

An angel's kiss in summer: Beeren- Tarte mit Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren und Vanillecreme – my summer cake is made from all these things...



Unschwer zu erraten, welches Lied mir heute beim Backen durch den Kopf geisterte, oder? ^^ Summer wine von Natalia Avelon schien mir bei der heutigen Fülle an Sommerzutaten mehr als passend und so sumnte ich beim Rühren, Mischen und Dekorieren in Dauerschleife vor mich hin.

Die Sommerzeit beschenkt uns jetzt reich mit Früchten und allerlei roten beerigen Glückmachern und ich liebe diesen Überfluss an gesunden Leckereien aus der Natur.

Da wir heute Besuch bekommen, ist das die perfekte Gelegenheit, sie allesamt auf einen frischen Vollkorn- Biskuit zu betten, eng aneinander gekuschelt auf einer weichen Schicht

aus Puddingcreme mit echter Vanille und gekrönt mit einem schokoladigen Betthupferl.

So dürfen sie sich noch kurz ausruhen, bevor die Kaffeezeit beginnt und sie auf die Tafel wandern, um hoffentlich bewundert und dann intensiv genossen zu werden.

Das Rezept für den **Biskuitteig** ist mein Universalrezept, das ich auch beim **Osterlamm** benutze.

4 Eier (getrennt)
1 Prise Salz
4 EL lauwarmes Wasser
120 g Zucker
etwas Vanillepulver
1 gehäufte TL Backpulver
175 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)

Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen.

Den Ofen auf 200° C vorheizen. Eine Form für Biskuit-Obstböden fetten und mit Zucker ausstreuen.

Die Eigelbe mit dem Wasser und dem Zucker schaumig rühren, dann Vanille und das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterziehen.

Den Teig in die Form geben und 20- 30 Minuten backen. Abkühlen lassen und aus der Form lösen, völlig erkalten lassen.



Darau

f kommt eine selbst gekochte **Creme**:

250 ml Milch

30 g Stärke

1 ausgekratzte Vanilleschote

2 gehäufte EL Zucker

Den Großteil der Milch mit dem Zucker und der Vanille aufkochen. Ich gebe immer noch die leere Vanilleschote mit dazu.

In einer Schüssel ein paar Esslöffel Milch mit der Stärke verrühren. Das Ganze in die fast kochende Milch einrühren und weiter rühren, bis es blubbert und andickt.

Vom Herd nehmen und erkalten lassen, dabei immer wieder umrühren oder eine Folie drüber legen, damit sich keine Haut bildet.

Die Creme gleichmäßig auf den Biskuit streichen. Darauf kann man beliebig Beeren verteilen, Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, ... oder auch von allen etwas. =)

Wer möchte kann dann als **Deko** etwa 100 g Zartbitterschokolade oder -kuvertüre schmelzen und die Tarte damit verzieren.[nurkochen]



Ich wünsche euch allen einen erholsamen und schönen Feiertag, genießt die Sonne, wenn sie scheint und genießt vor allem ein

gutes Essen mit lieben Menschen und ein anständiges Stück Kuchen! ;)

Genussvolle Grüße, eure Judith ♥

Quiche mit Lauch, Aprikosen und Blauschimmelkäse



Endlich findet man sie im Laden: die ersten Aprikosen! Ich mag diese Früchte wirklich gerne, weil sie so weich, ja fast kuschelig sind mit ihrer zarten, pelzigen Haut und dem samtig-süßen Inneren.

Da kam die Einladung zu einer Geburtstagsfeier gerade recht, um eine Quiche Probe zu backen, die sehr spannend klang.

Natürlich habe ich wie fast immer einen Teil des Mehls ersetzt und auch bei der Füllung etwas geändert. Aber die Basiszutaten sind gleich geblieben und ich finde die Kombination aus würzig-salzigem Blauschimmelkäse, fruchtig-säuerlicher Aprikose und Lauch, der in Quiche absolut immer gut geht, einfach himmlisch!

Fazit: Test bestanden, unbedingte Weiter-Empfehlung und sie die Quiche wird am kommenden Wochenende noch einmal gebacken! =)

Tipp: Bei diesem Rezept passen auch Birnen statt Aprikosen oder wenn keine Saison ist, auch getrocknete Aprikosen! Und man kann so eine Quiche natürlich wunderbar kalt essen, zum Beispiel mit Gästen beim Fußball- Schauen! ;)

Zutaten für eine Quicheform Ø 28-30 cm:

200 g Mehl (auch 50/50 Vollkorn- /Weißmehl möglich)

120 g kalte Butter

1 EL Schmand

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

1 Ei

300 g Aprikosen

2 kleine Stangen Lauch (etwa 125 g)

150 g Blauschimmelkäse (z.B. Blaue Kornblume)

2 Eier

150 g Crème fraîche

50 ml Milch

Muskatnuss, Pfeffer

50 g Haselnusskerne

Fett und Mehl für die Form

Mehl mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Mürbteig kneten. Sollte er zu klebrig sein, was vor allem bei Vollkornmehl passieren kann, noch etwas Mehl dazu nehmen.

30 Minuten kühl ruhen lassen.

Haselnüsse grob hacken und ohne Fett in der Pfanne leicht anrösten.

Lauch putzen und in feine Streifen schneiden. Aprikosen waschen, entkernen und in dünne Segmente schneiden. Käse grob schneiden, mit Eiern, Crème fraîche, Milch, Muskat und Pfeffer pürieren.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Teig ausrollen, die Form damit auslegen und den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Aprikosen und Lauch hinein füllen, Nüsse darüber verteilen und den Guss darüber geben.

In etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Am besten auskühlen lassen, so lässt sich die Quiche am besten schneiden und man kann die Stücke gut aus der Form holen.[nurkochen]



Was ist eure liebste Kombination aus salzig und fruchtig? Habt ihr auch solche kreativen Rezepte ausprobiert, die euch begeistert haben? Fühlt euch herzlich eingeladen, davon zu berichten! =)

Habt eine genussvolle Sommer- und Fußballzeit!

eure Judith



Johannisbeer- Cupcakes mit Baiserhäubchen



Endli

ch ist sie da – die Beerenzeit! Im Garten blitzen kleine Walderdbeeren aus dem grünen Bodenlaub und Johannisbeeren schmücken rotem Sommerlametta gleich die Sträucher.

Wenn ich jetzt im Garten bin, muss ich naschen. Wer kann schon widerstehen, wenn bei Sommerhitze säuerlich-fruchtige Beeren mit Erfrischung locken?

Und wenn ich in der Backstube stehe, ist es nun quasi Pflicht,

saisonal aus dem Vollen zu schöpfen und die roten Gaumenfreuden einzubacken in süße Kleinigkeiten. Gestern waren das bei mir Mini- Johannisbeermuffins, auf die ich noch ein Baiserhäubchen gesetzt habe, samt beeriger Dekoperle.



Das Rezept kann man auch mit Blaubeeren oder anderem Obst machen. Ich habe gestern nur die Hälfte des Teiges gemacht und Mini-Muffins gebacken. Hier gebe ich euch aber die Gesamtmenge für 12 große Muffins.

Zutaten:

250 g frische Beeren
125 g (Dinkel) Vollkornmehl
125 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Ei
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
250 g Buttermilch oder Milch
8 EL zerlassene Butter oder Margarine

Butter/ Margarine für die Formen oder Papierförmchen

Die Beeren waschen und abtropfen lassen.

Die Formen ausfetten oder mit Papierförmchen auslegen.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Mehl mit Backpulver und Salz mischen. Eiweiß zu Schnee schlagen.

Eigelb aufschlagen, mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Buttermilch/ Milch dazugeben und Mehlmischung langsam einrühren.

Zum Schluss das flüssige Fett in den Teig geben und die Beeren.

(Ich habe nur einen Teil Johannisbeeren hineingerührt, einen Teil habe ich oben draufgesetzt.)

Den Teig in die Förmchen geben, eventuell weitere Beeren darauf verteilen.

Dann mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle Eischnee- Häubchen auf die Muffins geben.

(Wer möchte, dass die Hauben weiß bleiben beim Backen, gibt sie erst kurz vor Ende der Backzeit darauf und dreht die Temperatur etwas runter, damit das Baiser nicht bräunt.)

Etwa 20 Minuten backen, abkühlen lassen – genießen!
=)[nurkochen]



Habt ihr Beerenobst im Garten? Und wie verbackt ihr es am liebsten? Einfach und bodenständig oder experimentiert ihr gerne mit ausgefallenen Tortenrezepten?

Wie auch immer ihr den Sommer kulinarisch genießt – habt viel

Freude dabei!
Bis bald,
eure Judith

Kalte Buttermilch- Kräuter- Suppe mit Nuss- Gremolata



Nach einer kleinen Pause finde ich endlich wieder etwas Zeit für einen kleinen Beitrag.

Die letzten Wochen war ich sehr beschäftigt und hatte wenig Zeit für Kreativität, denn ich stecke im Renovierungs- und Umzugsstress und war zudem auf einer Hochzeit.

In der Zwischenzeit ist auch der Sommer gekommen, mit herrlich wolkenlosem Himmel, brütender Hitze und lauen Abenden. Mit explodierender Rosenpracht im Garten, Froschgequake und dem Geruch von Gegrilltem.

Also haben auch wir heute Mittag den Grill angeworfen und draußen im Hof Würstchen, Steak und Salate aus unseren

vorhandenen Resten genossen. Ein ganz entspannter Ruhetag, dieser Pfingstmontag. Das tut jetzt gut, vor allem bei der Hitze.

Für heute Abend gibt es dann nur noch was Leichtes, Erfrischendes und was wäre da besser als eine Suppe? Denn Suppe geht ja auch kalt! Im Trend des Tages habe ich vom Backen übrig gebliebene Buttermilch genommen und sie mit geröstetem Knoblauch, einer restlichen Pellkartoffel und Kräutern püriert. Dazu eine Gremolata aus gerösteten Haselnüssen, die dem Süppchen einen nussig- salzigen Kick gibt – fertig ist das kühle Abendessen nach einem drückend-schwülen Tag!

Zutaten:

2- 3 Knoblauchzehen, grob gestückelt

1 Becher Buttermilch

Zwei- drei Hand voll Kräuter, was der Garten so hergibt und schmeckt *

1- 2 übriggebliebene Pellkartoffeln, wenn vorhanden

1 Stück Zitronenschale (nur das Gelbe)

Salz, Pfeffer, Chili (wenn man mag), zwei Prisen Kreuzkümmel, eine Prise Muskat, eine Prise Curry

Eine Hand voll Haselnüsse

1- 2 EL Olivenöl (Chili- Olivenöl, wer hat und mag)

Salz, Paprikapulver rosenscharf

Die Nüsse und die Knoblauchstücke in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Nüsse mit Schale danach aneinander rubbeln, damit sich die Schale löst, das geht gut in einem Küchenpapier oder Handtuch.

Dann die Nüsse im Blitzhacker fein hacken und mit dem Olivenöl und den Gewürzen vermischen.[nurkochen]



Die Buttermilch mit dem Kräutern und Gewürzen, der Zitronenschale und dem gerösteten Knoblauch fein pürieren und kalt stellen. Mit Schnittlauchröllchen (wenn man hat) und der Gremolata servieren und genießen.

Was habt ihr für ein Rezept, um euch bei Hitze zu erfrischen? Genießt jedenfalls die Sonne, ich wünsche euch einen genussvollen Rest- Feiertag!

Eure Judith ♥

** ich habe noch ein paar Blätter Bärlauch gefunden, ein klein wenig Liebstöckel genommen, Sauerampfer, Oregano, Pimpinelle und etwas Basilikum. Sicher geht auch gut ein Kräuterstrauß für „Grüne Soße“ oder Salate!*

[Gebackene Marzipankugeln frei](#)

nach Sweet Paul und Mozart



Sicher kennen viele von euch das [Magazin Sweet Paul](#) des New Yorker Food- Stylisten Paul Lowe, das Naschkatzen und DIY-Fans alle paar Wochen die Tage versüßt.

Vor einigen Tagen lag es bei mir wieder im Briefkasten, wie immer mit herrlichen Rezeptideen für Wassereis und Gebäck, herzallerliebsten Basteleien und viel Vorfreude auf den Sommer(genuss).

Ein Rezept hatte sofort meine Aufmerksamkeit: Pistazien-Marzipankugeln, die mit Teig umhüllt und gebacken werden. Das, dachte ich mir, kann ich aus meinen grün gefärbten Torten-Marzipanresten machen! Und der zweite Gedanke war: das geht aber noch sündiger!



Irgendwo habe ich doch noch Nougat- lassen wir es gebackene Mozartkugeln werden...

Dani, mit der ich mich gestern zum Backen und Schwatzen traf, steuerte dann noch Pistazien bei, die wir ins Nougat steckten.

Heraus kam eine runde Köstlichkeit, die nicht nur wunderhübsch aussieht, sondern unter der knusprigen Teighülle mit Schokodekor und dem zart schmelzenden Nougat mit seinem Kern aus leicht salziger Pistazie den letzten und gewissen Kick hat.

Teig- Rezept:

200 g Mehl

75 g Zucker

85 g Butter

1 Ei

$\frac{1}{2}$ TL Zimt oder Keksgewürz

Meine Füllung und Deko:

400 g Marzipan

Nougat

Salzige Pistazien

Ca. 50 g geschmolzene Zartbitterschokolade oder -kuvertüre

1 EL fein gehackte Pistazien zum Bestreuen

Die trockenen Zutaten zusammen in eine Schüssel geben, die Butter in Stückchen und das Ei dazu geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

In Folie gewickelt ca. 1,5 Stunden kühlen.

Das Marzipan in kleine Kugeln portionieren. In die Kugeln eine Mulde drücken, etwas Nougat hinein streichen, eine Pistazie dazu legen und das Marzipan drum herum zur Kugel formen und rollen.

Den Teig dünn ausrollen, Kreise ausstechen (ca. 10 cm Ø) und die Marzipankugeln mit Teig umhüllen, rund rollen.

Die Kugeln bei 175° C 25 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.

Abkühlen lassen, dann mit der geschmolzenen Schoki und mit den Pistazien verzieren. [nurkochen]



Probiert es aus, das Kugelrollen und Backen macht Spaß (vor allem in netter Gesellschaft! Danke, Dani =) und das Ergebnis ist toll als Mitbringsel, Geschenk oder Kleinigkeit zum Kaffee, wenn Freunde vorbei schauen.

Mit einem Haps sind die im Mund...mjamhmm... =)

Habt eine genussvolle Zeit beim Backen, Plaudern mit Freunden und Knabbern!

Eure Judith ♥

PS: Das Rezept der Marzipankugeln ist nicht von Sweet Paul

selbst, sondern aus dem Buch „Grüße aus meiner Küche“ von Lisa Nieschlag und Lars Wentrup, Hölker Verlag, 16,95 Euro.