

Putzige Walnuss-Sternchen mit Dinkelvollkorn



Weihnachten kommt ja doch jedes Jahr schneller, als man denkt. Was das Kaufen von Lebkuchen vor dem Dezember angeht, bleibe ich eisern. Das Plätzchenbacken fange ich oft Ende November an, denn man möchte ja im Advent etwas zum Naschen haben und der Blog soll auch gefüttert werden.

Dieses Jahr bin ich extrem früh dran, aber das hatte zwei gute Gründe: zum einen bin ich gerade das letzte Mal vor Weihnachten in der Heimat und fand, dass meine Eltern ja auch eine Kiste Plätzchen gebrauchen könnten (wobei ich letztes Jahr welche geschickt hatte, das geht ja notfalls auch) und zum anderen hatte ich in der aktuellen Schrot&Korn-Zeitschrift

ein so süßes Rezept gesehen, dass ich das unbedingt für euch ausprobieren wollte!



Die Nuss-Sternchen wurden im Originalrezept mit Pekannüssen gemacht, was optisch vielleicht noch besser ist als Walnüsse, weil sie sich deutlicher vom Teig abheben, etwas länger sind und somit auch mehr unter dem Ärmchen hervorschauen. Da wir keine Pekannüsse da hatten, dafür aber selbst gesammelte Walnüsse, wurden sie kurzerhand ersetzt.

Für die Hälfte des Weißmehls nahm ich frisch gemahlenen Dinkel. Ganz vollkornige Plätzchen gehen sicher auch, allerdings ist der Teig dann weniger geschmeidig und lässt sich nicht nicht ganz so gut umklappen und die Ränder sind etwas franseliger.

Und natürlich hatte ich auch keinen einzigen Plätzchenausstecher mehr hier und kein Nachbar da, um welche zu leihen. Also improvisierte ich, schnitt mir eine Schablone aus und schnippelte die Sterne mit mühevoller Handarbeit aus dem Teig.

Deswegen machte ich auch nicht nur Sternchen, sondern noch einfache Kreise (mit einem Mini-Dessertring), die dann mit dem Walnussbruch und mit der restlichen Schoki dekoriert wurden.

Ich finde diese Walnuss-Sternchen absolut putzig und mag die Idee, einfaches Buttergebäck auf diese Weise zu gestalten. Sicher auch eine tolle Sache, um mit Kindern zu backen. Mir hat es jedenfalls Spaß gemacht und geschmacklich sind die Plätzchen der Hammer!



Für ca. 50 Stück:

1 Leinsamenei
(1 EL Leinsamen + 3 EL Wasser)
100 g weiche Butter (oder vegane Butter)
50 g Rohrzucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Dinkelmehl 630
120 g Dinkelvollkornmehl
1 Prise Salz
25 Walnusshälften oder Pekannüsse
30 g Zartbitterkuvertüre

Die Leinsamen einweichen und nach 5–10 Minuten pürrieren.

Butter und Zucker cremig rühren, dann das Leinsamenei, Mehl und Salz unterrühren und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt mindestens 1 Stunde kühlen, dann die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, den Teig ca. 4 mm dick ausrollen und Sterne (mit 5 Spitzen!) ausstechen.

Die Sterne auf mit Backpapier belegte Bleche legen, eine Nussälfte in die Mitte geben und einen „Arm mal von links, mal von rechts darüberlegen und etwas andrücken.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eventuelle Teigreste zu kleinen Keksen oder Kreisen verarbeiten und Nussbruch darauf drücken. Alle Plätzchen mit etwas Abstand auf die Bleche legen und 10–13 Minuten backen.

Die Sternchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und in der Resthitze des Ofens die Kuvertüre zerlassen. Mit einem Zahnstocher oder Schaschlikspieß Augen und Mund aus flüssiger Kuvertüre aufmalen und trocknen lassen.

Ich hoffe, euch gefallen die Walnuss-Sternchen auch so gut wie mir und ihr habt Freude beim Backen und Genießen!

Habt eine schöne Vorweihnachtszeit,

Saftige Bananen-Zimt-Schnitten mit Mohn



Diese Woche konnte ich endlich mal wieder Foodsharing-Abholungen machen und rettete mal wieder sehr viele Bananen vor der Tonne. Bananen sehen ja immer wüst aus, wenn sie außen braune oder schwarze Flecken haben. Oft sind sie aber innen noch ganz fest und bis auf kleine, braune Fleckchen auch einwandfrei! Lasst euch also nicht von der Schale täuschen!

Und wenn sie dann doch mal sehr reif sind, kann man ja mal wieder ein Bananenbrot backen – oder diese saftigen Schnitten.

Bananenbrot findet ihr schon mindestens zwei Mal hier auf dem Blog. Zum Beispiel als [Bananenbrot mit Vollkorn](#) und Ahornsirup, als [Afrikanisches Bananenbrot](#) oder [Bananen-Schoko-Küchlein](#). Wer lieber mal wieder Waffeln essen möchte, kann auch meine [Bananen-Waffeln](#) mit Vollkorn und Kokosblütenzucker ausprobieren.

Bei diesen Schnitten war ich erst ein bisschen unsicher, als ich sie nach dem Backen anschnitt, denn sie sind recht speckig innen, auch wenn sie gut durch gebacken sind. Aber geschmacklich und optisch fand ich sie wirklich super, und beim Probieren dann auch einfach nur saftig, nicht zäh.

Deshalb gibt es hier jetzt doch das Rezept für euch und ich hoffe, euch schmecken sie genauso gut wie uns.

Durch den Kokosblütenzucker bekommen die Bananen-Schnitten noch so ein leicht karamelliges Aroma, das ich sehr gerne mag.



Für einen Backrahmen von 26×26 cm:

300 g Banane (ca. 4 kleinere)

2 Eier

100 g Kokosblütenzucker

100 g Margarine/ weiche Butter

2 TL Zimt

200 g Dinkelmehl 630

2 TL Backpulver

1–2 EL Mohn, zum Bestreuen

Ca. 2 Bananen in Scheiben, zum Belegen

Die ersten 5 Zutaten in eine Schüssel wiegen und pürieren. Dann das Mehl und das Backpulver darübergerben und unterrühren.

Den Backrahmen mit Backpapier auskleiden und den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Den Teig in die Form geben, glatt streichen und mit Mohn bestreuen. Die Bananenscheiben darauf verteilen und den Kuchen ca. 35–40 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen um die Bananenscheiben in kleine Quadrate schneiden.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Zweierlei Kardamom- Hefekringel mit Kürbiskernbutter oder Konfitüre



Nachdem ich letztes Wochenende von einer blöden Erkältung außer Gefecht gesetzt wurde, konnte ich heute endlich mal wieder ausgiebig backen. Die Inspiration kam aus meinem neuesten Kochbuch: „Die grüne Küche. Quick & Slow“ von David Frenkiel und Luise Vindahl (die Buchvorstellung folgt bald!).

Daraus habe ich mir die Mengen für den Hefeteig mit Vollkornanteil abgeschaut sowie die Idee für die Kürbiskernfüllung. Die beiden haben nämlich ein Rezept für Kürbiskernbutter in ihrem Buch, das so lecker klang, dass ich es in abgewandelter Form für meine Kringel verwenden wollte.



Der Teig ist wunderbar fluffig aufgegangen, war jedoch auch recht weich beim Bearbeiten. Im Nachhinein dachte ich, hätte ich vielleicht noch einen Hauch Mehl unterkneten sollen vor dem Ausrollen. So wurde das Flechten und Rollen der Kringel etwas schwieriger und das Ergebnis war nicht so präzise, wie es die Perfektionistin in mir gerne gesehen hätte. Aber für meine allerersten geflochtenen Hefekringel finde ich sie sehr hübsch und vor allem sind sie lecker!

Nach dem Backen fiel mir noch eine weitere tolle Füllung ein: Maronenmus. Da wir vor zwei Wochen im Elsass waren, hatten wir dort im Supermarché welches gekauft – Naschkater hatte es aber schon wieder bis auf einen kleinen Rest verputzt. Nächstes Mal backe ich mal Maronen-Kringel, das passt so wunderbar in den Herbst. =)

Für ca. 20 Kringel:

TEIG:

20 g frische oder 9 g Trockenhefe
90 g Kokosblütenzucker
Kardamomsamen aus 6 Kapseln, frisch gemörsert
1 TL Salz
500 ml Milch/Pflanzendrink, zimmer- oder lauwarm
100 g weiche Butter
550 g Dinkelmehl 630
200 g Dinkelvollkornmehl (frisch gemahlen)
1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen

Kürbiskernbutter:

100 g Cashewkerne und geschälte Mandeln
150 g Kürbiskerne (oder sogar 200 g und 50 g Cashews/Mandeln)
1 Prise Salz
3 EL weiche Butter (oder Kokosöl)
6–8 EL Ahornsirup (oder Agavendicksaft)

2. Füllung:

Konfitüre nach Belieben, z.B. Erdbeer-Himbeer oder auch

Maronenmus, Schokocreme, Mohnmasse, ...

Die ersten 5 Zutaten in der Schüssel der Küchenmaschine verquirlen oder kurz mixen. Dann die Butter dazugeben.

Etwa 2/3 der Mehlmischung (Dinkel und Dinkelvollkorn) zufügen und alles mit dem Knethaken verkneten. Nach und nach das restliche Mehl dazugeben, bis der Teig nicht mehr klebt. Mit einem sauberen, feuchten Küchenhandtuch abdecken und die Schüssel an einen warmen Ort stellen. Den Teig dort 45–60 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Kürbiskernbutter herstellen:

Die Cashewkerne, Mandeln und Kürbiskerne auf einem Blech verteilen. Bei 160 °C im Ofen ca. 10–20 Minuten rösten, bis die Cashews und Mandeln leicht Farbe nehmen und die Kürbiskerne aufplatzen. Abkühlen lassen und im (Hochleistungs)Mixer mit den übrigen Zutaten zu einer Paste pürrieren. Dabei hin und wieder Pause machen und mit einem Teigschaber das Mus vom Rand nach unten schieben.

TIPP: Am besten macht man gleich die doppelte Menge – zum einen, weil man die Masse dann besser pürrieren kann, zum anderen, weil diese Butter köstlich schmeckt und ein Highlight auf dem Frühstückstisch ist. In einem sauberen Schraubglas hält es sich im Kühlschrank sicher einige Tage.

Wer mag füllt auch die zweite Teighälfte mit Kürbiskernbutter und verwendet keine Marmelade.

Wenn der Teig schön aufgegangen ist, noch einmal auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten und dann halbieren. Mehl, Nudelholz, Maßband und ein scharfes Messer zurechtlegen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen und bereit stellen. Den Ofen auf 210 °C Umluft vorheizen und das Ei mit Pinsel bereit stellen.

Die erste Teighälfte auf stark bemehlter Arbeitsfläche zu einem 50 x 40 cm großen Rechteck ausrollen. Die Kürbiskernbutter gleichmäßig darauf verstreichen und an jedem Ende ca. 2,5 cm Rand frei lassen. Dann entweder die gesamte

Teigplatte zu einer großen Wurst aufrollen, in Scheiben schneiden und diese mit etwas Abstand auf die Bleche legen. Oder das untere Drittel über die Füllung klappen, dann das obere Drittel darüber falten. Nun ca. 5 cm breite Streifen abschneiden und sie der Länge nach mit dem Messer in 3 Stränge schneiden – dabei an einem Ende verbunden lassen. Nun wie bei einem Haarzopf die 3 Stränge verflechten, dann vom verbundenen Ende her wie eine Schnecke aufrollen und aufs Blech setzen. Die fertigen Kringel mit dem Ei bestreichen und 12–15 Minuten goldbraun backen.

Die zweite Teigportion ebenso verarbeiten und je nach Belieben ebenfalls mit Kürbiskernbutter oder mit Konfitüre/Maronenmus/Schokocreme füllen.



Ich genehmige mir jetzt noch einen Kringel zum Getreidekaffee mit Milch und wünsche euch ein wunderbares, genussvolles Wochenende!

Macht es euch schön und falls ein wetterbedingter Herbstblues einsetzt – backt ihn einfach weg!

Eure Judith

**Bustrengo – Bologneser
Apfelkuchen mit Maisgrieß**



Nachdem Naschkater und ich gestern aus dem Urlaub gekommen sind, hatten wir beide Kuchenhunger. In unserem Hotel am Lago Maggiore gab es zum Frühstück zwar ganz klassisch Croissants mit Marmeladenfüllung für den Naschhunger am Morgen – die Italiener frühstücken ja oft nur einen Cappuccino und ein Hörnchen (mit Füllung). Aber Kuchen hatten wir die ganze Woche nicht und auch vor dem Urlaub kam ich eine ganze Weile nicht zum Backen.

Also durchstöberte Naschkater meine Backbücher und wurde – wie passend – bei Jamie Olivers „Genial italienisch“ fündig. Jamie Oliver schreibt zu diesem Kuchen: *„Ein bisschen ähnelt dieser wundervoll saftige Kuchen, den die Italiener nach dem Abendessen gerne in der Glut des Kaminfeuers backen, dem französischen Clafoutis. Andererseits erinnert er durch die Brösel und den Maisgrieß in seiner Konsistenz an einen Brotauflauf.“*



Dem kann ich wenig hinzufügen, denn er hat definitiv Recht. Ergänzen kann ich noch, dass der Kuchen wirklich super einfach zu machen ist – wie ein Auflauf eben – und sehr lecker schmeckt!

Nachdem ich, entgegen meiner absoluten Überzeugung, keine Trockenfeigen mehr in der Vorratskammer finden konnte, nahm ich getrocknete Aprikosen und nur eine Handvoll Rosinen statt ebenfalls 100 g. Hier kann man sicher nehmen, was man mag (auch Cranberries könnte ich mir vorstellen). Wer es üppiger mag, nimmt jeweils 100 g wie im Rezept, ich wollte nicht so viele Trockenfrüchte im Kuchen haben.

Die Schale von 2 abgeriebenen Orangen ließ ich weg, Orangenschale finde ich oft sehr intensiv und mag sie nicht in jedem Gebäck. Statt mit Zucker, wie empfohlen, würde ich noch ein wenig Puderzucker über den fertigen Kuchen streuen. Sieht auch hübscher aus.



Für 1 Springform von 28 cm Durchmesser:

1 EL Butter zum Einfetten
100 g Maisgrieß (Polenta)
200 g Mehl, gesiebt
100 g Semmelbrösel
100 g feiner Zucker
1 TL Salz
500 ml Vollmilch
3 große Bio-Eier, verquirlt
100 g flüssiger Honig
50 ml Olivenöl
500 g knackige Tafeläpfel
(nach Belieben geschält, bei mir blieb die Schale dran)
100 g getrocknete Feigen, gehackt
(oder Aprikosen, Rosinen oder Cranberries)
1 TL Zimt
Abgeriebene Schale von 1–2 Bio-Zitronen

Die Äpfel waschen (falls man sie nicht schält). Die Springform mit der Butter gut einfetten.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Milch, Eier, Honig und Olivenöl in eine zweite Schüssel geben und verrühren. Dann zu den trockenen Zutaten gießen und alles gründlich vermischen.

Die Äpfel entkernen und grob würfeln, dann mit den gehackten Feigen, dem Zimt, der Zitronenschale (und evtl. Rosinen) in den Teig rühren.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und etwa 50 Minuten backen. Dabei den Kuchen etwas im Auge behalten, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird – notfalls mit Alufolie abdecken.

Vor dem Servieren mit (Puder)Zucker bestreuen und laut Rezept unbedingt warm genießen – am besten mit einem Klecks Crème fraîche und mit einem Glas Vin Santo.

Etwas leicht gesüßte Schlagsahne oder ein bisschen Vanilleeis kann ich mir zu diesem Apfelkuchen auch hervorragend

vorstellen!



Wir genießen jetzt noch ein Stück Bustrengo und lassen die frischen Urlaubserinnerungen noch mal Revue passieren. =)

Habt ein genussvolles Wochenende, ihr Lieben!

Eure Judith

Naschkatze macht eine kleine Sommerpause

Ihr Lieben,

in den kommenden Wochen werde ich an den Wochenenden viel unterwegs sein und im September warten dann endlich auch 2 Wochen Urlaub auf mich. Auf dem Blog wird es also ein bisschen stiller.

Im September geht es dann aber mit leckeren Naschereien weiter! Und bis dahin bist du eingeladen, im Archiv zu stöbern und mich virtuell auf vergangenen Reisen zu begleiten und bereits gebackene Köstlichkeiten zu entdecken.



Da wäre zum Beispiel unsere Reise ins [Piemont und nach Ligurien](#) letzten September. Oder nach [Venedig im Jahr 2018](#).

Und natürlich gibt es viele saisonale Schlemmereien zu entdecken. Zum Beispiel diese köstliche [Tarte mit Kirschen und Frischkäse](#), die man auch wunderbar mit (frischen) Himbeeren machen kann! Oder den einfachen [Johannisbeerkuchen mit Nussbaiser](#).

Wer Italiengefühle sucht, aber (noch) nicht in Urlaub kann, der kann mal nach meinen italienischen Keksen schauen: [Cantuccini](#) gibt es einige auf dem Blog, aber auch [Pasticcini aus Mandeln](#), [Marmorkuchen mit Olivenöl](#) oder eine [Crostata mit Feigen](#) finden sich im Archiv.



Ich wünsche euch eine genussvolle Sommerzeit und freue mich,
euch in einigen Wochen wieder zu begrüßen!

Alles Liebe,

eure Judith