

Herzhafte Käse-Quark-Pfannkuchen mit getrockneten Tomaten



Heute gibt es noch mal was Herhaftes: ein Sonntags- oder Feiertagsfrühstück. Da ich diese Woche noch mal ein paar Tage Urlaub hatte und mit Freunden gemütliche Tage im Allgäu verbracht habe, wurden im Hause Naschkatze keine Plätzchen mehr gebacken. Manchmal muss man sich einfach ein bisschen Ruhe gönnen, dem Trubel der Vorweihnachtswochen entfliehen und mit Tee, netter Gesellschaft und einem bollernden Ofen das Jahr Revue passieren lassen, Pläne schmieden oder einfach mal ganz den Kopf ausschalten.

Aber es hilft ja nichts, der Endspurt will gelaufen werden und damit für die letzte Arbeitswoche Energie da ist, gab es heute diese Pfannkuchen zum Frühstück, die eine herzhafte Abwandlung der [Quark-Pfannkuchen mit Erdbeeren](#) sind.



Sie sind super unkompliziert und schnell gemacht, aber trotzdem finde ich, sind Pfannkuchen ein Frühstück für entspannte Tage, an denen man in Ruhe zusammen sitzt und etwas Besonderes genießt, für das man im Alltag meist doch keine Zeit hat.

Ihr könnt zu den Pfannkuchen natürlich alles servieren, was euch schmeckt – frische Röstzwiebeln stelle ich mir als Topping auch sehr lecker vor. Nehmt auf jeden Fall einen kräftigen Käse, sonst geht sein Aroma im Teig unter. Ich hatte einen reiferen Gouda, so eine Sorte sollte das Minimum sein, kräftiger darf es aber auf jeden Fall auch sein.



Für 10–15 Pfannkuchen:

200 g Quark 20%
2 Eier
50 g geriebener Hartkäse
50 ml Milch
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 gr. Prise Kurkuma und Paprikapulver
100 g Dinkelmehl 630
2 TL Backpulver
1 gestr. TL Salz

Servieren:

getrocknete Tomaten in Öl (nach Geschmack)

Schnittlauchröllchen

Butter, zerlassen

ODER alles, was schmeckt (z.B. Röstzwiebeln, gehackte Oliven,
geriebener Käse)

Quark und Eier verrühren, dann die Milch einrühren. Die Gewürze zufügen. Mehl und Backpulver vermischen, zusammen mit dem Salz zur Quarkmasse geben und alles mit dem Schneebesen verrühren.

Eine beschichtete Pfanne vorheizen und jeweils 1 Esslöffel Teig zu einem runden Pfannkuchen formen. In eine größere Pfanne gehen gut 4 Pfannkuchen gleichzeitig hinein.

Auf kleiner Stufe backen, bis sich Bläschen bilden, dann die Pfannkuchen wenden.

Die Pfannkuchen am besten heiß oder warm genießen und mit den Toppings bestreuen und mit zerlassener Butter beträufeln.



Vermutlich werde ich vor und über Weihnachten nichts mehr bloggen. Wir sehen uns zwischen den Jahren wieder!

In der Zwischenzeit seid herzlich eingeladen, im Archiv in den [Plätzchen](#), [Stollen](#) und anderen Naschereien zu stöbern und macht euch genussvolle Tage mit lieben Menschen und gutem Essen!

Alles Liebe und frohe Weihnachten,

eure Judith

**Herzhafte Spinat-Galette mit
getrockneten Tomaten &
Vollkornknusper (vegan)**



Ich muss gestehen, in den letzten Wochen habe ich – trotz Weihnachtszeit – gar kein großes Verlangen nach süßen Naschereien, sondern viel mehr nach Herzhaftem. Eigentlich wollte ich heute auch herzhafte Plätzchen backen, aber dann wurde doch etwas anderes daraus. Manchmal entwickeln die Gerichte beim Entstehen ein Eigenleben und als ich den Teig ausrollte, warf ich spontan den gesamten Plan über den Haufen.

Heraus kam eine herzhafte Galette mit frischem Baby-Spinat von Billy's Farm, getrockneten Tomaten und eingebauter Resteverwertung: ein Vollkornbrot war schon sehr altbacken, also warf ich es mit Knoblauch in den Blitzhacker und machte geröstete Brösel daraus, die der Galette das gewisse Extra geben.

Passenderweise kommt sie auch noch in Weihnachtsfarben daher.

=) Sicherlich wäre die Galette auch ein schöner erster Gang fürs Weihnachtsmenü.



Der Teig ist im Prinzip ein simpler Mürbteig, aber ich habe Gewürze und Hefeflocken hinein getan. Wer mag, kann auch noch Hefeflocken zum Spinat geben, dann kommt noch eine leicht kästige Note dazu. Oder man fügt veganen Käse dazu.

Nicht-Veganer können natürlich auch ein wenig Feta oder Käse darübergeben.

Für 1 Galette:

TEIG:

250 g Dinkelmehl 630
1 Msp. Backpulver
140 g vegane Butter
5 g Hefeflocken
 $\frac{1}{3}$ TL Cumin (gemahlener Kreuzkümmel)
 $\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver
2 Msp. Cayennepfeffer
ca. 50 ml kaltes Wasser
viel frisch gemahlener Pfeffer
1 gr. Prise Salz

FÜLLUNG:

100 g altbackenes Vollkornbrot
1–2 Knoblauchzehen
2 Schuss Olivenöl
300 g frischer Baby-Spinat, gewaschen
40 g getrocknete Tomaten, gehackt

Alle Zutaten bis auf das Wasser in eine Schüssel geben und mit den Händen oder dem Knethaken zu einer feinkrümeligen Masse verarbeiten. So viel kaltes Wasser zufügen, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und kühl stellen.

Für die Füllung das Brot grob zerkleinern, mit dem Knoblauch

in einen Blitzhacker geben und zu Bröseln verarbeiten. Eine große Pfanne erhitzen, etwas Öl und die Brösel hineingeben und das Brot rösten, bis es leicht knusprig ist.

Die Brösel umfüllen und abkühlen lassen. Den Spinat in die Pfanne geben und den Herd ausschalten. Der Spinat fällt durch die Resthitze zusammen.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Den Teig auf bemehlter Fläche rund oder oval ausrollen und mit Backpapier aufs Blech legen. Die Hälfte der Brösel darauf verteilen, dann den leicht ausgedrückten Spinat und die Tomaten darauf verteilen. Zum Schluss die übrigen Brösel darüberstreuen und Ränder des Teigs rundherum leicht nach innen über die Füllung falten.

Die Galette ca. 20 Minuten backen, bis der Teig beginnt, goldbraun zu werden. Auf dem Blech leicht abkühlen lassen und am besten warm genießen.



Ich wünsche euch einen schönen 2. Advent und eine genussvolle Woche!

Eure Judith

Kürbiskern-Spitzbuben mit Himbeerkonfitüre



Diese Woche gibt es das zweite Mal Plätzchen. Bei Ina isst
hatte ich auf Instagram Kürbiskern-Kipferl gesehen und fand
diese Idee super. Der Teig sieht so herrlich grün aus!

Also habe ich von ihr inspiriert Kürbiskern-Spitzbuben gebacken, mit fein gemahlenen Kernen im Teig.

Außerdem habe ich für die Farbe noch einen Hauch Matcha dazugetan, aber das schmeckt man nicht wirklich. Wer Matcha mag, kann auch mehr davon nehmen, das passt glaube ich ziemlich gut zu den Kürbiskernen und der Konfitüre. Wer Matcha nicht mag, kann das getrost weglassen.

Zusammen mit der roten Konfitüre finde ich diese Spitzbuben richtig weihnachtlich und einfach mal was anderes.



Für 40–45 Stück:

300 g Dinkelmehl 630
200 g Butter, gewürfelt
100 g Puderzucker
100 g fein gemahlene Kürbiskerne
1 Ei
(1 TL Matcha)
1 kleines Glas Himbeerkonfitüre
Puderzucker zum Bestäuben

Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann zwei Bleche mit Backpapier belegt bereit stellen. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Den Teig dünn ausrollen und Sterne oder Herzen ausstechen. Bei der Hälfte der Plätzchen jeweils ein kleines Herz oder Sternchen in der Mitte ausstechen (am besten, wenn der Teig schon auf dem Blech liegt). Die Plätzchen ca. 10 Minuten backen, bis sie anfangen zu bräunen.

(Nach den ersten 5 Minuten gut im Auge behalten! Die ersten Plätzchen mit Loch sind mir zu dunkel geworden, weil die schneller bräunen!)

Auf einem Gitter abkühlen lassen, dann die großen Plätzchen ohne Loch mit Konfitüre bestreichen und die mit Loch darauf setzen und leicht andrücken. Mit Puderzucker bestäuben.



Ich wette, viele von euch backen am Wochenende auch Plätzchen. Immerhin ist am Sonntag der 1. Advent! Auf jeden Fall wünsche

ich euch ein genussvolles Wochenende. Macht es euch trotz Regenwetter schön!

Eure Judith

Nordbahnkrapfen mit Maronen-Zimt-Sahne



Viele von euch werden sich beim Lesen des Titels sicher gefragt haben: „Nordbahn- waaaas?!" Oder habt ihr schon mal von

so etwas gehört? Ich nicht – bis ich in einem Heft namens „Backen mit Butterwitz. Rührteigweisheiten“ von anno dazumal blätterte und auf dieses interessante und mir unbekannte Gebäck stieß.

Das Studium des Rezepts ergab, dass es sich im Prinzip um einen Mandel-Biskuit mit Schokolade handelt, der ausgestochen, mit Aprikosenkonfitüre gestapelt und mit Erdbeersahne gefüllt wird. Das erschien mir eine recht einfache Sache und sehr passend zu Maronen, denn ich wollte etwas herbstliches mit Esskastanien machen.



Nachdem ich dann doch mal neugierig Mr. Allwissend befragt hatte, was es mit dem Namen auf sich hat, fand ich bei **diepresse** Folgendes: „*Christoph Wagner, der das Kochbuch „Die gute alte Küche“ von Katharina Prato in einer kommentierten Fassung herausgebracht hatte, notierte: „Diese im 19. Jahrhundert sehr populäre Bäckerei verdankt ihren Namen der Eröffnung der Kaiser-Ferdinands-Nordbahn am 6. Jänner 1838.“ Der Zug startete am Wiener Nordbahnhof.*“ Wieder was gelernt.

Ich habe die Krapfen, die für mich eher Törtchen sind, dann spontan noch mit Sahne umhüllt und mit Mandelblättchen und Kakaopulver dekoriert, denn wenn ich schon solch kleine, aufwendigere Gebäcke mit Sahnefüllung mache, dann kann ich mich ja auch gleich ein bisschen verkünsteln. Ihr könnt die Kreise und Ringe natürlich auch einfach wie im Originalrezept aufeinander kleben und mit der Sahne füllen.

Für ca. 6 Törtchen (8 cm Durchmesser):

TEIG:

80 g Backschokolade
150 g weiche Butter
120 g Zucker
4 Eier
150 g Mandeln, gemahlen
200 g Mehl

FÜLLUNG:

100 g Maronenkonfitüre
100 g gegarte Maronen
1 Schuss Milch/Sahne
1 TL Zimt
 $\frac{1}{4}$ l Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Agavendicksaft

DEKOR:

Mandelblättchen

Kakaopulver

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Butter und den Zucker cremig rühren, dann einzeln die Eier untermischen, bis die Masse schaumig ist.

Den Ofen auf 190°C vorheizen.

Die Schokolade ebenfalls unterrühren, dann die Mandel-Mehl-Mischung unterziehen. Den Teig auf ein gebuttertes und bemehltes Blech streichen (am besten im Backrahmen ca. 30x30 cm) und 15 Minuten backen.

Noch warm gleich viele Kreise und Ringe ausstechen (ich habe einen Dessertring und für die Kreise zusätzlich einen Metallmessbecher für Spirituosen genommen) und erkalten lassen. [Die Teigreste vernaschen oder zum Beispiel Granatsplitter oder ein Schichtdessert damit machen.] Die Kreise mit Maronenkonfitüre bestreichen und auf die Kreise setzen.

Die Maronen mit etwas Milch/Sahne und dem Zimt pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Nach Belieben die Törtchen außen damit bestreichen und die Seiten mit Mandelblättchen dekorieren. Die übrige Sahne mit dem Maronenpüree mischen, mit dem Agavendicksaft abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen. Dann die Törtchen mit der Maronensahne füllen und mit etwas Kakaopulver bestäuben.



Wenn ihr Maronen nicht mögt, könnt ihr zum Beispiel auch Nougatsahne zum Füllen nehmen oder Marzipancreme. Der Fantasie sind wie immer keine Grenzen gesetzt. =)

Jedenfalls hoffe ich, dass ihr jetzt Lust auf diese Nascherei bekommen habt und wünsche euch einen genussvollen Sonntag (vielleicht mit einem ersten Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt?)!

Eure Judith

Gesunder Start in den Tag: Bunte Hirsebowl mit Obst



Habt ihr schon mal Hirse zum Frühstück gegessen? Ich bin zwar mit Hirse als Beilage aufgewachsen, aber in meiner Kindheit gab es die eher als herhaftes Gericht. Dass wir sie zum Frühstück hatten, daran kann ich mich nicht erinnern. Dafür genieße ich sie aber seit Jahren eher süß als erste Mahlzeit des Tages und ich liebe sie!

In letzter Zeit war sie nicht mehr so häufig auf meinem Speiseplan, aber seit meinem Urlaub in Vorarlberg, wo es zum Frühstück Hirsebowl gab, bin ich wieder ganz besessen davon. Schon zwei Mal habe ich mir wieder selbst Hirse zum Frühstück gemacht und sogar schon meine Besucherin aus Mannheim damit angesteckt.

Im Prinzip ist die Hirsebowl super simpel:

Man kocht die Hirse und verfeinert sie dann mit allem, was man da hat und mag. Ich nehme immer frisches Obst, ein paar Nüsse oder Mandeln und Ahornsirup. Etwas Mandelmus dazu ist auch sehr lecker. Am liebsten nehme ich neben Walnüssen noch geröstete Haselnüsse aus dem Piemont, die schmecken himmlisch!

Im Urlaub gab es etwas Sojajoghurt Vanille, Obst und Walnüsse dazu. Das war auch klasse.

Hier mal mein Grundrezept mit meiner aktuellen Lieblingsversion und weitere Ideen zum Verfeinern. Meist kuche ich die doppelte Menge Hirse und mache die zweite Hälfte am nächsten Tag mit ein wenig Wasser warm.



Für 2 Portionen:

1 Tasse Hirse
2 Tassen Wasser
1 TL Kurkuma, gemahlen
1 Prise Salz
1 Apfel
1 kleine Banane
Einige Trauben
1 Handvoll Nüsse nach Belieben
Ahornsirup/Flüssiger Honig
Samen/Kerne (geröstet)
Zimt

Die Hirse heiß waschen, mit dem Wasser, dem Kurkuma und dem Salz in einen Topf geben und aufkochen. 5–8 Minuten köcheln lassen, dann ausdrehen und auf der heißen Herdplatte ausquellen lassen.

Eine Portion Hirse in eine Schüssel geben und mit dem klein geschnittenen Obst, den Nüssen und Samen/Kernen bestreuen oder alles hübsch drum herum anrichten.

Zimt darüber streuen und Ahornsirup oder Honig nach Geschmack darüberträufeln.

Alternative Ideen:

- Kompott (z.B. Pflaumen, Quitte, etc.)
- Tahin, Sojajoghurt, Joghurt mit Geschmack nach Wahl, Mandelmus
- Obstsalat, Granatapfelkerne, Heidelbeeren, frische Erdbeeren (wenn Saison)

Eine weitere tolle Version kenne ich von Naschkaters Mama:

Die gekochte Hirse mit etwas Kokosmilch, Rosinen, Zimt, frisch gemahlenem Kardamom und etwas Zitronenabrieb vermischen, kurz

ziehen lassen und genießen.



Habt ihr noch weitere Ideen für leckere Frühstücks-Bowls – mit Hirse oder anderen Zutaten? Ich freue mich, wenn ihr eure Rezepte in einem Kommentar verrätet oder mal erzählt, wie eure erste Hirsebowl war, wenn ihr sie ausprobiert habt!

Habt ein genussvolles Wochenende und macht es euch schön!

Eure Judith