

Fruchtige Bounty-Trüffel



Neuli

ch unterhielt ich mich mit einem Bekannten über Katzen und fragte irgendwann: „Wie heißt eure Katze eigentlich?“

Er: „Bounty.“

Ich: „Ach witzig, wie der Schokoriegel?“

Er: „Oder wie das Schiff...“

Es ist mal wieder sehr bezeichnend, dass ich Naschkatze trotz historischer und auch literarischer Bildung als erste Assoziation...ja was hatte? Richtig: Futter!

Allerdings brachte mich dieser Dialog nicht nur selbstironisch zum schmunzeln, sondern er erinnerte mich auch einen Rest Kokosraspeln, die ich schon eine Weile hatte verarbeiten wollen – und inspirierte mich zu einer neuen Kreation. Und so trafen sich heute in meiner Küche weiße Schokolade, fruchtiger Granatapfellikör und Kokosnuss zu einem karibisch-sommerlichen Stelldichein und vereinten sich freudig zu kleinen runden Gaumenschmeichlern, die auf der Zunge zergehen und ein wenig Sonne ins Herz zaubern sollen.

Und da ich dieses Wochenende eingeladen bin und noch ein Gastgeschenk brauche – denn welche Naschkatze kommt schon mit leeren Pfoten? – befinden sich diese spontanen Erzeugnisse meiner Genussmanufaktur nun in hübschen Verpackungen und

morgen auf Reise, um als „Post aus meiner Küche“ einmal persönlich ausgeliefert zu werden.



Voilà das Rezept:

200 g weiße Schokolade

3 EL fruchtigen Likör, z.B. Granatapfel

50 g Kokosraspeln

Nach Belieben Gewürze oder Gewürzöl, ich habe 3 Tropfen
Orangenöl und einen $\frac{1}{2}$ TL gemahlenen Ingwer dazu getan.

Die Schokolade im Wasserbad oder einer Mikrowelle schmelzen,
den Likör und den Kokos unterrühren und aus der Masse
gleichmäßige kleine Mengen (etwa einen halben TL) abstechen
und zu Kugeln rollen.

Die Kugeln in Puderzucker rollen, etwas abklopfen und kühl
aufbewahren.[nurkochen]

Der Sommer ist zwar noch weit entfernt, aber das Warten lässt
sich mit sonnigem Genuss auf der Zunge etwas leichter
überbrücken. In diesem Sinne, habt eine genussreiche Sommer-
Warte-Zeit!

eure

Judith

Nicht nur für Äffchen ein Genuss: Bananen-Schoko- Küchlein



Ich weiß ja nicht, wie es euch backwütigen Naschkatzen da draußen so geht, aber ich kann an goldigen Plätzchenausstechern, bunten Muffinpapierförmchen oder süßen Tütchen für Gebäck selten vorbei gehen. Die Käufe rechtfertige ich dann damit, dass man solche Sachen doch einfach immer mal gebrauchen kann, wenn man etwas verschenken möchte und die Momente, in denen man nicht nur einen Anlass (und somit eine perfekte Rechtfertigung) zum Backen hat, sondern auch noch diese Sachen benutzen kann, bestätigen einen dann ja auch immer wieder, wie sinnvoll diese Investitionen waren.

Solch ein Anlass ergab sich bei mir letztes Wochenende, als mein Chef Geburtstag hatte und ich den Kollegen kleine Küchlein mitgab, die sie ihm auf dem Kongress, auf dem er seinen Jubeltag verbringen musste, auftischen konnten. Kurz

zuvor hatte ich die niedlichen Papierbackförmchen in einem Laden in Heidelberg erstanden, der herrlichen nordischen Kleinkram verkauft und den ich Punkteladen nenne, obwohl er [Holgersons](#) heißt – weil es dort viele gepunktete Sachen gibt und ich mir den Namen nie merken konnte. Passenderweise sind die Förmchen ebenfalls gepunktet und neutral schwarz-weiß, was für einen männlichen Beschenkten sicher auch passender ist als zurzeit trendiges Pink oder Altrosa...

Und da ich noch zwei reife Bananen übrig hatte und ein Rezept auf seinen Test wartete, war der Anlass da für Bananen-Schoko-Brot.

Ich habe es natürlich wieder abgewandelt: es wurden Küchlein statt ein großes Kastenbrot, das Mehl wurde durch Vollkornmehl ersetzt und die Eier getrennt und Eischnee untergehoben, um es fluffiger zu machen.

Das Ergebnis waren himmlisch saftige Kuchen in adretten weißen Kleidchen, die einen bananigen Duft verströmten.

Das hätte die Affen verrückt gemacht! Mich machte es jedenfalls glücklich und deswegen hier das Rezept:

Zutaten:

120 g weiche Butter

2 reife Bananen

90 g Zucker

2 Eier, getrennt und Eiweiß zu Schnee

200 g Vollkornmehl (ich nehme meist Dinkel)

3 TL Backpulver

25 g Kakaopulver

3 EL Milch

100 g gehackte Schokolade (Zartbitter oder auch Reste, die man wegbekommen möchte ;))

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Muffinformen fetten oder Papierförmchen bereitstellen.

Die Eiweiße zu Schnee schlagen. Die Bananen zu Brei zerdrücken. Die trockenen Zutaten zusammen mischen.

Butter, Zucker und Eigelbe verrühren, die Bananen dazu geben

und dann die trockenen Zutaten und die Milch. Alles glatt rühren.

Dann die Schoko und den Eischnee unterheben und den Teig in die Formen füllen, so dass sie etwa zwei Drittel gefüllt sind.

Etwa 20 Minuten backen, gegen Ende die Stäbchenprobe machen und eventuell etwas früher oder später herausholen.

Abkühlen lassen und nach Belieben mit Kuvertüre und Deko verzieren.

Und dann liebevoll eingepackt verschenken – oder schmecken lassen! =)[nurkochen]

Ob mit Bananenkuchen oder ohne – ich wünsche euch eine genussreiche Zeit!

eure

Judith

Cantuccini

In diesen jahreszeitenunabhängigen Alleskönnern vereint sich meine Liebe zu Italien und seiner Küche mit meiner Liebe zu Keksen.

Cantuccini, ein italienisches Mandelgebäck, kann man mit eigentlich allem zubereiten: Trockenfrüchten, Schokolade, Nüssen, Gewürzen, verschiedensten Aromen, ... Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt und das macht sie so wunderbar. Ich habe fast immer welche im Küchenschrank. Sie schmecken wunderbar zum ersten morgendlichen Milchkaffee als kleines Frühstück, als knusprige Begleitung einer würzigen heißen Schokolade an einem eisigen Winterabend, als kleines Nervenfutter für Zwischendurch, wenn man im Alltag einfach mal kurz innehält, durchatmet und für ein paar Sekunden und mit einem Biss in

einen Cantuccino einen gedanklichen und geschmacklichen Kurz-Trip nach bella Italia macht...



An Weihnachten habe ich sie schon mit Lebkuchengewürz gebacken, im Sommer bietet sich eine frische Variante an mit Zitronenschale und/oder einem Schuss Limoncello und Cantuccini mit Schokolade gehen sowieso immer, weil Gebäck mit Schokolade eh unschlagbar ist! =)

Ein weiteres Plus: sie lassen sich recht lange aufbewahren und man hat so mit ihnen immer eine Kleinigkeit da, ob zum Mittagspausen- Kaffee, wenn Gäste kommen oder wenn man ein Geschenk oder ein kleines Mitbringsel braucht – man packt ein paar Kekse in eine schöne Schachtel, am besten selbst gestaltet, und fertig ist die kleine persönliche Gabe!

Hier ist mein Basisrezept:

280 g Mehl + etwas zum Verarbeiten
150 g Zucker
1 TL Backpulver
1 EL Vanillezucker
abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
1 Prise Salz
20 g weiche Butter
200 g ganze Mandeln/ Nüsse

*... oder... 150 g gehackte Schoki ... oder... 150 g grob gehackte Trockenfrüchte wie z.B. Feigen, Aprikosen, Kirschen, Cranberries, ...oder... Zitronat, Orangeat und weihnachtliche Gewürze (Menge nach Belieben)...oder... geriebene Zitronen- und/oder Orangenschale (und z.B. ein Schuss Limoncello)...
Wer mag kann die Cantuccini grundsätzlich noch mit einem Schuss Amaretto (ein italienischer Mandellikör und somit sehr passend) oder mit Bittermandelöl aromatisieren.*

Aber experimentiert auch einfach mal herum oder schaut, was ihr gerade da habt und vielleicht entsteht ja noch etwas ganz Neues!



Und

so geht's:

Alle Zutaten bis auf die Mandeln oder deren Ersatz in eine Schüssel gehen und zu einem glatten Teig verkneten. Die Mandeln oder was-auch-immer zugeben und unterkneten. Den Teig in Folie 30 Minuten kühlen.

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig in 3 gleich große Stücke teilen, auf leicht bemehlter Fläche zu Rollen formen (ca. 25 cm lang) und diese etwa 15 Minuten backen.

Die Rollen herausnehmen, kurz etwas abkühlen lassen und dann schräg in Scheiben schneiden (etwa 1- 1,5 cm breit); am besten geht das mit einem großen und scharfen Messer ohne Zacken.

Mit der Schnittfläche aufs Blech legen und noch mal 5-10 Minuten rösten lassen. Dabei ein Auge drauf haben, dass sie nur goldbraun und nicht zu dunkel werden. Eventuell nach 5 Minuten den Ofen einfach schon ausmachen.

Auskühlen lassen und am besten in einer Keksdose aus Metall aufbewahren. [nurkochen]



Neulich habe ich mich das erste Mal an veganem Backen versucht und die Cantuccini mit Sojamehl und Wasser als Eiersatz und Margarine gebacken. Ganz zufrieden bin ich noch nicht, weil der Teig sich komisch anfühlte und die Verhältnisse nicht so ganz stimmten. Aber ich experimentiere weiter.

Hat vielleicht von euch schon jemand vegane Cantuccini gebacken und ein gutes Rezept?

Wie und mit was auch immer ihr die Cantuccini backt, ich wünsche euch einen italien-urlaubs-reifen Genuss!

Käsegebäck in selbstgebastelter Verpackung

Als Geschenke nehme ich gerne Selbstgemachtes aus der Küche, denn es ist nicht nur persönlich, sondern kann auch super individuell auf den Beschenkten abgestimmt werden, wie beispielsweise Gebäck in einer bestimmten Form.

Vor einiger Zeit brauchte ich ein Geschenk für einen absoluten Gitarrenfan und da mir zwei Plektren doch ein bisschen wenig vorkam, es aber auch nicht allzu teuer werden sollte, habe ich im Musikgeschäft spontan noch einen Ausstecher in Gitarrenform mitgenommen, Käsegebäck gemacht und es in einer

selbstgestalteten Box verschenkt.



Und ich hätte mir nicht mehr Begeisterung beim Geburtstagskind wünschen können!

Es war so gerührt über die persönliche Gabe und die Mühe, die dahinter steckt, dass das Schenken an diesem Tag direkt noch mal doppelt so schön war als sonst!

Käsegebäck:

200 g Mehl

150 g Butter

2 EL Crème fraîche oder Saure Sahne

150-200 g geriebener Käse (Emmentaler, Gouda, ...)

1 TL Salz

1-2 TL Paprika edelsüß

1 Eigelb und etwas Sahne oder Milch

Mohn, Sesam, Kümmel, Käse oder was auch immer zum Bestreuen

Aus den gesamten Zutaten einen Mürbteig kneten und ihn ca 45 Min. kalt stellen.

Dann ausrollen und mit einem schönen Ausstecher in beliebiger Form ausstechen. Mit der Ei-Sahne/Milch-Mischung bestreichen und mit der Deko bestreuen.

Bei 180°C etwa 15 Minuten backen (ich habe Ober-/Unterhitze genommen).

[nurkochen]

Bei kleinen Ausstechern wie der Gitarre reicht der Teig für ca. 100 Stück.

Beklebte Kiste als Verpackung:



Leere Box, zB von Taschentüchern oder Süßigkeiten

- Klebestift
- Tesafilm
- Schere
- Geschenkpapier

Eine alte Tempobox nehmen und die obere Seite herausschneiden, so dass sie oben offen ist. Dann auf allen Seiten mit schönem Geschenkpapier bekleben.

Dabei zuerst die Unterseite der Box mit Papier bekleben und darauf achten, dass der Bogen für die anderen Seiten noch reicht. Dann der Reihe nach die Seiten zuschneiden und fest kleben.

Ein Stück des Papiers nach innen umklappen und an der oberen Innenseite der Box fixieren. Für die Kanten, wo Schnittkanten des Papiers zusammentreffen, habe ich ein wenig Tesafilm

genommen.

Man kann die Boxen natürlich jahreszeitlich oder thematisch gestalten und seiner Fantasie freien Lauf lassen. Und man darf ihnen auch ruhig ansehen, dass sie selbst gemacht sind, das macht ja den Reiz aus und das Geschenk noch persönlicher!

Viel Freude beim Nachbacken, Nachbasteln oder Abwandeln wünsche ich euch und ich freue mich über Rückmeldungen oder neue Ideen, die ihr mir mitteilt!

Eine genussvolle Zeit!
wünscht euch eure
Judith