

Double Chocolate Muffins



Was

ist für euch das Schönste am Backen? Die Freude an den Zutaten, die nach und nach zusammen gerührt werden, sich im Teig zu einer neuen Konsistenz verbinden und mit ihren Aromen schon im Rohzustand Vorfreude wecken? Das Naschen beim Zubereiten? Oder die Zeit, wenn die Werke im Ofen sind und in der ganzen Wohnung himmlischen Duft verbreiten? Oder der Augenblick, wenn die fertigen Köstlichkeiten aus dem Ofen kommen und man sich die Finger daran verbrennt und dann vielleicht noch den Gaumen, aber das ist egal, denn man MUSS einfach sofort ein Stückchen kosten... Backen ist einfach sinnlich und tut der Seele gut; ja sicher, das Genießen der Produkte natürlich auch!

Da ich zurzeit ein wenig verschnupft bin und mein Energiehaushalt schwächelt, musste natürlich eine wirksame Wohlfühl-Therapie her: Double Chocolate Muffins!

Zutaten für 12 Stück

280 g Mehl

2 TL Backpulver

1 TL Zimt oder anderes Gewürz

2-3 gehäufte EL Kakaopulver

100 g Zucker
 1 Päckchen Vanillezucker
 1 Prise Salz
 120 g Butter, geschmolzen und etwas abgekühlt
 200 ml Milch
 2 Eier
 100 g gehackte weiße Schokolade



Butte

r bei kleiner Hitze zerlassen und beiseite stellen. Schokolade grob hacken.

12 Papierförmchen in ein Muffinblech oder in Silikonformen setzen.

Mehl, Backpulver, Gewürz und Kakaopulver in eine Schüssel sieben. Salz, Zucker, Schokolade und Vanillezucker dazugeben. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Milch zur Butter geben und dann die Eier einrühren. Die Mehlmischung mit der Buttermischung verrühren, bis alles homogen ist.

Den Teig auf die Muffinförmchen verteilen und auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit die Stäbchenprobe machen.

Die Muffins auskühlen lassen und dann... genießen! ❤[nurkochen]



Ich hoffe, die Muffins tun euch genauso gut wie mir, ob ihr sie nun aus reinem Genuss-Vergnügen backt oder als Seelen- und-Körper-Therapie.

Ganz viele genussreiche Muffin- Momente wünscht euch
eure Judith ❤

Apfelkuchen mit Rum-Rosinen-Nuss- Gitter



Apfel

kuchen geht immer! Aber bei Rosinen scheiden sich die Geister, oder? Sie geben einem Apfelkuchen eine schöne Süße, ein herrliches Gegengewicht zu leicht säuerlichen Äpfeln und sind zudem farbliche Akzente dazwischen. Andererseits sehen die herrlich saftigen, mit Rum oder Saft vollgesogenen Rosinen wirklich nicht immer süß aus.

Kurz: Die einen lieben, die anderen hassen sie.

Aber habt ihr schon mal einen Apfelkuchen ohne Rosinen, aber mit Rosinen-Nuss-Gitter gemacht? Die Idee kam mir gestern, als wir über Käsekuchen und die Rosinen- Causa gesprochen haben. So können die Rosinen weiterhin den Kuchen mit ihrer Süße bereichern, sind aber nicht so ersichtlich und sympathisieren zudem ganz eng mit geriebenen Haselnüssen, die ebenfalls wunderbar zu Äpfeln passen, deren Säure ausgleichen und den Kuchen mit ihrem erdigen Aroma abrunden.

Rosinengegner, probiert es doch mal aus! Und wer sich gar nicht überwinden kann, der kann die Rosinen auch weglassen und den Guss nur aus Nüssen machen, oder auch Marzipan dazunehmen; in dieser Manier sind solche Gitter ja bekannt.

Ein Apfelkuchen- Genuss für alle Liebhaber wird es hoffentlich in jedem Fall! =)

Hier also meine Kreation:

Für den Teig:

150 g Dinkel- Vollkornmehl (am besten frisch gemahlen; der Teig wird knuspriger mit Vollkorn)

100 g Mehl

130 g Butter oder Margarine

1 Prise Salz

100 g Zucker

1 Ei

Für den Gitter- Guss:

100 g Rosinen

4 EL Rum

6 gehäufte EL gemahlene Haselnüsse

2 Eier, Eiweiße und -gelbe getrennt

[Spritzbeutel mit Sterntülle]

1 kg Äpfel, z.B. Boskop

Zitronensaft

5 EL Semmelbrösel

Zimt nach Belieben

Die Rosinen mehrere Stunden oder über Nacht im Rum einweichen. Alle Teigzutaten zu einem Mürbteig verkneten und den kalt stellen.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Scheiben hobeln. Mit Zitronensaft vermischen. Zimt und Semmelbrösel dazugeben und alles gut mischen.

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Den Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) drücken, einen Rand hochziehen.

Die Äpfel darauf geben und gleichmäßig verteilen.

Die Rosinen pürieren. Das Eiweiß steif schlagen, das Eigelb, das Rosinenpüree und die Nüsse unterrühren. Alles in einen Spritzbeutel füllen und ein Gitter oder ein anderes Muster auf die Äpfel spritzen.

Etwa 30 Minuten backen, dann herausnehmen und auskühlen lassen. [nurkochen]



Dazu

passt natürlich, wie zu allen Apfelkuchen, geschlagene Sahne =)

Viel Freude beim Backen und Genießen wünscht euch eure Judith

Mit diesem Rezept nehme ich an folgendem [Wettbewerb um das beste Apfelkuchen-Rezept](#) teil:



Drückt mir die Naschkatzen- Pfoten!
;)

Frische Zitronencreme-Torte im Brautkleid



Im

Juni heiratet eine gute Freundin von mir. An sich schon ein Grund zu großer Freude, als sie die Nachricht verkündete. Umso geehrter war ich dann, als sie mich bat, ihre Trauzeugin zu sein und ihre Hochzeitstorten zu backen! Sie wolle sicher sein, dass sie nicht nur gut aussehen, sondern auch gut schmecken.

Während ich mir noch verstohlen die Augen wischte, Ausdruck meiner tief gerührten Seele, schlug mein backfreudiges Herz schon in Vorfreude und mein Kopf überschlug bereits Ideen, erstellte einen Fragebogen an die Braut und checkte mental den Terminkalender.

Die Braut wünscht sich eine klassische Torte in weiß mit roten Rosen als Deko, hätte allerdings noch gerne eine kleinere zweite Torte aus Schoko-Teig, denn sie liebt Schokoladenkuchen.

Die große Torte, schlug ich vor, sollte nicht allzu süß werden, aber etwas Besonderes sein, also nicht die gewöhnliche Teig-Buttercreme-Geschichte. Mein Vorschlag: Rührteigböden mit frischer Zitronencreme dazwischen, außen Vanillebuttercreme und eine weiße Fondant-Dekoration samt roten Rosen, grünen

Blättern und Icing- Verzierungen.

Da ich bisher noch nie die Möglichkeit hatte eine Hochzeitstorte zu backen und auch noch nie mit Fondant gearbeitet hatte, musste natürlich ein Test-Backen anberaumt werden – und somit auch ein Test-Essen, denn zwei Torten schaffe selbst ich Naschkatze natürlich nicht alleine.

Das Ergebnis seht ihr hier und auch das Rezept teile ich euch hier mit, denn es fand großen Anklang und meine Kreation hat schon Nach-Bäcker gefunden und auch einen weiteren Auftrag hat die Genuss- Manufaktur Naschkatze schon erhalten.

Rührteig:

[Für 4 Böden à 28 cm Ø]

723 g Butter

675 g Zucker

14 Eier

120 ml Buttermilch

530 g Mehl

5 TL Backpulver

214 g Stärke

[wer mag, färbt die Böden mit roter Speisefarbe stufig rosa bis rot ein, das gibt einen tollen Effekt beim Anschneiden]



!!

Ich habe den Teig in 2 Portionen zubereitet, da meine

Küchenmaschine mit der Hälfte Teig bereits am Limit arbeitete !!

Also die Zutaten abwiegen und alle halbieren oder gleich halbe Mengen abwiegen! Die folgende Beschreibung ist das Vorgehen mit der halben Menge, alles wird also zwei Mal gemacht ;)

Springformen oder Ringformen fetten, Formen ohne Boden mit Backpapierböden versehen.

Ofen auf 150°C Umluft vorheizen.

Butter und Zucker 5 Minuten schaumig rühren, dann nach und nach die Eier dazugeben und dann die Buttermilch unterrühren.

Mehl, Backpulver und Stärke sieben und mischen, kurz unterrühren.

Den Teig halbieren, wenn man mag unterschiedlich einfärben und auf die Springformen verteilen. Glatt streichen und 25-30 Minuten backen.

Böden kurz abkühlen lassen, aus den Formen lösen und auskühlen lassen.

Formen säubern, fetten und das ganze noch einmal wiederholen, um die zwei anderen Böden zu backen.



Lemon

Curd:

3 Bio-Zitronen
100 g Zucker
2 EL Speisestärke
85 g Butter in Würfeln
3 Eigelb
1 Prise Salz

Die Zitronen heiß waschen, trocknen und die Schale abreiben.
Alle Früchte auspressen.

Zucker, Zitronenabrieb, Stärke mit 150 ml Zitronensaft und 100 ml Wasser bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, bis die Masse andickt.

Topf vom Herd nehmen, die Butter untermischen, bis sie geschmolzen ist und dann Eigelbe zugeben.

Topf wieder auf den Herd stellen und die Creme 5-6 Minuten weiterrühren, bis sie schwer vom Löffel fällt.

Abkühlen lassen. Dabei am besten eine Frischhaltefolie direkt auf die Creme legen, damit sich keine Haut bildet.

Vanillebuttercreme:

[Ergibt ca. 900 g]

$\frac{1}{2}$ L Milch
45 g Stärke
100 g Zucker
250 g Butter
1 Vanilleschote und etwas Vanilleextrakt

Die Stärke in einigen EL Milch anrühren.

Die restliche Milch mit dem Zucker, dem Vanillemark und der Schote aufkochen. Angerührte Stärke einrühren, aufkochen und einige Male aufpuffen lassen. Schote entfernen.

Abkühlen lassen, dabei häufiger umrühren, um eine Hautbildung zu vermeiden oder eine Frischhaltefolie auflegen.

Die weiche Butter cremig rühren und löffelweise den zimmerwarmen Pudding untermischen. Kühl stellen.



Zusam

mensetzen und Dekorieren:

Ca. 1 kg Rollfondant

(feine Spezial-Stärke zum Ausrollen des Fondants)

[Speisefarbe, Dekorblumen, Perlen, etc nach Wunsch]

Drei der ausgekühlten Böden mit dem Lemon Curd bestreichen, den vierten Boden darauf setzen. Alles leicht andrücken.

Die Torte rundum mit der Vanillecreme bestreichen, dann am besten kurz kühl stellen und das Fondant ausrollen. Vorher ausmessen, wie hoch die Torte ist und wie groß somit der Durchmesser des Fondants sein muss. Bei mir waren es ca. 38 cm.

Die Torte damit bedecken, überflüssigen Teil abschneiden und Fondant glätten.

Restlichen Fondant einfärben und nach Belieben mit Modellen oder per Hand Blumen formen oder Blätter und die Torte damit verzieren. Ankleben lässt sich die Dekoration gut mit Royal Icing.

Royal Icing:

1 Eiweiß
ca. 200 g Puderzucker
etwas Zitronensaft
[Speisefarbe]

Das Eiweiß steif schlagen, Zitronensaft dazugeben und nach und nach so viel Puderzucker untersieben, dass man am Ende eine cremig-steife Masse erhält.

Sie lässt sich wunderbar mit Spritzbeutel oder einem Spritzfläschchen verarbeiten. Wenn man mag kann man das Icing mit ein paar Tropfen Farbe einfärben.[nurkochen]



Man

kann die Torte im Prinzip zu jedem Anlass backen und dementsprechend verzieren. Der Kreativität sind wie immer keine Grenzen gesetzt.

Gerade im Sommer eignet sich dieses Rezept gut, weil es durch die frische Zitronencreme nicht allzu süß ist.

Viel Spaß beim Nachbacken, Abwandeln und natürlich Genießen wünscht euch

eure Judith ♥

Herhaftes Hefe-Zupfbrot



Viele von euch kennen es vielleicht schon. In mehreren Zeitschriften hat es schon, mit Zimt-Zucker oder mit Roter Beerenkonfitüre zwischen den Schichten, meinen Naschkatzengauen wässrig gemacht und den Vorsatz verfestigt, es auf jeden Fall zu backen.

Da ich letztes Wochenende zum Kaffee geladen hatte und selbst manchmal nach viel Süßem auch wieder etwas Herhaftes brauche, kam mir die Idee, etwas schnelles aus Hefeteig zu backen, wie etwa Pizzaschnecken oder Minipizzen.

Dann fiel mir das Zupf-Brot ein und ich dachte mir: warum nicht herhaft mit Kräuterbutter oder Pesto?? Und warum habe ich DAS noch nirgendwo gelesen??

Google beehrte mich dann, dass natürlich schon vor mir jemand auf die Idee gekommen war. Bei Chefkoch fand ich mehrere Rezepte mit Kräuterbutter.

Aber keine mit Pesto und so machte ich mich ans Ausprobieren, setzte einen Hefeteig mit Olivenöl und Kräutern an und öffnete ein Glas Pesto, das ich noch im Schrank hatte.

Überhaupt braucht man für dieses Brot nichts, was man nicht eh als Vorrat im Haus haben sollte. Trockenhefe, Mehl, Gewürze

nach Belieben, Öl und Pesto. Alles da, oder? Außer vielleicht das Pesto, aber man kann auch einfach ein Kräuterbrot machen und nur Butter zwischen die Schichten geben. Oder man macht schnell eine Knoblauch-Butter selbst... Der Fantasie sind ja keine Grenzen gesetzt.

Es ist also ein prima Brot wenn spontan Gäste kommen oder für ein Grillfest und die Grillsaison kann man bei diesem frühen und milden Frühjahr ja schon fast einläuten, oder?

Zutaten:

500 g Mehl

1 Tl Salz

20 g frische Hefe oder 1 Tütchen Trockenhefe

190 ml lauwarmes Wasser

2 EL Öl

1 Paket Kräuterbutter, ca. 125 g

ODER 1 Gläschen grünes oder rotes Pesto [vegan]

ODER

(selbstgemachte Knoblauch-) Butter

Aus den ersten 5 Zutaten einen Teig kneten und mindestens eine halbe Stunde gehen lassen.

Dann rechteckig ausrollen und mit Pesto oder Butter bestreichen.

Den Teig in viele kleine Vierecke schneiden, so dass sie sich gut aufrecht nebeneinander in eine Kastenform schichten lassen. Noch einmal gehen lassen.

Währenddessen den Ofen auf 175° C vorheizen.

Das Brot 20-30 Minuten backen, bis es goldbraun und gar ist (im Zweifel Stäbchenprobe machen). [nurkochen]



Das

Ergebnis war superlecker, ein bisschen wie eine originelle Art von Pizza und theoretisch kann man ja auch klein gehackte Pizzazutaten zwischen die Schichten oder besser noch in den Teig backen. Aber der Reiz des Brotes ist ja doch eher das unkomplizierte Zerpflücken und Essen, da wäre noch mehr Inhalt... naja, wahrscheinlich einfach zu viel des Guten. =)

Demnächst wird das Ganze aber auch noch süß mit Zimt ausprobiert, es geht eben doch nichts über Kuchen!

Ich wünsche euch einen genussvollen Start in den Frühling! ♥
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 Butterteig 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 ausschneiden.

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:



Naschkatze

Ich

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