

Crostata – Italienischer Mandelkuchen mit Feigen oder Birnen & Heidelbeeren



Eine Freundin von mir ist halbe Italienerin und eine genauso große Genießerin wie ich. Wenn wir beide zusammen sind, kommen wir früher oder später immer auf ein Thema zu sprechen: Essen. Meist ist es früher. Und dann schwelgen wir in italienischen Rezepturen oder Genusserinnerungen und mampfen dabei Gebackenes – sie ist nämlich die dankbarste Abnehmerin meiner Backerzeugnisse, wenn ich mal wieder einen kleinen Küchenanfall hatte.

Schon letztes Jahr hat sie mir eine Crostata di fichi ins Ohr gesetzt, einen italienischen Mandelkuchen mit Feigen. Italienisch ist bei mir ja grundsätzlich gut, und Feigen liebe ich über alles. Der Kuchen stand also fest auf der to bake-Liste.

Leider schaffte ich es letztes Jahr nicht mehr, die Feigensaison auszunutzen. Aber dieses Jahr klappte es und ich konnte bei einer Freundin eine große Schüssel reifer Früchte

ernten.

Als Rezept nahm ich eines von Jamie Oliver aus seinem Buch „Genial italienisch“. Allerdings verringerte ich, wie meist, die Zuckermenge ein wenig und veränderte noch ein paar Kleinigkeiten.

Das Ergebnis war so lecker, dass ich den Kuchen eine Woche später zu einer Hochzeit mitbrachte – allerdings nicht mit Feigen, weil sich bei denen ja leider die Geister sehr scheiden.

Da ich erfuhr, dass Aprikosen schon in der Hochzeitstorte sein würden, entschied ich mich für Birnen und Heidelbeeren. Und ich muss sagen: diese Kombination war göttlich und zudem farblich mit den Beeren ein doppelter Hingucker!

Zudem wurde die Crostata mit jedem Tag besser. Wir frühstückten am Tag nach der Hochzeit noch die Kuchenreste und an diesem dritten Tag schien sich der Genuss (trotz langsam eintretender Kuchen-/Torten- Übersättigung) noch verdreifacht zu haben... =)



Hier

das Rezept:

Mürbteig:

125 g Butter

100 g Puderzucker

1 Prise Salz
250 g Mehl
Mark einer Vanilleschote
Abgeriebene Schale einer Zitrone
2 große Eigelbe
2 EL kalte Milch oder Wasser

Mandelmasse:

280 g gemahlene Mandeln (am besten ohne Schale)
50 g Mehl
250 g Butter
150 g feiner Zucker
2 große Eier
1 EL Grappa oder Zitronensaft
abgeriebene Schale von mindestens 1 Zitrone

15 Feigen
etwas Agavendicksaft oder flüssigen Honig
2 frische Thymianzweige

oder

3 Birnen
1 Schale Heidelbeeren

Teig:

Butter mit Puderzucker und Salz geschmeidig rühren. Dann das Mehl, Vanillemark, Zitronenschale und Eigelbe untermischen. Wenn sich alles zu Streuseln ballt, die Flüssigkeit zugeben, bis ein glatter Teig entstanden ist. Nicht zu viel kneten. Zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und in Folie gewickelt eine Stunde kalt stellen. Mandelmasse und Früchte vorbereiten.

Mandelmasse:

Butter und Zucker cremig rühren. Eier, Zitronenschale und den EL Flüssigkeit dazu geben. Mandeln und Mehl mischen und einrühren, damit eine glatte Masse entsteht.

Mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Früchte:

Feigen entstielen und oben kreuzweise einschneiden. Mit dem Daumen unten dagegen drücken, damit sie ein wenig aufplatzen.

oder

Birnen entkernen und in feine Spalten schneiden.

Teig:

Mürbteig ausrollen, in eine gebutterte Tarteform geben (am besten mit herausnehmbarem Boden, eine normale Springform tut es aber auch) und etwa 12 Minuten backen.

Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Den Ofen auf 170 °C herunter schalten.

Die kalte Mandelmasse auf den leicht abgekühlten Boden streichen.

Die Feigen hineinsetzen oder die Birnen und Heidelbeeren kreisförmig auf der Mandelmasse verteilen.

Über die Feigen noch etwas Agavendicksaft oder Honig geben und den Thymian über die Crostata streuen.

Etwa 40 Minuten backen, bis die Crostata goldbraun und fest, innen aber noch weich ist.

Mindestens eine halbe Stunde abkühlen lassen.[nurkochen]



Vielleicht probiert ihr das Rezept noch mit ganz anderen Früchten

aus. Falls ja, würde ich mich freuen, von euren Erfahrungen zu lesen!

Auf jeden Fall wünsche ich euch ganz großen Genuss mit diesem italienischen Klassiker, ob traditionell oder neu interpretiert!

Eure Judith

Gebackene Feigen in Filoteighülle



Noch

mal ein Rezept mit Filoteig. =)

Wie schon geschrieben, habe ich gerade eine kleine Filo-Phase. Als ich neulich die Zucchini- Schafskäse- Törtchen gebacken habe, blieb ein wenig Teig übrig, nachdem die Füllung verarbeitet war.

Also wurde aus den Resten gleich noch ein Dessert: Ich habe **Feigen** geviertelt, mit etwas **Honig bzw. Agavendicksaft** und **Zitronensaft** beträufelt, sie auf drei **gebutterte Filoteigquadrate** gesetzt und diese in Muffinformen.

Die Teigränder habe ich oben etwas zusammengedrückt, damit ein Päckchen entstand.

Etwa 25 Minuten bei 170 °C gebacken – fertig!

Am besten etwas abkühlen lassen und lauwarm genießen.

Dazu passt perfekt heiße Vanillesoße, fanden wir beim Kosten.[nurkochen]



Man kann natürlich auch anderes Obst einpacken und backen, ich stelle mir fast alles lecker vor: Banane, Pfirsich, Aprikosen, Apfel, Birne, Zwetschgen ..., je nach dem, worauf man Lust hat!

Ich hoffe, ihr fühlt euch inspiriert und habt viel Spaß, beim Obstpäckchen backen, zurzeit kann man ja bei Früchten aus dem Vollen schöpfen! =)

Genussvolle Momente
wünscht euch eure
Judith

Herzhafte Filoteigtörtchen mit Zucchini- Schafskäse- Füllung und Harissa



Neuli

ch habe ich den Filoteig für mich entdeckt. Das tolle Rezept mit den Fischfilets in Hülle habe ich euch ja schon vorgestellt und hier folgt nun ein weiteres – und nicht das letzte. =)

Ich finde, Filo ist unglaublich vielfältig. Man kann Fisch oder Fleisch darin einpacken, kann einen schnellen Strudel damit backen, süße oder auch herzhafte Quiches, Törtchen, Täschchen, und und und. Die Filo- Törtchen mit Zucchini und Schafskäse entstanden neulich als Abendessen für einen hungrigen Reisenden, der eine lange Fahrt hinter sich hatte und den ich an diesem Abend abgeholt habe.

Wir haben noch mal kurz warm gemacht. Dafür muss man nicht mal den ganzen Backofen aufheizen, sondern man kann sie ein paar Minuten auf das Gitter des Toasters stellen und dann werden sie wieder herrlich knusprig.

Das Harissa habe ich vor zwei Wochen im EineWeltLaden

entdeckt. Es ist eine Mischung aus Chili, Meersalz, Knoblauch, Cumin, Kümmel, Koriander und Minze und passt wie ich finde hervorragend zu Zucchini und Schafskäse.

Man kann sich die Törtchen natürlich auch eher mediterran würzen, je nach Geschmack.



Zutat

en für 5- 10 Stück, je nach Größe der Förmchen:

- 1 Rolle Filoteig
- 150 g zerlassene Butter
- 3 mittlere Zucchini
- 1 Feta- oder Schafskäse
- 1 gestrichener EL Harissa
- 1 rote Chilischote
- etwas Zitronensaft
- 4 Eier (M)
- 1 Becher Sahne (250 ml)
- Pfeffer

Die Zucchini fein würfeln und mit dem ebenfalls gewürfelten Käse und den Gewürzen vermengen.

Die Sahne mit Eiern und Pfeffer verquirlen.

Ofen auf 180° C Umluft vorheizen.

Den Filoteig in Quadrate schneiden, diese mit der zerlassenen Butter bepinseln und je drei Teigquadrate leicht versetzt übereinander in ein Muffin- oder Tartlettförmchen legen.

Füllung hinein geben bis knapp zum Rand und mit der Sahne- Ei-Mischung übergießen, so dass das Förmchen etwa halb mit Flüssigem gefüllt ist.

Ca. eine halbe Stunde backen, bis die Masse gestockt ist und die Törtchen knusprig und goldbraun sind.[nurkochen]



Man kann sie noch heiß zu einem Salat genießen oder für ein Picknick, ein Büffet oder einen anderen Tag aufheben. Im Kühlschrank geht das super ein paar Tage.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken oder beim Entwickeln eurer eigenen Kreation!

Was auch immer dabei entsteht, habt viele genussvolle Momente damit und lasst es euch schmecken!

Eure Judith

Knuspriger Sommer- Knabber-

Genuss: Zitronige Cantucci



Cantucci habe ich schon mehr als einmal gebacken und auch hier auf dem Blog befindet sich schon ein Rezept dafür. Diese italienischen Kekse sind jedoch einfach so vielfältig und variabel, dass man sie zu jeder Gelegenheit backen und geschmacklich verändern kann.

Passend zum Sommer möchte ich euch hier mein neues Lieblingsrezept vorstellen. Die Basis stammt aus dem wunderschönen Buch „[Around Florence](#)“ von Csaba dalla Zorza, allerdings habe ich es abgewandelt. Die Flüssigkeitsmenge musste ich etwas erhöhen und da ich beim ersten Mal Amaretto nahm, ging leider der Geschmack der Zitronenschale verloren. Lecker waren sie trotzdem. Allerdings kam mir so die Idee, Zitronenschale UND Zitronenlikör, den italienischen Limoncello, zu nehmen und Zitronencantucci zu backen.

Zutaten:

- 300 g Mehl
- $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz

2 Eier
1 TL Honig

3- 4 EL Amaretto (für eine eher klassische Variante mit
Mandelgeschmack)

ODER

3 TL abgeriebene Zitronenschale
3- 4 EL Zitronenlikör/ Limoncello

Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Ofen auf 170° C vorheizen.

Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel vermengen, in der Mitte eine Mulde machen und Eier, Zitronenschale, Honig und Likör hinein geben.

Alles kurz zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz kneten, dann durch 5 teilen und Rollen von ca. 3-4 cm Durchmesser und etwa 12 cm Länge formen.

Etwa 25 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.

Aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen und dann jede Teigrolle in 6- 7 Biscotti schneiden. Die Kekse ganz abkühlen lassen und in einer luftdichten Kiste aufbewahren. [nurkochen]



Diese

Kekse sind weicher als andere Cantuccini, weil sie nicht zwei Mal gebacken werden und somit muss man sie auch nicht unbedingt in ein Getränk tunken, wie üblicherweise Vin Santo oder Espresso.

Mit dem frischen Zitronenaroma passen sie wunderbar zum Sommer, zu einem Kaffee (oder Eiskaffee?) auf dem Balkon oder zu einem gekühlten Lambrusco. Eigentlich zu allem. =)

Ich wünsche euch genussreiche Sommertage mit einem Hauch von italienischen Zitronen auf der Zunge,
eure Judith

Italien in meiner Küche: Wassermelonengranita



Zurzeit scheint alle Welt in Urlaub zu fahren und jeder zweite erzählt mir von Reisezielen in Italien. Meinen Urlaub habe

ich ja dieses Jahr mit drei Wochen USA größtenteils ausgeschöpft, aber Fernweh...das hab ich trotzdem. Vor allem, wenn man im Sommer alleine hier zurück bleibt und den anderen im Geiste beim Pasta-, Gelato- und Granitaessen zusieht.

Aber ein bisschen behelfen kann man sich ja. Wenn man nicht nach Italien kann, muss man sich Italien eben in die Küche holen dachte ich mir und so gab es diese Woche bei mir schon Cantucci morbidi, wunderbare italienische Kekse, die außen knusprig und innen noch ein bisschen weich sind und die man hervorragend zu einer erfrischenden Granita knabbern kann.

Granita habe ich während einer Interrail- Reise durch Italien in Sizilien kennen und lieben gelernt. Wenn es morgens schon kurz nach dem Aufstehen so heiß ist, dass einem der Schweiß ausbricht, was im August dort einfach der Fall ist, dann braucht man ein Frühstück, mit dem man trotzdem erfrischt in den Tag starten kann. Was liegt näher, als Eis zu frühstücken? Und so gibt es in Süditalien ein körniges (granita kommt von grano = Korn) Wassereis bzw. Sorbet als erste Mahlzeit des heißen Tages, wer mag bekommt ein Sahnehäubchen und dazu gibt es eine kleine Brioche, wenn man Glück hat noch offenwarm.

Es gibt bei Granita klassische Varianten mit Zitronen-, Kaffee- oder Mandelgeschmack.

Aber natürlich kann man Granita mit allen Zutaten machen, die einem so in den Sinn kommen. Gekühlte Wassermelone im Sommer finde ich herrlich, ich könnte mich den ganzen Tag davon ernähren. Wassermelonengranita zu machen ist da doch die logische Fortführung, oder?



Man

nehme:

- 1 reife und süße Wassermelone ohne Kerne
- Saft einer halben bis ganzen Zitrone
- 4- 8 EL Likör/ flüssiges Süßungsmittel/ Saft

(Ich habe Granatapfellikör genommen, weil er farblich passt und geschmacklich nicht dominiert; essen Kinder mit, würde ich einen roten Sirup nehmen oder etwas Agavendicksaft, je nachdem, wie süß die Melonen schon sind.)

Die Melone in Stücke schneiden, etwaige Kerne entfernen, das Fleisch pürieren.

Den Sirup oder anderes Süßungsmittel und den Zitronensaft dazu geben, verrühren und in einen flachen Behälter geben, mit dem man es einfrieren kann, zum Beispiel eine große Tupperdose.

Etwa alle drei Stunden herausnehmen und mit einer Gabel umrühren, damit sich möglichst gleichmäßige und kleine Eiskristalle bilden.

Bis es ganz durchgefroren ist, braucht es schon etwa einen Tag.

Die Granita vor dem Servieren noch einmal auflockern und Portionen in Schüsselchen geben. Dazu passen gut Cantucci aller Art, wie zum Beispiel Mandelcantuccini oder Cantucci morbidi mit Zitrone.[nurkochen]

Ich wünsche euch viele genussreiche Erfrischungen an den heißen Tagen, solltet ihr nicht sowieso im Urlaub sein! =)

Liebste Grüße

eure Judith