

Knusprige Galette mit Birne, Nugat & Granatapfel



Nachdem ich letztes Jahr endlich mal eine Galette ausprobiert hatte, allerdings in herzhafter Version, wollte ich dieses Jahr mal noch eine süße für Naschkatzen nachschieben. Da ich von den [Madeleines](#) noch Nugat übrig hatte und wir zurzeit immer Birnen im Haus haben, lag eine Galette mit Birne und Nugat nahe, zumal das eine geniale Kombi ist, wie ich finde.

Granatapfelkerne geben der knusprigen Galette am Schluss den fruchtig-säuerlichen und auch farblichen Pfiff.

Galettes sind auch super „Kuchen“ für Leute, die es nicht so

mit dem genauen Auslegen von Formen mit Teig haben. Hier muss man es nämlich nicht so genau nehmen, was den Rand, Durchmesser oder die Teigdicke angeht.



Der Vollkornanteil in der Galette sorgt für einen extra knusprigen Teig und mehr Charakter. Dinkelvollkorn – vor allem frisch gemahlen – hat immer etwas Nussiges, finde ich.

Natürlich könnt ihr den Teig auch mit 100% Dinkelmehl Type 630 machen, dann könnt ihr auch 200 g nehmen. Da Vollkornmehl immer etwas mehr Feuchtigkeit zieht, hatte ich ein klein bisschen weniger Mehl genommen.

Für 2 kleine oder 1 große Galette:

100 g Dinkelvollkornmehl
(am besten frisch gemahlen)
90 g Dinkelmehl 630
1 große Prise Kurkuma
10 g Puderzucker
90 g kalte Butter, fein gewürfelt
60 ml kaltes Wasser
1 Prise Salz

BELAG:

ca. 300–400 g große feste, grüne Birne
100 g Nugat, zimmerwarm
2 EL Granatapfelkerne

Für den Teig alle Zutaten bis auf das Wasser in eine Schüssel wiegen und mit den Fingern zu einer fein-krümeligen Masse verarbeiten. Dann nach und nach das Wasser zufügen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig zu einer Kugel formen, etwas flach drücken und zudeckt mindestens 1 Stunde kühlen.

Ein Blech mit Backpapier belegen und bereitstellen.

Die Birnen waschen und trocknen. Am Stiel nehmen, aufrecht stellen und von außen dünne Scheiben schneiden, bis das Korngehäuse erreicht ist, dann die zweite Seite ebenso herunterschneiden. Das restliche Fruchtfleisch an den kurzen Seiten ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Das Nugat mit einem scharfen Messer in feine Scheiben und Streifen schneiden oder hobeln.

Den Ofen auf 175 °C vorheizen. Den Teig halbieren und auf leicht bemehlter Fläche dünn ausrollen und aufs Blech legen. Die Nugatscheiben darauf verteilen und dabei einen Rand frei lassen. Dann die Birnenscheiben hübsch darüberlegen, weitere dünne Streifen Nugat entlang des Randes legen und den Teigrand etwas über die Birnen klappen und das Nugat am Rand damit einschließen. So hat man auf jeden Fall zwischen den Randschichten immer Nugatfüllung und der Rand ist nicht zu trocken.

Die Galette ca. 35 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Direkt nach dem Backen die Granatapfelkerne darüberstreuen, damit sie leicht warm werden.

Am besten lauwarm vernaschen.



Wenn ich das nächste Mal diese Galettes backe, werde ich die doppelte Menge machen. Naschkater schaute mich ganz bedröppelt an, als er feststellte, dass für die Kaffeepause am nächsten Tag nur 3 Stückchen übrig waren.

Das Rezept reicht gut für 4 Personen, für mehr aber auch nicht – dafür sind die Galettes zu knusprig, zartschmelzend und köstlich.

Ich hoffe, euch schmecken sie genauso gut wie uns und wünsche euch ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith



Winterfrühstück: Cremige Polenta mit Marzipan & Apfelkompott



Neulich erzählte mir ein Freund, mit dem ich die Leidenschaft fürs Kochen, Genießen und Rezepte-Entwickeln teile, von einem schrägen Traum: „Wir waren mit einer großen Gruppe in einem noblen Restaurant. Serviert wurde was Lustiges. Polenta mit Marzipan, dazu zermatschte Avocado und Sweet-Chili-Sauce. Dazu eine ganze gegarte gelbe Möhre und als Krönung lag eine fast schon braune Banane mit Schale auf der Polenta.“

Nach der ersten Belustigung war meine Reaktion darauf: „Polenta und Marzipan kann ich mir super vorstellen. Aber der Rest kann weg.“ =D

Die Idee ließ mich in den letzten Tage nicht mehr los und da das nasskalte Wetter geradezu nach einem warmen winterlichen Frühstück verlangte, wurde das Ganze dann einfach ausprobiert.

Wer wie ich vom Plätzchenbacken noch Marzipan da hat, kann direkt seine Reste verwerten.

Das Apfelkompott hatte ich so ähnlich neulich schon mal im Urlaub gekocht und fand es mit der fruchtig-säuerlichen Note sehr passend zur cremig-süßen Polenta. Das Ganze auf einem alten Küchenofen mit Feuer zu kochen, machte umso mehr Spaß. Darauf musste ich diesmal leider wieder verzichten. Aber köstlich und wärmend ist dieses Frühstück trotzdem – auch ohne Ofen.



Für 4 Portionen:

Polenta:

180 g Polentagrieß

1 l Wasser

100 g Sahne oder Butter

60 g Marzipan

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

Apfelkompott:

5 Äpfel (z.B. Boskoop)

1 Handvoll Rosinen

1 TL Zimt

1 TL Kurkuma

1 Sternanis, in Stücke gebrochen

1 großer Schuss Fruchtsaft (falls vorhanden)

Für die Polenta das Wasser mit dem Salz aufkochen und die Polenta mit dem Schneebesen einrühren. Auf kleiner Hitze und unter häufigem Rühren 10 Minuten garen. In der Zwischenzeit das Marzipan ganz klein zupfen oder fein würfeln. Zum Schluss Marzipan, Sahne oder Butter dazugeben und alles untermischen, bis die Polenta cremig ist.

Für das Kompott die Äpfel waschen, das Fruchtfleisch vom Kerngehäuse schneiden und grob in Stücke schneiden. Mit den Rosinen, den Gewürzen und dem Saft oder ein wenig Wasser in einen Topf geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze schmoren, dabei gelegentlich umrühren.

Sobald die Äpfel weich sind, etwas Polenta in eine Schale geben und das Kompott drum herum verteilen. Wer mag streut noch ein wenig Zimt darüber.

[Natürlich könnt ihr dieses Gericht auch mit Grießbrei oder sogar Milchreis machen!]



Habt ihr auch schon mal im Traum Rezepte entwickelt? Ich hoffe, dieses traumhafte Frühstück weckt eure Lebensgeister und versüßt euch den Tag!

Habt eine genussvolle Zeit und macht es euch schön,

eure Judith

Naschen à la française: Zarte Madeleines mit Getreidekaffee & Nugatkern



Neulich fiel mir beim Aufräumen meiner Backschublade meine Madeleine-Form in die Hände. Madeleines sind in Frankreich ein Klassiker. Das Feingebäck aus Sandmasse in Form einer Jakobsmuschel ist im wahrsten Sinne butterzart und lässt sich beliebig aromatisieren.

Natürlich sind Madeleines in la belle France in jeder Konditorei, aber mittlerweile auch in jedem Supermarkt zu finden – industriell hergestellt und meist einzeln in Plastik verpackt. Wenn man sie schon nicht beim kleinen Handwerkskünstler um die Ecke kauft, kann man sie ganz einfach selbst machen – da braucht man wirklich keine Industrie dafür.

Naschkatzen haben die Grundzutaten vermutlich meistens zuhause und die Formen findet man im Küchenbedarfsladen oder notfalls im Netz. Ein Tipp schon vorweg: die Mulden richtig ausgiebig

einfetten! Trotz Fett backte mir ein bisschen Teig an und da ich nur eine Form habe, musste ich für die hier genannte Teigmenge zwei Ladungen backen.

Kokosblütenzucker lohnt sich meiner Meinung nach generell, denn er gibt Gebäck ein wunderbar karamelliges Aroma, auch wenn er (Rohr)Zucker nicht immer in voller Menge ersetzen kann, da er meiner Erfahrung nach manchen Teigen eine leicht andere Konsistenz verleiht. Auch hier bei den Madeleines war ich vorsichtig, aber einen Teil konnte ich unbesorgt ersetzen.

Getreidekaffee haben wir immer da. Wir lieben den Yannoh-Kaffee von Lima*, aber jeder andere Getreidekaffee oder auch Instantkaffee aus Bohnen mit Koffein geht genauso gut.



Für 24 Stück:

125 g Butter

3 Eier

80 g feiner Rohrzucker

20 g Kokosblütenzucker

6 geh. TL Getreidekaffeepulver

150 g Dinkelmehl 630

ca. 50 g Nugat

Guss (nach Belieben):

9 TL Puderzucker

5 TL Getreidekaffeepulver

3 TL Kakaopulver

Für den Teig die Butter bei schwacher Hitze zerlassen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, dann zuerst Mehl und Kaffeepulver, dann die Butter untermischen.

Den Teig abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Die Madeleine-Form (oder, falls vorhanden, 2 Formen) gründlich fetten und den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Mit einem Teelöffel den Teig auf die Formen verteilen – er geht etwas auf, also nur etwa 2/3 füllen. Das Nugat in feine, längliche Streifen schneiden (ca. 0,5 x 1 cm) und mittig auf den Teig geben. Etwas andrücken, dann mit dem Löffel den Teig von den Rändern her über das Nugatstück schieben, bis es bedeckt ist, und dann glatt streichen.

Die Madeleines 15 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind, dann aus dem Ofen nehmen. Etwas abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und auf ein Gitter legen. Die Mulden von groben Krümeln befreien und erneut einfetten und die zweite Hälfte des Teigs und des Nugats ebenso verarbeiten.



Falls gewünscht kann man die Madeleines mit einem Guss überziehen. Bei mir wird er immer zu flüssig, also gebt wirklich fast tröpfchenweise die Flüssigkeit dazu!

Dafür alle Zutaten in eine kleine Schüssel geben und immer wieder etwas Wasser (oder Milch) zufügen, bis ein glänzender, cremiger Guss entstanden ist, der sich ohne wegzulaufen auf das abgekühlte Gebäck streichen lässt.

Am besten schmeckt zu den Madeleines natürlich ein Kaffee – oder Getreidekaffee!

Viel Freude beim Naschen und habt ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith

Sogar vegan sind Madeleines kinderleicht: schaut mal bei den [veganen Madeleines mit Aquafaba](#) vorbei!

* *unbeauftragte Werbung in Form einer Produkt-nennung*

Knuspriges Ingwer-Shortbread

mit Vollkorn



Nachdem unser Jahr herhaft losging, hatten wir nun doch mal wieder Lust auf eine süße Nascherei. Eine Freundin hatte mir letztes Jahr kandierten Ingwer mitgegeben, weil sie ihn nicht mochte. Da Naschkater und ich Ingwer in jeder Form lieben und nach Katers Recherche im Archiv klar war, dass noch keine Ingwerkekse auf dem Blog sind, habe ich das jetzt mal nachgeholt.

Das Rezept für dieses Ingwer-Shortbread ist recht klassisch – wenn man vom Vollkornmehl-Anteil und dem Kokosblütenzucker absieht. Wenn ihr die authentischere britische Version machen wollt, nehmt ihr weißen Zucker und nur helles Mehl. Alternativ

könnt ihr auch mal mein [Vanille-Zitronen-Shortbread ausprobieren.](#)



Ich mag das Nussig-knusprige bei Vollkorngebäck sehr und finde, man kann bei Keksen super einen Teil oder das gesamte Mehl ersetzen. Wie immer ist das natürlich Geschmackssache. Auf jeden Fall lohnt es sich meiner Meinung nach, das Mehl frisch zu mahlen! Wenn ihr keine eigene Mühle besitzt, könnt ihr das normalerweise nach dem Kauf in Bio-Supermärkten oder -läden tun.

Für ca. 45 Stück:

50 g kandierter Ingwer
150 g Dinkelvollkornmehl (frisch gemahlen)
100 g Dinkelmehl 630
100 g Kokosblütenzucker
150 g weiche (vegane) Butter
1 Prise Salz

Den Ingwer ganz fein hacken oder im Blitzhacker fein zerkleinern.

Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt 1 Stunde kühlen.

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.

Den Teig auf wenig Mehl ca. 1 cm dick ausrollen, die Oberfläche gleichmäßig mit einer Gabel einstechen und dann in 3 cm große Quadrate schneiden. Die Kekse aufs Blech liegen (viel Abstand ist nicht nötig) und 20–25 Minuten backen, bis sie knusprig und leicht goldbraun sind.



Ich nasche gleich noch einen Keks zum Tee und wünsche euch
eine genussvolle Woche!

Macht es euch schön,

eure Judith

Herzhafte Kartoffel-Muffins mit Mozzarella, Parmesan und Speck auf Winter-Salat



Bei uns startet das kulinarische Jahr mit etwas Herhaftem. Meine un-süße Phase scheint anzudauern, denn wenn ich mal etwas Süßes nasche, dann ist es wirklich sehr wenig. Aber Herhaftes steht weiterhin hoch im Kurs und da ich unbedingt ein Rezept aus meiner neuen Kochbuchliebe „[Gefühle, für die es Rezepte gibt](#)“ ausprobieren wollte, kam die Idee für „Pikanten Kartoffelkuchen“ genau richtig.

Natürlich habe ich das Rezept wieder abgewandelt. Da Naschkater es ja nie erwarten kann, seine „Qualitätskontrolle“ zu machen, kam mir die Idee, Muffins statt eines großen Kuchens zu backen – dann kann man gleich probieren und hat trotzdem noch Foto-Modelle übrig.

Statt Kochschinken in die Kartoffelmasse zu geben, nahm ich

Frühstücksspeck und legte damit die Muffinmulden aus. Das ergab eine herrlich salzig-würzige Hülle für die Kartoffel-Käse-Masse. Und da ich dann zu spät merkte, dass zu wenig Eier da sind, habe ich die Mengen auch etwas variiert, aber das klappte genauso gut.



Meine Masse ergab 15 Muffins, ich habe also noch Kartoffelmix in 3 Silikonförmchen gefüllt und separat gebacken. Die gefettete Form sollte man laut Rezept mit Bröseln ausstreuen und das macht tatsächlich Sinn, mir ist die Masse am Boden nämlich ein wenig festgebacken.

Natürlich könnt ihr auch mehr Speck nehmen und den Boden der Mulden auch noch mit einem Stück davon auslegen.

Für 15 Stück:

900 g mehligkochende Kartoffeln

1 Kugel Mozzarella

50 g Parmesan

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

2–3 Eier

Chilipulver (nach Belieben und Geschmack)

Butter zum Einfetten

Semmelbrösel zum Ausstreuen

2 Packungen Frühstücksspeck

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Salat für 2 Personen:

einige große Blätter Zuckerhut

$\frac{1}{2}$ kleiner Radicchio

1 Apfel

2 Champignons

Condimento bianco

Apfelessig

Olivenöl

1 Stück Meerrettichstange, geschält

Salatkräuter

Kräutersalz, schwarzer Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren oder dritteln. In einem großen Topf mit Wasser gar kochen, abgießen und abdampfen lassen.

In der Zwischenzeit den Mozzarella in kleine Stücke zupfen, den Parmesan fein reiben und die Petersilie fein hacken und alles bereit stellen.

Die Form einfetten und ausstreuen. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln mit einem Stampfer grob zerdrücken und mit den beiden Käsesorten und der Petersilie vermischen. Die Masse nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und dann die Eier untermischen.

Den Speck sanft in die Länge ziehen, damit er die gesamte Mulde auskleiden kann. Dann die Seiten der Formen (und nach Belieben den Boden) damit auslegen. Die Kartoffel-Käse-Masse hineinfüllen. Die Muffins auf mittlerer Schiene 35 Minuten backen.

Für den Salat alles waschen, trocknen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Die Pilze in feine Scheiben und den Apfel in kleine Stücke beliebiger Form schneiden.

Alles in eine Schüssel geben und mit Essig, Öl und Gewürzen nach Geschmack anmachen. Zum Schluss etwas frischen Meerrettich darüber reiben.



Meerrettich über dem Salat mag ich zurzeit super gerne, das gibt einen tollen Extra-Kick und ist außerdem total gesund, vor allem in der Erkältungszeit. Wer bei seiner Schärfe empfindlich ist, sollte sich mit der Menge vorsichtig herantasten.

Ich wünsche euch ein frohes, gesundes und vor allem genussvolles Jahr!

Macht es euch schön und lasst es euch gut gehen!

Eure Judith