

Unkomplizierte Kostbarkeiten: Basilikumpralinen mit gerösteten Mandelblättchen



Meine Eltern fahren am Sonntag nach Belgien und ich beneide sie da schon ein bisschen: Belgische Pralinen und belgisches Bier, beides auch noch in so schönen Städtchen wie Brügge und Gent! Da mein Pa vorher noch seinen Geburtstag gefeiert hat, habe ich die Gelegenheit genutzt, den Belgiern ein kleines bisschen Konkurrenz zu machen und habe zum Dessert Basilikumpralinen gemacht.

Ok, es war eigentlich mal wieder eine Resteverwertung. Ich hatte noch diese Vollmilch- Hohlkörper im Schrank und nie Lust, Pralinen zu machen und sie zu überziehen, weil das recht aufwändig ist.

Diese Woche dachte ich dann: warum nicht offen lassen, wenn man die Füllung sieht und das Ganze nett dekoriert, ist es doch fast noch schöner!

Und so entstanden aus Sahnerest und vorhandener Schokolade diese wunderbaren Kleinigkeiten, die mit Basilikum und Mandeln

einen Hauch Italien auf die Zunge zaubern und den Gästen genussvolle „Mmmh“s entlocken.



Füllu

ng:

100 g Sahne
1 EL getrocknetes Basilikum
200 g Zartbitterschokolade

Hülle:

Ca. 50 Vollmilch- Hohlkörper (kann man im Internet bestellen)

Deko:

Ca. 2 EL Mandelblättchen

Sahne und Basilikum bei mittlerer Hitze aufkochen, dann den Topf vom Herd nehmen und eine Weile ziehen lassen. (*Eine Viertelstunde sollte es auf jeden Fall sein, ich habe es 2 Stunden ziehen lassen, weil ich zwischendurch beim Sport war. ^^*)

In dieser Zeit die Schokolade fein hacken, in eine Schüssel geben.

Die Sahne noch mal erhitzen, durch ein Sieb auf die Schokolade geben und sofort rühren, bis die Schoki sich aufgelöst hat. Die Ganache etwas ruhen und abkühlen lassen.

Währenddessen kann man die Mandelblättchen vorsichtig in der

Pfanne ohne Fett rösten, bis sie goldbraun sind. Etwas abkühlen lassen und recht fein hacken.

Dann die Ganache in einen Spritzbeutel füllen (ich nehme Einwegspritzbeutel dafür) und die Hohlkörper damit bis zum Rand befüllen.

Auf jede Praline etwas von den Mandeln streuen und erkalten lassen.[nurkochen]



Ihr seht, es ist gar nicht so schwierig, Pralinen selbst zu machen, die auch noch toll aussehen. Und man muss dafür nicht mal Schokolade temperieren und mit Pralinengabeln hantieren können!

Ich hoffe, ich konnte Neulinge in der Welt der Chocolatiers inspirieren und auch Erfahreneren eine Inspiration bieten.

Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith

Süßer Duft gegen Herbst- Nebel- Blues: Knusprige Schokobrötchen



Jetzt

sind sie da, diese Herbsttage, an denen die Wolken so tief hängen, dass man die Landschaft nicht mehr richtig sieht. Die feuchte Luft riecht nach Laub und sterbendem Sommer.

An solchen Tagen geht man vorsichtshalber nur mit Regenmantel aus dem Haus – oder lieber gar nicht.

An solchen Tagen verbringt man die Zeit nämlich am besten in der Küche, brüht sich eine Kanne ostfriesischen Schietwetter-Tee auf und heizt die Wohnung mit süß- duftender Backofenluft.



Und

was backt man? An solchen Tagen braucht man Schokolade! Und knusprig soll es sein

Also gibt es knusprige Schokoladenbrötchen, die man zum Tee knabbern kann und die – sofern noch vorhanden – am nächsten Morgen beim Frühstück einen weiteren Tag verschönern und einen vor einem Herbst- Blues bewahren.



Hier

das Rezept. Man kann natürlich auch andere Zutaten nehmen, wie Rosinen oder gehackte Nüsse oder auch nur herbstliche oder weihnachtliche Gewürze...

Für 10 – 15 Stück:
500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver
½ Ei
100 g Butter
200 ml Buttermilch
10 EL Zucker
½ TL Zimt
1 Prise Salz
100 g Schokolade, gehackt
Milch zum Bestreichen

Die trockenen Zutaten gut mischen. Dann mit Butter, Buttermilch und dem halben Ei (*das Ei verquirlen und die Hälfte abnehmen, man kann die andere Hälfte auch statt Milch zum Bestreichen nehmen*) zu einem Teig rühren.

Zum Schluss die Schokostückchen unterkneten.

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen.

Eine Rolle formen und in 10- 15 Stücke teilen, je nach dem ob man kleinere oder größere Brötchen haben möchte.

Die Stücke rund formen, aufs Blech legen, mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden und mit Milch bepinseln.

Etwa 20- 25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Bei Unsicherheit, ob sie gut sind, die Stäbchenprobe machen. [nurkochen]



Womit vertreibt ihr euch den Herbstblues? Oder wartet ihr einfach

ab, bis wieder Tage kommen wie heute, wo nach anfänglichem Morgennebel die Sonne einen goldenen Oktobertag zaubert?
Wie auch immer – kommt gut und vor allem genussreich durch all diese Tage!

Eure

Judith

Broccoli- Quiche mit Quark- Öl- Teig



Immer wieder toll zum Mitbringen, zum Mitnehmen auf die Arbeit oder zum portionsweise Aufwärmen: die Quiche. Man kann bei der Füllung unglaublich kreativ sein und nehmen, was gerade da ist. Man kann sie an einem Tag backen und mehrere Tage daran essen.

Und dieser Teig ist außerdem herrlich unkompliziert, weil man ihn gut ausrollen kann und nicht so lange kühlen muss wie Mürbteig. (Für eine Tarte- oder Springform Ø 28- 30 cm)

Teig:

150 g Magerquark

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

100 ml neutrales Öl

250 g Mehl (man kann auch die Hälfte Vollkornmehl nehmen!)

1 TL Backpulver

Mehl zum Arbeiten

Belag:

1 mittelgroßer Broccoli

1 Karotte

3 Eier

200 g Schmand oder Sauerrahm oder Crème fraîche

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kräuter nach Belieben

50 g geriebener mittelalter Gouda



(1) Den Broccoli in ganz kleine Röschen teilen und in wenig Wasser bissfest dünsten. Gegen Ende die in feine Scheiben geschnittene Karotte dazu geben und kurz mitdünsten. Dann abgießen, damit keine Flüssigkeit dabei ist und etwas abkühlen lassen.

2) Vom Quark die Flüssigkeit, die sich eventuell angesammelt hat, abgießen. Dann in einer Schüssel den Quark mit dem Salz,

Öl und 3 EL sehr kaltem Wasser glatt rühren.

(Ohne das Wasser sah bei mir die Mischung irgendwie geronnen aus, mit dem Wasser wurde sie dann wunderbar glatt und homogen.)

Mehl mit Backpulver mischen und rasch unterkneten.

Den Teig auf wenig Mehl ausrollen und in die gefettete Form geben. Kühl stellen.

3) Schmand oder Ähnliches mit den Eiern und Gewürzen verrühren. Den Käse reiben.

Den Backofen auf 200° C Ober- /Unterhitze bzw. 180° C Umluft vorheizen.

4) Das etwas abgekühlte und abgetropfte Gemüse auf dem Teig verteilen, den Guss darüber geben und mit dem Käse bestreuen.

Ca. 35 Minuten backen, bis der Guss gestockt und die Quiche oben goldgelb ist.

Abkühlen lassen – und genießen! =)[nurkochen]



Man

kann die Quiche natürlich auch mit anderem Gemüse machen, zum Beispiel Blumenkohl (dann würde ein Hauch Curry im Guss toll passen) oder mit einer bunten Mischung.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken und Genießen!

Habt eine genussvolle Zeit,

eure Judith



Blitzschnelle Brötchen mit Quark und ohne Hefe



In

letzter Zeit haben mein Naschkater und ich des Öfteren Brötchen gebacken. Zuerst waren sie aus einem Basis- Hefeteig, den wir auch für Pizza nehmen.

Dann haben wir angefangen, auch Vollkornmehl zu verwenden und in Büchern nach leckeren Rezepten gestöbert.

Unser Problem war, dass die Brötchen oft an der Seite aufgerissen sind, obwohl wir sie oben eingeritzt hatten, oder dass sie nicht locker genug wurden. Nun ja, das Experimentieren geht weiter, vor allem Sauerteig steht auf der Liste und viele toll klingende Rezepte liegen in der Warteschleife.

Gestern Abend habe ich mal eine fixe und sehr einfache Variante ausprobiert: Quark- Brötchen ohne Hefe. Und: sie waren phantastisch! Außen goldbraun, innen feinporig und locker. Leider hatte ich kein Vollkornmehl mehr (und auch keinen Sesam zum Draufstreuen), aber sie werden definitiv noch

mal mit Dinkelvollkorn gebacken, wie es eigentlich im Rezept stand. Dann sollten sie sogar noch besser werden.

Hier mal das Originalrezept für ca. 10 Stück:

30 g Butter, geschmolzen

250 g Quark (20% Fett)

1 Ei

1 TL Salz

250 g Dinkelvollkornmehl

1 Pck. Backpulver

2 EL Milch

4 EL Sesam oder Mohn

Die geschmolzene und nicht mehr heiße Butter mit Quark, Ei, Salz glatt rühren.

Mehl und Backpulver mischen und mit den Knethaken des Handrührers unter die Quarkmasse arbeiten. Dann mit den Händen auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 3 Minuten gut durchkneten. Den Teig zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Dann zu einer Rolle formen, in ca. 10 gleich große Stücke schneiden und daraus Brötchen rollen.

Die Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, oben mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden, mit der Milch bestreichen und mit Mohn oder Sesam bestreuen. Zugedeckt noch einmal 10 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 220° C (Umluft 200°C) vorheizen, eine feuerfeste Schale oder die Fettpfanne in die unterste Schiene schieben und mit etwa 250 ml Wasser füllen.

Das Blech in die mittlere Schiene schieben, die Hitze auf 180° C reduzieren und die Brötchen etwa 25 Minuten goldbraun backen.[nurkochen]



Als

ich sie aus dem Ofen holte, fiel mir dann auf, dass ich das Einschneiden vor dem Backen völlig vergessen hatte. Aber schön sind sie trotzdem geworden, was mich umso mehr freute. Und heute Morgen zum Frühstück waren sie mit Quark und Marmeladen ein wahrer Genuss!

Ich kann euch nur empfehlen, eure (Frühstücks) Brötchen mal selbst zu backen! Es macht großen Spaß, man weiß genau, was drin ist und man freut sich doppelt auf ein schönes Frühstück mit selbst produziertem Genuss- Backwerk.

Für Einsteiger ist dieses Rezept optimal, weil manche nicht gerne mit Hefe arbeiten. Hier kann eigentlich überhaupt nichts schief gehen! ;)

Habt genussvolle Morgenstunden und ebensolche Tage!

Eure
Judith



Vegane Haferflocken- Zwetschgen- Riegel mit Herbstmarmelade und Streuseln



Oft

sind vorhandene Reste bei mir Anlass, ein Rezept heraus zu suchen, mit dem ich sie verwerten kann. So auch diesmal bei den Haferflocken- Schnitten.

Die Idee habe ich in Emily Mainquists „Sweet vegan“ gefunden, allerdings habe ich wie meistens viel ersetzt, weggelassen oder Mengen verändert. Außerdem fand ich, muss man die Zeit frischer Früchte und die Saison der Zwetschgen ausnutzen – Schnitten nur mit Marmelade kann man auch im Winter noch backen, oder?

Zutaten:

200 g Mehl (ich habe 70 g Vollkornmehl und 130 g Weißmehl genommen)

120 g feiner Rohrohrzucker

(bei mir waren es 50 g Kokosblütenzucker & 70 g Rohrohrzucker)

1 TL Backpulver

220 g vegane Margarine

150 g zarte Haferflocken
200 g Marmelade nach Geschmack (ich habe Herbstgelee mit
Gewürzen und Brombeere gemischt)
etwa 10 Zwetschgen, entsteint und geviertelt

(Der Teig reicht für eine Form von etwa 20 x 20 cm oder auch eine runde Springform (24 oder 26 cm Ø).

Die Form einfetten und mit Mehl ausstreuen oder mit Backpapier auslegen.

Mehl, Rohrzucker und Backpulver mit der Küchenmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit mischen. Dann esslöffelweise die Margarine dazu geben und jeweils 10 Sekunden unterrühren. Die Masse rühren, bis sie ein krümeliger Teig ist. Dann die Haferflocken unterrühren.

Den Ofen auf 180° C vorheizen.

Einen Großteil des Teiges als Boden gleichmäßig in die Form drücken. Die Marmelade darauf verstreichen und die Zwetschgenviertel darauf verteilen.

Die letzten ein, zwei Handvoll Teig darüber verkrümeln.

25- 30 Minuten backen, bis Teig und Streusel goldbraun sind.

Abkühlen lassen und in Rauten, Dreiecke oder Quadrate schneiden.[nurkochen]



Das Ergebnis war nicht zu süß, weil ich die Zuckermenge drastisch

reduziert hatte, denn auch in Marmelade ist ja viel Zucker und ich finde, generell wird es damit in vielen Rezepten übertrieben. Die Zwetschgen geben noch einen frisch-fruchtigen Kick und der Kokosblütenzucker macht das Ganze einen Hauch karamellig, was super zu den Haferflocken passt. Emily Mainquist gibt noch Schokodrops auf ihre Riegel, was ich eine gute Idee finde, wenn man sie zum Beispiel ohne Marmelade und nur mit Birnenstücken belegt.

Mit Himbeermarmelade wie bei Emily oder mit Zwetschgenmus hätte man eine haferflocken-gesunde Variante der Linzer Torte – die ich im Herbst oder Winter definitiv noch mal ausprobieren werde!

Ich wünsche euch eine genussreiche Herbstzeit mit neuem Wein, Zwiebelkuchen, Maronen, deftigen Gerichten und vor allem – würzig-süßen Desserts und Backwaren!

Eure Judith ♥