 5-10 Minuten kneten, bis es ein glatter fluffiger Teig ist, der wunderbar glänzt.

Den Teig mit einem TL weicher Butter einreiben, seine Schüssel mit einem Tuch abdecken und ihn an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen.

20 g Butter schmelzen, 80 g Zucker in eine flache Schale geben. Muffinform fetten.

Den Teig nochmals durchkneten, dann kleine Teigstücke abzupfen, zu Kugelchen formen und diese erst in der Butter, dann dem Zucker wälzen. Immer ca. 7 Kugeln in eine Form setzen.

Die Muffins noch mal 30 Minuten ruhen lassen.

Bei 180°C Umluft im vorgeheizten Ofen in 10-15 Minuten goldbraun backen.

Abkühlen lassen und nach Belieben mit Marmelade füllen und mit Puderzucker bestäuben. [nurkochen]



Ich
hoffe, ihr habt genauso viel Freude an diesem Rezept wie ich
und genießt diese tollen „Monkey- Muffins“!

Habt eine genussvolle Zeit!
Eure Judith



Vom Winterurlaub und Italiensehnsucht inspiriert: Obazda mediterraneo aus Weichkäse und Mascarpone mit Basilikum



Hallo

liebe Naschkatzen!

Habt ihr schon Urlaubspläne für dieses Jahr oder vielleicht schon etwas gebucht? Oder profitiert ihr noch vom Winterurlaub in den Weihnachtsferien?

Wie ich ja schon berichtet habe, war ich zwischen den Jahren in Bayern an meinem Lieblingssee, wo ich vor ewigen Zeiten sogar meinen Segelschein gemacht habe. Segelwetter war ja nicht gerade, aber dafür Schneewanderungswetter. Und Obazda-Saison ist ja eh das ganze Jahr. Die herzhafte regionale Käseköstlichkeit haben wir auf Kloster Andechs genossen, mit einer herrlichen groooßen Brezel und gutem Bier.



Der

Winterurlaub ist vorbei und ich träume schon von einer Reise ins sonnige Italien... Aber der Sommer ist ja leider noch so weit weg. Um dem Fernweh etwas abzuhelfen, gab es deswegen bei mir einen italienisch angehauchten Obazda. Der holt ein kleines Bisschen Italien in meine von Wintergrau umwölkte Wohnung.

Zutaten:

100 g Weichkäse (ich: herzhafter bayerischer; gut ist z.B. ein Brie)

4 EL Mascarpone

4 EL Zitronensaft

1 kleine Prise Zucker

1 Prise Salz

1 große Handvoll frischer Basilikum

1 TL Paprikapulver

1 EL Schnittlauchröllchen

(1 Prise Chiliflocken)

(1 Knoblauchzehe, gepresst)



Den

Käse grob entrinden und fein zerdrücken. Am besten gibt man dafür schon den Mascarpone dazu. Den gewaschenen Basilikum in feine Streifen schneiden.

Alle Zutaten dazugeben und gut verrühren. Noch einmal abschmecken und nach Belieben nachwürzen.

Die zwei Zutaten in Klammern geben natürlich noch mal extra viel Würze, ich habe es jedoch dieses Mal weg gelassen, weil ich Crêpes damit füllen wollte für eine Feier und viele Leute Chili nicht vertragen und Knoblauch nicht so mögen.

Normalerweise sind diese beiden aber ein Muss bei mir!
;)[nurkochen]



Ihr

könnt mit dieser Creme wie gesagt Crêpes füllen und Röllchen schneiden (toll für ein Buffet) oder sie einfach aufs Brot schmieren – oder auf eine Brezel! =) Auch als Dipp für zum Beispiel Grissini kann ich mir den Aufstrich sehr gut vorstellen.

Ich wünsche euch guten Appetit, nicht zu viel Fernweh und eine genussreiche Zeit!

Eure Judith

Das neue Jahr beginnt kulinarisch leicht: Weißkrautsalat mit Zitrone, Ingwer und Chili



Hallo

liebe Naschkatzen!

Seid ihr gut ins (schon nicht mehr ganz so) neue Jahr gestartet?

Ich wünsche euch allen, dass es ein schönes, gesundes und vor allem genussreiches Jahr wird!

Vom alten Jahr...

Am Jahresende habe ich es etwas ruhiger angehen lassen und meine Küche durfte auch ein, zwei Wochen urlaufen.

Zwischen den Jahren war ich mit Naschkater in Bayern, wir wollten ein paar ruhige Tage im Schnee verbringen, wenn im warmen Südwesten schon meist kein richtiger Winter mehr ist.

Man sollte allerdings aufpassen, was man sich wünscht...

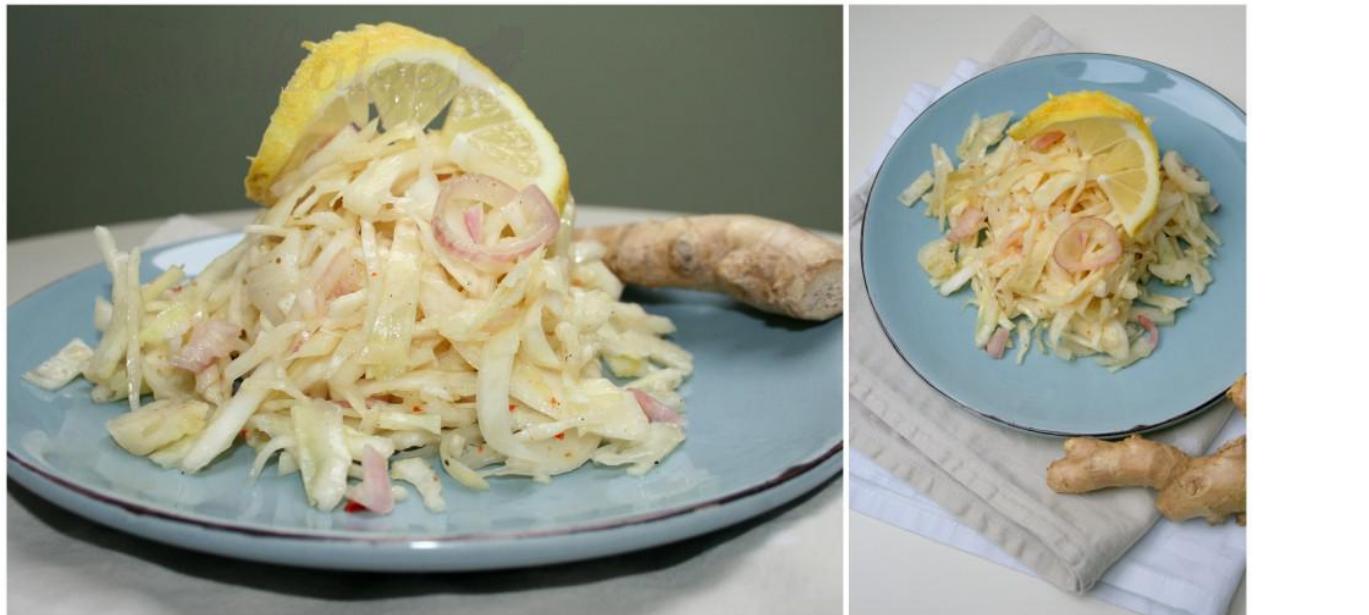
Seit 2006 gab es laut unserer Vermieterin nicht mehr so viel Schnee an meinem Lieblingssee und so schaufelten wir jeden Tag mehrmals unser kleines Schwarzes frei, wie wir unser Autochen liebevoll nennen.

Die weiße Pracht entschleunigte jedoch, genau wie wir es uns gewünscht hatten. Schnee macht die Welt ruhig, findet ihr nicht auch? Und da es sowieso im ganzen Ort wie ausgestorben war, stapften wir mutterseelenallein durch knöcheltiefen Schnee über den Kiesstrand am See, formten Schneebälle an der menschenleeren Promenade und schlitterten über halbgeräumte Wege durchs Schneegestöber.

An einem Tag wanderten wir nach Kloster Andechs hinauf, wo wir uns mit Bier, Obazda und Riesenbrezel für den Rückweg stärkten. Während wir auf dem Weg nach oben noch fast alleine auf weiter Flur waren, sah das nachmittags anders aus. Das Problem dabei: der Schnee war von zahllosen Wanderern festgetreten und vor allem an steileren Stellen glatt wie gefrorene Pfützen! Es war also eine rechte Rutschpartie, begleitet von viel Gelächter und häufigen schabenden Geräuschen, begleitet von erschrockenen Ausrufen. Drehte man sich um, sah man den Hintermann mit allen Vieren am Holzgeländer hängen und hilflos lachen.

Das Jahresende verbrachten wir ganz ruhig in Freiburg bei

einer lieben Bekannten, die uns von einem veganen Catering liebevoll und ganz köstlich versorgen ließ (der Laden steht auf der Liste für Streifzüge 2015 ;)). So ereignisreich das Jahr war, so ruhig und gemütlich ging es also zu Ende, was mir mehr als Recht war.



...ins neue Jahr:

Nun ist das neue Jahr schon wieder fast 10 Tage alt (ist das zu fassen!?) und so langsam habe ich mich von Weihnachten und Bayern sprich von Plätzchen und deftigem Essen erholt.

Zurzeit habe ich großes Verlangen nach ganz viel frischen, leichten, aber dennoch herzhaften Sachen.

Zum Beispiel Salate oder Gemüsegerichte. Und einfach mal wieder ein normales Stück Kuchen darf zwischendrin natürlich auch nicht fehlen. =)

Den Start ins Jahr macht hier jetzt aber mal wieder etwas Saisonales, Herzhaftes und Gesundes, nämlich ein Weißkrautsalat auf nicht ganz traditionelle Art, mit Zitronenschale, -saft, Ingwer und ein paar Flöckchen Chili. Das bringt die Lebensgeister in Schwung und bildet mit seiner würzigen Frische einen willkommenen Kontrast zur süßen und fetten Weihnachtszeit.

Zutaten:

1 Weißkohl, ca. 800 g
125 ml heiße Brühe
7 EL Apfelessig
6 EL Öl
1 TL gemahlener Kümmel
2 Zwiebeln, am schönsten sind rote
1 daumengroßes Stück Ingwer, fein gerieben
fein geriebene Schale einer halben Zitrone
4 EL Zitronensaft
1 Chilischote, fein gemörser / $\frac{1}{2}$ TL
Chiliflocken
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker zum Abschmecken



Die Brühe erhitzen. Die Zwiebeln würfeln oder in Streifen schneiden

Die äußeren Kohlblätter entfernen und den Kohl vierteln oder achteln. Den Strunk heraus schneiden und dann den Kohl fein hobeln oder schneiden.

In einer Schüssel mit den Händen kräftig durchkneten. Dann Salz, Zucker, Pfeffer, Kümmel, Chili, Ingwer, Zitronenschale und -saft, Zwiebelwürfel, Essig, Öl und heiße Brühe dazu geben und alles gut vermischen.

Noch einmal abschmecken und je nach Belieben von gewissen Zutaten noch etwas hinzufügen. [nurkochen]

Den Salat am besten am Vortag machen und auch immer mal wieder umrühren, damit er gut durchziehen kann und die Aromen sich verbinden.

Dazu passt ziemlich viel, sowohl herhaftes Fleisch als auch einfach nur Kartoffeln, Bratkartoffeln oder ein Brot.

Lasst es euch schmecken und macht euch genussreiche erste Tage in 2015, die euch gut tun!

Alles Liebe,
eure Judith

Kleine Last-minute-Geschenke aus der Küche: Gewürzschokoladengefüllte Tannenbaumkekse



Er ist da: der Tag vor Weihnachten! Jetzt wird es höchste Zeit, die Geschenke einzupacken oder die letzten zu besorgen, wie ich es gestern leider tun musste.

Normalerweise bin ich total organisiert und wirklich früh dran, habe deswegen Wochen vor Weihnachten ganz entspannt alle Geschenke beisammen und muss mich nicht kurz vor knapp ins Gewühl stürzen. Ich war gestern Abend wirklich fassungslos, wie voll die Stadt ist!

Da bietet es sich doch an, last-minute-Geschenke selbst zu machen.

Gerade an den Weihnachtstagen, wenn alle in die Heimat anreisen, finden ja oft Treffen im Freundeskreis statt. Und

wer da gerne Kleinigkeiten verteilt, der kann zum Beispiel ganz fix diese gefüllten Tannenbäume backen. Oder mit etwas mehr Farbe oder Kleinigkeiten auch Weihnachtsbäume daraus machen.

Ich habe mein [Basisrezept für Ausstechteig](#) verwendet und in die geschmolzene Schokolade noch ein bisschen Lebkuchengewürz getan, damit es weihnachtlich schmeckt.

Man kann natürlich auch Nugat zu Füllung nehmen oder eine andere Schokolade, je nach Vorliebe! ;)

Keksteig:

200 g Mehl

80 g kalte Butter in Flöckchen

80 g Puderzucker

1 Eiweiß

1 Prise Salz

Alle Zutaten rasch zu einem glatten Mürbeteig verketten 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 oder gleichmäßige, spitzwinklige Dreiecke schneiden.

Auf mittlerer Schiene 10-15 Minuten backen, bis sie ganz leicht goldbraun sind.

Füllung:

100 g dunkle Schokolade

2 TL Butter

1 TL Keks- oder Lebkuchengewürz

Die Schokolade mit der Butter schmelzen und die Gewürze einrühren. Etwas abkühlen lassen.

Auf die erkalteten Kekse geben und gut verteilen, aber einen kleinen Abstand zum Rand lassen. Ruhig noch etwas stehen lassen, dann vorsichtig einen zweiten Keks darauf setzen und ganz leicht andrücken.

Deko:
Puderzucker
Rum
grüne Lebensmittelfarbe
sonstige Deko nach Belieben

Aus einigen Esslöffeln Puderzucker, ein paar Teelöffeln Rum und etwas grüner Farbe einen spritzfähigen Guss anrühren. Diesen in eine kleine Flasche mit Tülle geben oder in einen kleinen Spritzbeutel und die Bäume mit grünen Linien verzieren oder sie mit einem Pinsel ganz grün anmalen. Nach Belieben mit bunten Kügelchen oder Glitzer verzieren. (Ich bin da eher Puristin.)[nurkochen]



Ich
wünsche euch besinnliche Weihnachtstage im Kreis eurer Lieben
mit herrlichem Essen und genussreichen Stunden!

Eure Judith

Von Oma inspiriert: Plätzchen mit Anis (zum Ausstechen)



Bis vor kurzem habe ich noch nie Anisplätzchen gebacken. Neulich habe ich jedoch die alten Rezepthefte meiner Oma übernommen und dort finden sich mindestens fünf Rezepte für „Anisbrötchen“, wie Kekse oder Plätzchen in der Westpfalz auch genannt werden.

Leider sind nie Angaben dabei, wie man sie genau backt und oft sind Anisplätzchen ja Spritzgebäck. Allerdings schienen mir einige Rezepte ein Knetteig zu sein.

Denn man kann ja auch einen einfachen Buttermürbteig zum Ausstechen mit gemahlenem Anis würzen. So hat man dann auch die Möglichkeit, verschiedene Motive auszustechen.

Hier also, von Oma inspiriert, meine Version von Anisgebäck. Ich habe definitiv eine neue Liebe entdeckt. Das Aroma ist herrlich und wenn beim Backen der Duft von Butter und den würzigen Samen durch die Wohnung zieht, dann läuft einem einfach das Wasser im Naschkatzenmäulchen zusammen.

Hier mein **Rezept** für Anisplätzchen:
150 g weiche Butter

100 g Puderzucker
 1 Eigelb
 1 TL abgeriebene Schale einer Bio- Limette oder Zitrone oder
 Orange
 3 TL gemahlener Anis
 250 g Mehl

Butter mit dem Puderzucker und dem Eigelb sehr schaumig schlagen.

Limettenschale, Anis und Mehl dazu geben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt ca. 30 Min. kühl stellen.

Backofen auf 175 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Den Teig auf etwas Mehl 3 mm dick ausrollen, weihnachtliche Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Etwa 10 Minuten backen, bis die Plätzchen goldgelb, aber nicht zu stark gebräunt sind.

Mit dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.



Man

kann diesen Teig natürlich beliebig variieren!

Beispielsweise indem man statt Anis nur geriebene Schale von Orangen oder Zitronen nimmt oder noch frischen Ingwer dazu reibt. Man kann auch alle Gewürze weg lassen und die Butterplätzchen stattdessen mit Konfitüre oder Gelee zusammensetzen.

Viel Spaß beim Backen und eine genussreiche Zeit wünscht euch
eure Judith