

Sommerlicher Rotkäppchen-Kuchen mit Johannisbeeren



Schon lange wollte ich mal einen Rotkäppchen-Kuchen backen. Kennt ihr diese frische Version einer Donauwelle, wo statt Buttercreme eine Quark-Sahne-Mischung auf einem Marmor-Kirsch-Boden landet und die mit einer roten Glasurhaube gekrönt wird?

Da ich allerdings schon [Marmorkuchen](#) und auch [Donauwelle](#) im Blogarchiv habe, wollte ich eine neue Version machen, die zum Sommer passt und außerdem zum Blogevent „[Sommergenuss in Rot](#)“ in Ingas „[Jahreszeitenküche](#)“.



Den Teig habe ich also statt mit Kakao mit Johannisbeeren und Zitronenschale verfeinert. Für die Deko inspirierte mich Anjas Backbuch, wo ich auch das Grundrezept geklaut habe. Eigentlich hatte meine Ma mal ein Rezept von einer Kollegin bekommen, das jahre- wenn nicht jahrzehntelang im Rezeptehefter lag. Als ich gestern anrief, damit sie es mir schickt, hatte sie es just vor kurzem aussortiert... Aber es gibt ja Bloggerkolleginnen. =)

Die Einladung zu Ingas Blogevent hat mich sehr gefreut, denn ich liebe den Sommer und alle kulinarischen Genüsse, die er mit sich bringt: all die Beeren und Früchte, knackiges Gemüse aus der Region in allen Farben, Melonen, Kräuter und vieles mehr.

Zwar bin ich kein Fan der Farbe rot, aber beim Essen mache ich da eine Ausnahme, solange es schmeckt und hübsch aussieht – und das ist bei Beeren und Kuchen ja der Fall.

Inga dagegen liebt Rot und so lud sie zu ihrem 5. Bloggeburtstag zu einem großen virtuellen Büffet, in dem auf jeden Fall die Farbe Rot vorkommen soll. Also steuere ich hiermit eine Nascherei bei, die sogar die Farbe im Namen trägt: ROTkäppchen-Kuchen.



Für 1 Springform mit 24 cm Durchmesser:

TEIG:

100 g Butter

100 g Zucker

3 Eier

200 g Dinkelmehl 630

$\frac{1}{2}$ Packung Backpulver

50 ml Milch oder Pflanzendrink

6 Zweige Johannisbeeren, entstielt

CREME:

250 g Quark 20%

1 Päckchen Vanillezucker

2 Becher Sahne (ca. 400 ml)

2 Päckchen Sahnesteif

KÄPPCHEN:

250 ml Roter Saft (Kirsche, Johannisbeeren)

1 Packung Tortenguss (rot)

1–2 EL Zucker

Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und die Ränder mit etwas Butter oder Margarine einfetten.

Den Ofen auf 175°C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Für den Teig die Butter und den Zucker aufschlagen. Die Eier einzeln unterrühren, bis eine cremige und gleichmäßige Masse entstanden ist. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch zum Teig geben (am besten sogar sieben). Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Die Johannisbeeren gleichmäßig darauf verteilen und mit der Handfläche leicht in den Teig drücken. Den Kuchen 40–45 Minuten backen, dann abkühlen lassen.

Den abgekühlten Kuchen aus der Form nehmen und einen Tortenring darum legen. Den Quark mit dem Vanillezucker vermischen. Die Sahne steif schlagen und sobald sich Bläschen bilden das Sahnesteif dazugeben. Weiter schlagen, bis die Sahne fest ist und dann vorsichtig unter die Quarkmischung heben. Die Quark-Sahne auf dem Kuchen verteilen und gut glatt streichen.

Für den Guss das Päckchen Tortenguss mit dem Zucker in einen Topf geben und nach und nach mit dem roten Saft verrühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen, dann zügig und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Den Kuchen am besten etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, dann den Tortenring entfernen und den Kuchen nach Belieben mit Beeren, weißer Schokolade, Pistazien oder Sonstigem dekorieren.



Ich hoffe, ihr habt jetzt Kuchenhunger bekommen und backt meine Version eines Rotkäppchen-Kuchens einmal nach. Der Kuchen landet jetzt auf Ingas Büffet, zusammen mit einem „Happy Blog-Geburtstag!“. Danke für das schöne Fest, Inga!

Euch wünsche ich eine genussvolle Woche, macht es euch schön!

Eure Judith

**Pute mit Erdnuss-Sauce, Reis
und Salat**



Heute gibt es mal wieder was Herzhaftes, und zwar ein vorgezogener Sonntagsschmaus mit Pute. Neulich hatte ich in einem Roman gelesen, dass jemand Hühnchen mit Erdnuss-Sauce kochte und beim Einkaufen gestern hatte ich plötzlich so große Lust darauf, dass ich das ausprobieren wollte.

Die Pute mit Erdnuss-Sauce, Reis und Salat ist super unkompliziert und wirklich schnell gemacht. Bis der Reis gar ist, ist auch das Fleisch fertig und ein Salätchen kann man nebenher auch noch zaubern.



Ich hatte kurz überlegt, die Sauce mit Kokosmilch zu machen, wie bei den [Sommerrollen](#). Aber da ich noch selbstgemachte Mandelmilch hatte und ich Erdnuss-Mus fettig genug finde, entschied ich mich für die leichte – und einfache – Variante und verzichtete darauf, eine Kokosmilch aufzumachen.

Für 2 Personen:

1 Tasse Basmatireis
300 g Putenschnitzel
Erdnussöl/Bratöl
300 ml Mandelmilch
3 EL Erdnussmus
1 TL Currypaste
Etwas scharfe Chilisauc nach Geschmack
ODER
1 TL Sambal Oelek
2 Knoblauchzehen
Etwas Sojasauce nach Geschmack
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Frische Minze
Dazu: Salat nach Wunsch

Den Reis kurz waschen, dann mit der doppelten Menge Wasser aufkochen und dann bei kleinster Hitze köcheln lassen, bis er gar ist.

Das Fleisch im heißen Fett rundherum goldbraun braten. In der Zwischenzeit Mandelmilch, Erdnussmus, Currypaste, Schärfe und Knoblauchzehen in einen Mixbecher geben und pürieren. Dann zum fertig gebratenen Fleisch in die Pfanne geben und alles bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Den Salat zubereiten und anmachen. Die Sauce mit schwarzem Pfeffer abschmecken und gegebenenfalls mit etwas Sojasauce (und Chili) nachwürzen.

Sobald der Reis fertig ist, alles servieren. Wenn vorhanden, kann man den Reis in Muffinformen aus Silikon füllen und auf den Teller stürzen. Mit Minze garnieren oder sogar das Fleisch mit fein gezupfter Minze bestreuen.

Tipp: Natürlich kann man auch Tofu/Seitan verwenden, dann ist das Gericht vegan/vegetarisch. =)



Ich wünsche euch ein fröhliches und genussvolles Sommer-Wochenende!

Lasst es euch gut gehen!

Eure Judith

**Fruchtige Eis-Muffins mit
Himbeere und Heidelbeere
(vegan)**



Bei dieser heftigen Hochsommerhitze kann ich beim besten Willen und beim größten Kuchenhunger nicht den Ofen anwerfen. Übers Wochenende habe ich zudem fast die ganze Zeit am aktuellen Buchprojekt gearbeitet, weshalb ich sowieso keine Zeit hatte, irgendwas zum Naschen zu zaubern. Wir hielten uns mit den [Maronen-Pralinen](#) vom letzten Wochenende über Wasser.

Gestern nutzte ich dann den ruhigen Abend, um etwas Kühles zu kreieren. Denn was ist bei der Hitze besser, als eine erfrischende Nascherei?

Nachdem Naschkater in letzter Zeit wieder häufiger Nuss-Dattel-Riegel selbst gemacht hatte, kam mir die Idee, so eine Masse als „Boden“ für Eis-Muffins zu nutzen.

Die fruchtigen Eis-Muffins sind kinderleicht gemacht und je nach Haushalt und Gefräßigkeit hat man dann ein paar Tage ein schönes, kaltes Dessert oder einen süßen Snack.



Ich habe Sojagurt genommen, damit sind die Eis-Muffins vegan, aber man kann auch Kuh-Joghurt nehmen oder Sauerrahm. Die Fruchtmasse habe ich nicht gesüßt, weil der Boden sehr süß ist. Da könnt ihr natürlich nach Lust und Geschmack variieren. Auch bei den „Nüssen“ und Früchten gilt, nehmt was euch schmeckt und was ihr verträgt (manche haben da ja leider Allergien).

Für 8 Eis-Muffins:

180 g Mandeln und Cashewkerne

150 g Datteln, entsteint

(evtl. etwas Wasser)

80 g Himbeeren (frisch oder TK) + 100 g Sojagurt

80 g Heidelbeeren (frisch oder TK) + 100 g Sojagurt

1 Stückchen Bio-Zitronenschale

Für den Boden die Mandeln, Kerne und Datteln in den Blitzhacker geben und zu einer klebrigen Masse mixen. Falls sie noch nicht zusammen klumpt, ein klein wenig Wasser zufügen.

Den Teig auf 8 Silikon-Muffinförmchen verteilen und dann mit den Fingern die Mulden bis zum Rand gleichmäßig mit der Nussmasse auskleiden. Die Förmchen in eine Backform stellen, die ins Tiefkühlfach passt.

Die Himbeeren mit dem Sojagurt pürieren und die Masse gleichmäßig auf die Förmchen verteilen.

Dann die Heidelbeeren mit dem Sojagurt und der Zitronenschale pürieren und ebenfalls auf die Förmchen verteilen.

Die Eis-Muffins tiefkühlen, am besten über Nacht, aber mindestens einige Stunden.

Zum Genießen vorsichtig aus der Form lösen und je nach Raumtemperatur mind. 15 Minuten antauen lassen.



Ich habe heute gemerkt, dass die Eis-Muffins auch ein hervorragendes Frühstück sind. =)

Mit welchen erfrischenden Nasch-Rezepten hangelt ihr euch durch die Hochsommertage? Ich freue mich, wenn ihr einen Kommentar da lasst und eure Rezepte mit uns teilt!

Habt eine genussvolle Restwoche und behaltet einen kühlen Kopf!

Eure Judith

**„Capezzoli di Venere“ -
Pralinen mit Maronen**



Heute habe ich seit langem mal wieder Pralinen gemacht. In Letitia Clarks „[La vita è dolce](#)“ entdeckte ich diese Zartbitterpralinen mit Maronen und wollte sie sofort ausprobieren!

Übersetzt heißen diese Capezzoli di Venere „Venusbrüstchen“. Die Italiener haben irgendwie einen Hang zur Venus, wie mir scheint. Denn es gibt auch gefüllte Pasta namens „L’ombelico di Venere“ (l’ombelico ist der Bauchnabel), unter der man sich eine Art Raviolo vorstellen kann.

Diese Pralinen fand ich spannend, denn Maroni liebe ich sehr und die Kombi mit Zartbitterschokolade schien mir vielversprechend. Bis auf die Vanille, die ich durch Tonka

ersetzt habe und den Weinbrand, für den etwas Gin hinein kam, habe ich mich erst mal genau ans Rezept gehalten.

Die Pralinen sind super schokoladig und sehr lecker. Allerdings würde ich nächstes Mal die Maronenmenge verdoppeln, damit man davon auch mehr schmeckt. Den Alkohol merke ich gar nicht, den würde ich also weglassen oder etwas mehr davon nehmen.

Und leider war es nicht so mein Tag für Schokolade. Das Überziehen klappte nicht ganz so, wie ich es mir vorstellte, denn meine Kuvertüre wurde irgendwann zu dick, obwohl ich sie warm hielt. Ein paar Pralinen wurden aber immerhin einigermaßen fotogen und das Rezept selbst kann ich auf jeden Fall jedem Schoko-Fan empfehlen! =)

Übrigens werden die Brüstchen normalerweise mit weißer Schokolade überzogen, denn die Venusbrust ist natürlich hellhäutig. Ich habe eine afrikanische Version mit Zartbitter gemacht, weil ich das lieber mag und diese Schokolade auch einfacher zu verarbeiten ist. Die „Brustwarzen“ kann man noch ein wenig rosa einfärben, aber ich hatte keine Lebensmittelfarbe da.



Für 16-32 Stück:

150 g Zartbitterschokolade (mind. 70%)
30 g Butter
40 g heller Rohrohrzucker
150 g Sahne
40 g gegarte Maronen, gehackt
Einige Tropfen Vanilleextrakt
(oder geriebene Tonkabohne)
1 Prise Salz
2 TL Weinbrand/Gin/Rum (nach Belieben)

ÜBERZUG:

200 g Zartbitterkuvertüre
50 g weiße Schokolade
(1-2 Tropfen rote Lebensmittelfarbe)

Für die Ganache die Schokolade hacken und in eine hitzebeständige Schüssel geben. Butter, Zucker und Sahne in einem kleinen Topf kurz aufkochen und über die Schokolade gießen. Rühren, bis diese geschmolzen ist. Dann Maronen, Vanille/Tonka, Salz (und Alkohol) zufügen und alles verrühren. Die Masse etwas abkühlen und dann 2-3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Ich habe sie in eine mit Butterbrotpapier (Backpapier geht auch) ausgelegte kleine Kastenform gegossen. Die feste Masse so lange immer wieder halbieren, bis 16 oder 32 Stücke heraus kommen. Bei 16 fand ich die Portionen zu groß. Das ist aber Geschmackssache.

Die Stücke zu Kugeln formen, auf ein mit Butterbrot- oder Backpapier belegtes Tablett oder Blech legen und erneut kalt stellen.

Für den Überzug die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Für die Brustwarzen die weiße Schokolade in einer kleinen Schüssel ebenfalls schmelzen und zartrosa färben.

Ein Backblech mit Papier bereit stellen.

Die gekühlten Ganachekugeln mit einer Gabel (oder Pralinengabel) durch die Kuvertüre ziehen und auf das vorbereitete Blech legen. Sobald die Kuvertüre anzieht, einen rosafarbenen Klecks daraufsetzen. Ich habe das Ende eines

Besteckteils eingetaucht und die Brustwarzen aufgetupft. Man kann auch aus Butterbrotpapier ein kleines Tütchen falten und die weiße Schokolade damit aufspritzen.

Die Schokolade fest werden lassen und die Pralinen in einer Dose bis zu 10 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Die Venusbrüstchen eignen sich auch wunderbar als Geschenk, egal zu welchem Anlass. Oder man genießt sie zum Nachmittagskaffee oder als Nachtisch. Wer es noch feiner mag, der nimmt kandierte Maronen.

Kommt gut in die neue Woche und lasst es euch gut gehen!

Eure Judith

**Beeren-Biskuit-Rolle mit
Puddingcreme & weißer Schoki**



Nach meinem Urlaub und arbeitsamen Wochen gibt es nun endlich mal wieder was zu Naschen! In den letzten Wochen mochte ich den Ofen gar nicht anwerfen bei dem heißen Wetter. Heute ist es zwar auch wieder hochsommerlich, aber ich habe den Morgen genutzt und recht früh anfangen zu werkeln.

Nebenbei habe ich auch noch frische Stangenbohnen vom Markt zu [Omas herzhafter Bohnensuppe](#) verarbeitet. Die hatte ich nämlich viel zu lange nicht gekocht.

Die Biskuitrolle habe ich mit Vanillepudding-Quark-Creme gefüllt und sie noch mit fein gehackter weißer Schokolade und ein paar Spritzern Rum verfeinert. Denn wenn ich mal Torte esse, bin ich nicht so der Sahne-Fan, sondern mag dann Buttercreme lieber. Diese Creme mit Pudding und Quark ist eine leichtere und unkompliziertere Variante.



Beeren von guter Qualität sind ja mittlerweile ein kleines Luxusprodukt geworden. Ich habe sie gestern direkt bei unserem Bauern des Vertrauens auf [Billys Farm in March](#) bei Freiburg * gekauft. Generell versuche ich mittlerweile, so viel wie möglich direkt bei den Erzeugern zu kaufen. Zum einen, weil es dann einfach am frischsten und lokalsten ist und nicht von weit her kommt. Zum anderen, weil so kein Gewinn an Zwischenhändler geht, sondern das Geld direkt bei den Produzenten bleibt, was ich nur fair und richtig finde.

Auf jeden Fall schlemmen wir uns seit gestern durch Stachelbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren und natürlich wollte ich auch was Feines damit backen. Mir fiel auf, dass ich noch nie eine Biskuitrolle gebacken habe, also wurden die letzten 3 Eier zusammen mit den Sommerbeerchen heute in diese leckere Rolle gepackt.



Für 1 Biskuitrolle:

TEIG:

3 Eier

1 Prise Salz

800 g Zucker

60 g Dinkelmehl 630

30 g Stärke

CREME:

$\frac{1}{2}$ Tütchen Vanillepuddingpulver

2 EL Zucker

$\frac{1}{4}$ l Milch

150 g Quark

+

Ca. 250 g Beeren nach Wahl

(z.B. 50 g Himbeeren, 50 g Heidelbeeren, 150 g Johannisbeeren)

50 g fein gehackte weiße Schokolade

+

Puderzucker und weitere Beeren nach Belieben zur Dekoration

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz und der Hälfte des Zuckers steif schlagen.

Das Eigelb mit 3 EL heißem Wasser und der anderen Hälfte des Zuckers schaumig schlagen.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier bereit stellen.

Den Eischnee über die Eigelbmasse geben, Mehl und Stärke darüber sieben und alles vorsichtig vermengen. Den Teig gleichmäßig auf das Blech streichen und dann 12-15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Pudding kochen und dann den Quark einrühren und alles abkühlen lassen.

Ein sauberes Küchenhandtuch nass machen, ausdrücken und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Gleichmäßig mit etwas Zucker bestreuen und den fertigen Teig mit der Oberseite nach unten darauf stürzen. Das Backpapier abziehen und den Teig mitsamt Tuch einrollen und abkühlen lassen.

Sobald der Teig abgekühlt ist, aufrollen, die Creme und die Beeren darauf verteilen und die weiße Schokolade darüber streuen. Wer mag (und wenn keine Kinder mitessen) gibt ein paar Spritzer Rum darüber. Dann die Rolle wieder einrollen und eine Weile in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren aus dem Tuch wickeln, auf eine Platte geben und mit Puderzucker und Beeren dekorieren.

Alternativ kann man auch die Schokolade in der Füllung weglassen und die Biskuitrolle außen mit geschmolzener weißer Schokolade überziehen oder verzieren.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Genießt den Sommer und ein gutes Stück Kuchen – oder Biskuitrolle! =)

Alles Liebe,

eure Judith

* *Unbezahlte Werbung*