

Winterlicher Käsekuchen mit Orange, Zimt & Spekulatius



Welche Düfte verbindet ihr mit Winter und Weihnachten? Bei mir ist es allen voran der warme Duft von Zimt, gefolgt von Orange, Nelke und Lebkuchen.

Als Einstimmung auf die nahende Weihnachtszeit habe ich diese Woche einen winterlichen Käsekuchen mit Orange, Zimt und Spekulatiusgewürz gebacken, dekoriert mit kleinen Spekulatiuskekse.

Als Zucker habe ich meinen Birkenzucker aufgebraucht, ihr könnt aber auch normalen Zucker oder Rohrzucker nehmen. Wir fanden den Kuchen am nächsten Tag fast noch besser, denn dann waren die Aromen schön durchgezogen und konnten sich entfalten.



Für 1 Springform mit ca. 20 cm Durchmesser:

BODEN

200 g Dinkelmehl (Type 630)
3 TL Spekulatiusgewürz
100 g Butter/Margarine
50 g Birkenzucker
1 Eigelb

KÄSEMASSE

250 g Quark 20%
200 g Schmand
250 g Margerquark
100 g Birkenzucker
Abgeriebene Schale von 2 Bio-Orangen
2 TL Zimt
1 Packung Vanillezucker
Saft von $\frac{1}{2}$ Orange
1 Packung Vanillepuddingpulver
1 Eigelb
2 Eiweiß > zu Schnee

Für den Boden die trockenen Zutaten vermengen und die Butter in Stückchen sowie das Eigelb dazugeben. Alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch ein klein wenig Wasser zufügen, bis sich alles verbindet. Den Teig in die gefettete Springform geben und einen gleichmäßigen Boden und einen hohen Rand formen. Die Form samt Teig kühlen.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Für die Käsemasse das Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen. Alle anderen Zutaten in eine große Schüssel geben und mit dem Schneebesen oder Handmixer gründlich verrühren. Das Eiweiß unterheben.

Die Masse auf den vorbereiteten Boden geben, glatt streichen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen, dann heraus lösen.

Nach Belieben zum Servieren mit Zimt-Puderzucker bestreuen.

Wer mag, klebt außen noch kleine Spekulatiuskekse an den Rand. Ich habe festen Honig dafür genommen, ein klein wenig Butter tut es aber auch.



Der Kuchen hat ein feines Orangen- und Zimtaroma und passt perfekt, um die Stimmung an kalt-grauen Novembertagen

aufzuhellen und die Vorfreude auf Weihnachten zu schüren.

Habt genussvolle Wintertage und macht es euch warm und gemütlich!

Eure Judith

Selbstgemachte Geschenke: Würzige Knabber-Cashews mit Paprika & Mohn



In zwei Wochen ist schon der 1. Advent, so langsam aber sicher kann man also die Weihnachtsbäckerei einläuten und sich über kleine Geschenke Gedanken machen.

In meiner Familie schenken wir uns seit ein paar Jahren nichts

mehr und auch im Freundeskreis ist es immer weniger geworden.

Trotzdem mache ich engen Freunden gerne eine kleine Freude – am liebsten natürlich selbstgemacht und aus der eigenen Küche. Im Archiv findet ihr einige Ideen, was ihr Freunden und Familie schenken oder mitbringen könntet.



Da wären zum Beispiel [Spekulatius-Rum-Kugeln](#) oder [Gesunde](#)

[Energiekugeln mit Haselnuss und Dattel.](#) [Schoko-Trüffel mit Cranberries](#) oder [Vegane Schoko-Trüffel mit Fleur de Sel und Chili](#) kommen ebenfalls gut an. Fast jeder mag Kekse, also sind [Cantuccini](#) in diversen Varianten auch immer eine gute Idee. Da kann man bei den Zutaten seiner Fantasie freien Lauf lassen und sie zu Weihnachten natürlich auch mit Spekulatius-Gewürz oder zum Beispiel Orangeat aufpeppen.

Weitere Ideen findet ihr in meinem älteren Beitrag „[Lecker schenken](#)“.

Heute habe ich was (für mich) ganz Neues ausprobiert. Das Grundrezept hatte ich in einer Zeitschrift gesehen. Bei den Gewürzen habe ich geschaut, was ich da habe und passend finde. Man kann auch frischen Rosmarin fein hacken und eine mediterrane Version machen.

Hier meine Knabber-Nüsse für 1 Blech:

1 Eiweiß

1 TL Salz

1 TL Zucker

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

1 TL mildes Paprikapulver

2 TL Mohnsamen

350 g Cashewkerne (es geht auch Cashewbruch)

50 g Mandeln

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier bereit stellen.

Das Eiweiß leicht schaumig schlagen, dann die Gewürze einrühren und die Nüsse und Mandeln dazu geben. Alles gründlich durchmischen, sodass die Nüsse und Mandeln von der Gewürzmasse gleichmäßig umhüllt sind. Auf dem Blech verteilen und 15 Minuten rösten. Abkühlen lassen und luftdicht verpacken.



Die Knabber-Nüsse schmecken unglaublich lecker und sind nicht

so salzig wie gekaufte. Natürlich könnt ihr das Rezept auch nur mit Mandeln machen oder es auch mit Erdnüssen versuchen. Auch Currypulver oder Kurkuma kann ich mir gut vorstellen.

Wenn ihr solche Knabber-Nüsse wirklich verschenken wollt, empfiehlt es sich, gleich 2 Bleche zu machen, denn diese Menge dürfte maximal für 4 Tütchen reichen, schätze ich.

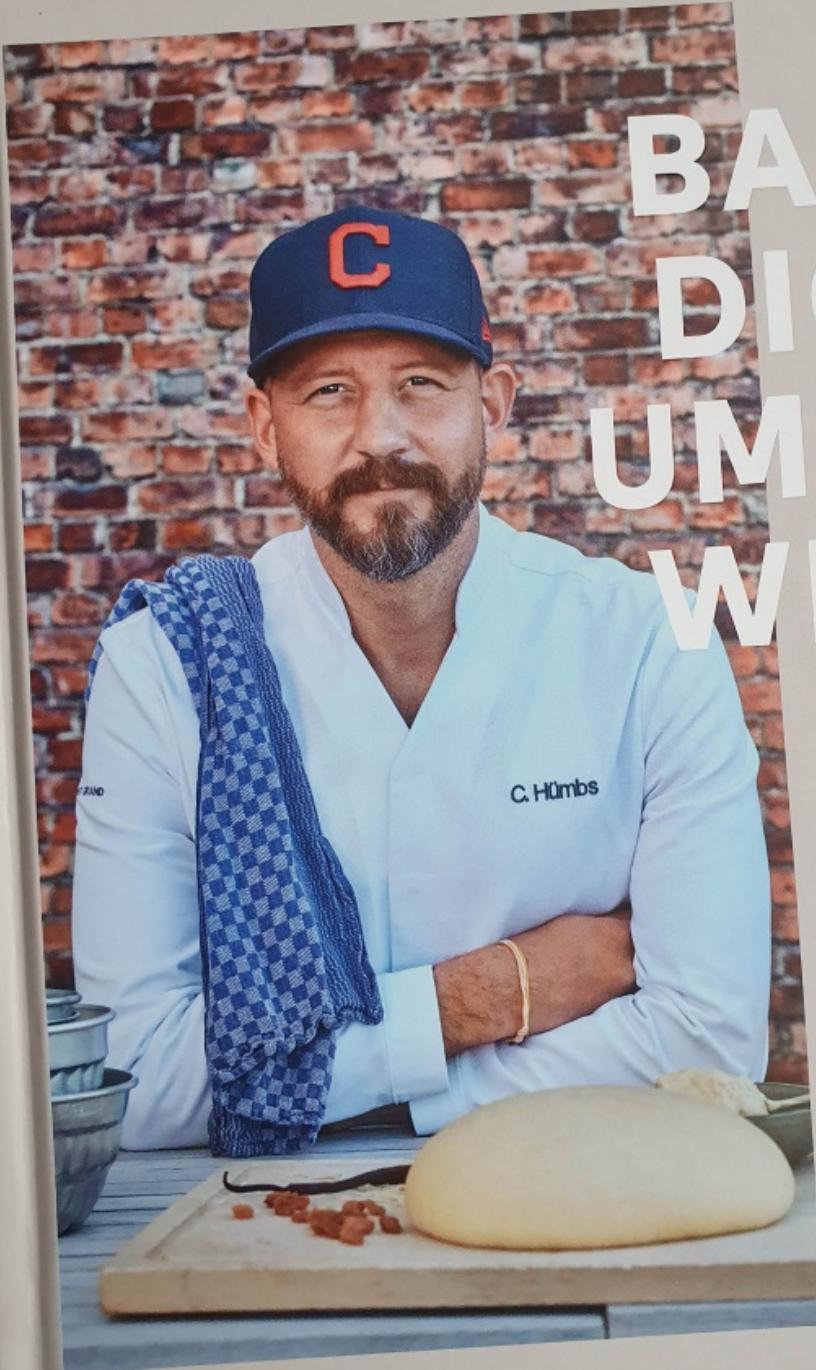
Welche Geschenke macht ihr gerne selbst? Ich freue mich über jeden Kommentar, was ihr Köstliches zaubert, und wünsche euch allen ein entspanntes Wochenende!

Eure Judith

Buchvorstellung: „Back dich um die Welt“ von Christian Hübs



CHRISTIAN HÜMBS



BACK DICH UM DIE WELT

90

süße Rezepte
gegen
Fernweh

Nun

ist das Jahr schon fast wieder zu Ende. Die Temperaturen werden kälter, die Wälder kahler und je schneller der Winter naht, umso größer werden bei mir das Fernweh und die Sehnsucht nach Wärme.

Immerhin ist die kalte Jahreszeit – von der Weihnachtszeit

ganz zu schweigen – perfekt zum Backen! Und da Koch- und Backbücher auch noch perfekte Weihnachtsgeschenke sind, stelle ich euch heute passenderweise Christian Hümbs neues Buch vor, dessen Untertitel lautet: „90 süße Rezepte gegen Fernweh“.



Chris

tian schreibt in seinem Vorwort: „Backen ist global – jedes Land hat seine eigene, oftmals althergebrachte Tradition.“ Gleichzeitig spräche man in allen Backstuben die gleiche Sprache, nämlich die des Genusses und der Liebe zu guten Zutaten.

In seinem Buch hat er sich auf kulinarischen Streifzug begeben und Rezepte aus 18 Ländern zusammengetragen.

INHALT

ROUTE

1

Deutschland 14
Schweiz 36
Österreich 48
Ungarn 61

ROUTE

3

USA 110
Südamerika 126

ROUTE

5

Russland 174
Japan 182
Australien 190
Indien 202

Vorwort 7
Einleitung 8

ROUTE

2

Niederlande 72
Großbritannien 80
Dänemark 90
Schweden 98

ROUTE

4

Frankreich 136
Spanien und
Portugal 150
Italien 160

Grundrezepte 208
Danke und Produkte 214
Vita 215
Register 216
Wichtige Hinweise 219
Notizseiten 220
Impressum 224

INHALT

Das Buch enthält 5 Kapitel, die jeweils Reiserouten darstellen und Rezepte aus 2–4 Ländern enthalten. Mal sind die Rezepte einfach, wie die [Zimtkekse aus Portugal](#), die ich bereits gebacken habe, mal aufwendig. Zudem gibt es zu manchen

Backwaren Tipps, Tricks oder interessante Infos.
Die Rezepte sind alle lecker bebildert und sehr übersichtlich
gestaltet.



KOSTPROBE?

Die Zimtkekse waren schon mal ein echtes Nascherlebnis und super schnell gemacht. Fantastisch klingt Vlaai, eine niederländische Hefeteigtarte, die mit frischen Aprikosen gefüllt wird. Zu einer schwedischen Morotskaka, einem Karottenkuchen, würde ich auch nicht nein sagen. Wer sich mal richtig austoben möchte, kann sich an einer Saint-Honoré-Torte oder einer Opéra versuchen. Spannend klingen auch die russische Milchmädchen-torte mit Mandelpaste und weißer Schoki und die Russische Honigtorte.



Mir gefällt das Buch sehr gut. Viele Rezepte sind traditionelle Klassiker des jeweiligen Landes, die man schon kennt. Manches ist nicht ganz so geläufig, beispielsweise die russische Backwelt oder ungarische Rezepte. Appetit bekommt man auf jeden Fall und wer sich für die Adventszeit schon mal warm backen möchte, findet in diesem Buch reichlich Inspiration!



KALAMANSI-TARTE

Schwierigkeitsgrad: einfach
Zubereitung: ca. 40 Min. + ca. 12 Std. Kühlzeit + Abkühlzeit
Backzeit: 15–20 Min.

1. Für die Tarte wie auf Seite 211 beschrieben den Mürbeteig vorbereiten und die Tarte blindbacken.
2. Für die Füllung das Kalamansipüree mit Zucker, Glukosesirup, Ascorbinsäure und Vanillemark in einem Topf erhitzen. Inzwischen die Kuvertüre hacken und mit der Butter in ein hohes Gefäß geben. Die heiße Flüssigkeit zugeben und mit dem Stabmixer zu einer glatten, glänzenden Masse verarbeiten. Zum Schluss den Limettensorb mit unterrühren. Die Füllung abgedeckt etwas abkühlen lassen und bis knapp unter den Rand in den Tarteboden geben. Über Nacht kalt stellen.
3. Vor dem Servieren mit Limettenzesten garnieren.

FACT

Die Kalamansi ist eine Kreuzung aus einer Mandarinenart und der Kumquat. Die Zitrusfrucht ist besonders interessant, denn je nach Reifegrad weist sie einen unterschiedlichen Geschmack auf. Die Range reicht von säuerlich-bitter bis hin zu frisch. In dieser Tarte bekommt sie den Platz, den sie verdient: die Hauptrolle.

Ich hoffe, ihr habt jetzt auch Lust auf süße Naschereien und wünsche euch eine genussvolle Restwoche!

Eure Judith

Christian Hümbs
Back dich um die Welt
90 süße Rezepte gegen Fernweh
DK Verlag
24,95 Euro
ISBN: 978-3-8310-4348-4

Torta del nonno – Schokomürbekuchen mit Kaffeecreme



Torta del nonno? Heißt das nicht della nonna? Nein, ihr lest schon richtig. Diese torta ist dem Opa (nonno) gewidmet, wie das bekannte Pendant mit Zitronencreme der Oma (nonna). Das Rezept stammt aus dem Buch „[Toskana in meiner Küche](#)“ von Cettina Vicenzino, die das Rezept auch erfunden hat.

Schon beim ersten Durchblättern fiel mir diese Torta del nonno ins Auge. Da ich die zitronige [Torta della nonna](#) sehr liebe, aber auch auf Schokokuchen und Kaffee stehe, war für mich klar: Diese Kreation kann nur fantastisch sein und wird ausprobiert!

Als ich beim Foodsaving Milch und Eier, die ich sonst eigentlich nie kaufe, rettete, fiel mir diese Torte wieder

ein. Naschkater war begeistert von meinem Backvorhaben und so entstand gestern nach langer Zeit mal wieder eine Torte ganz genau nach Rezept (nur Pinienkerne musste ich durch Mandelblättchen ersetzen). Naja, und den Zucker habe ich minimal reduziert, aber das zählt kaum.



Das Ergebnis schmeckt buonissimo! Direkt nach dem Abkühlen

konnten wir dem Duft nicht mehr widerstehen und mussten ein Stückchen probieren – normalerweise ein Tabu im Hause Naschkatze, denn die Kamera isst immer zuerst.

Für eine Springform mit 20 cm Durchmesser:

FÜLLUNG:

5 g Espressopulver
500 ml Milch
1 TL Zimt
2 Eier (Gr. M)
2 Eigelb
100 g Zucker
1 Prise Salz
50 g Maisstärke

TEIG:

250 g Mehl
(Type 405 oder Dinkel 630 oder 1050)

40 g Kakaopulver
1 Prise Salz

150 g kalte Butter in Stückchen
1 Ei

90 g Zucker

AUßERDEM:

1 Eiweiß
20 g Walnusskerne
20 g Pinienkerne
(oder Mandelblättchen)

Puderzucker zum Servieren

[Getrocknete Linsen oder Kichererbsen zum Blindbacken]

Am Vorabend oder einige Stunden zuvor das Espressopulver mit 200 ml Milch verrühren und zugedeckt (im Kühlschrank) ziehen lassen. Dann durch ein Sieb gießen und bei Bedarf noch durch einen Papierteefilter. Mit der restlichen Milch (300 ml) mischen.

Für den Teig Mehl, Kakao und Salz mischen und zügig mit der Butter verkneten. Ei mit Zucker mischen und zur Mehl-Butter-

Mischung geben. Alles zu einem glatten Teig kneten, aber nicht zu lange, da der Teig sonst hart und nicht mürbe wird. Den Teig in Folie wickeln und 1 Stunde kühlen.

Für die Füllung die Kaffeemilch mit dem Zimt erhitzen, aber nicht aufkochen lassen. Eier, Eigelbe und Zucker leicht schaumig schlagen und das Salz untermischen. Die Stärke nach und nach dazu sieben (!) und gut untermischen.

Die Kaffeemilch in dünnem Strahl in die Eiermischung einröhren. Alles erneut in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken lassen. Die Creme in eine Schüssel füllen, Frischhaltefolie auflegen und abkühlen lassen.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein Drittel des Teigs abnehmen und zur Seite stellen. Den restlichen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Tarte- oder Springform samt Rand damit auskleiden. Den Teig mit Backpapier abdecken, mit Backlinsen oder -kichererbsen beschweren und im heißen Ofen 12 Minuten blindbacken. Die Form aus dem Ofen nehmen, die Linsen und das Papier entfernen und den Teig noch 1-2 Minuten backen. Dann etwas abkühlen lassen.

Die abgekühlte Creme auf dem Teigboden verteilen. Aus dem restlichen Teig einen Deckel ausrollen, auf die Creme legen und an den Seiten festdrücken. Den Deckel mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und mit Eiweiß bepinseln. Die Walnüsse und Pinienkerne (oder Mandelblättchen) darauf verteilen und den Kuchen 30 Minuten backen. Die fertige Torta aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

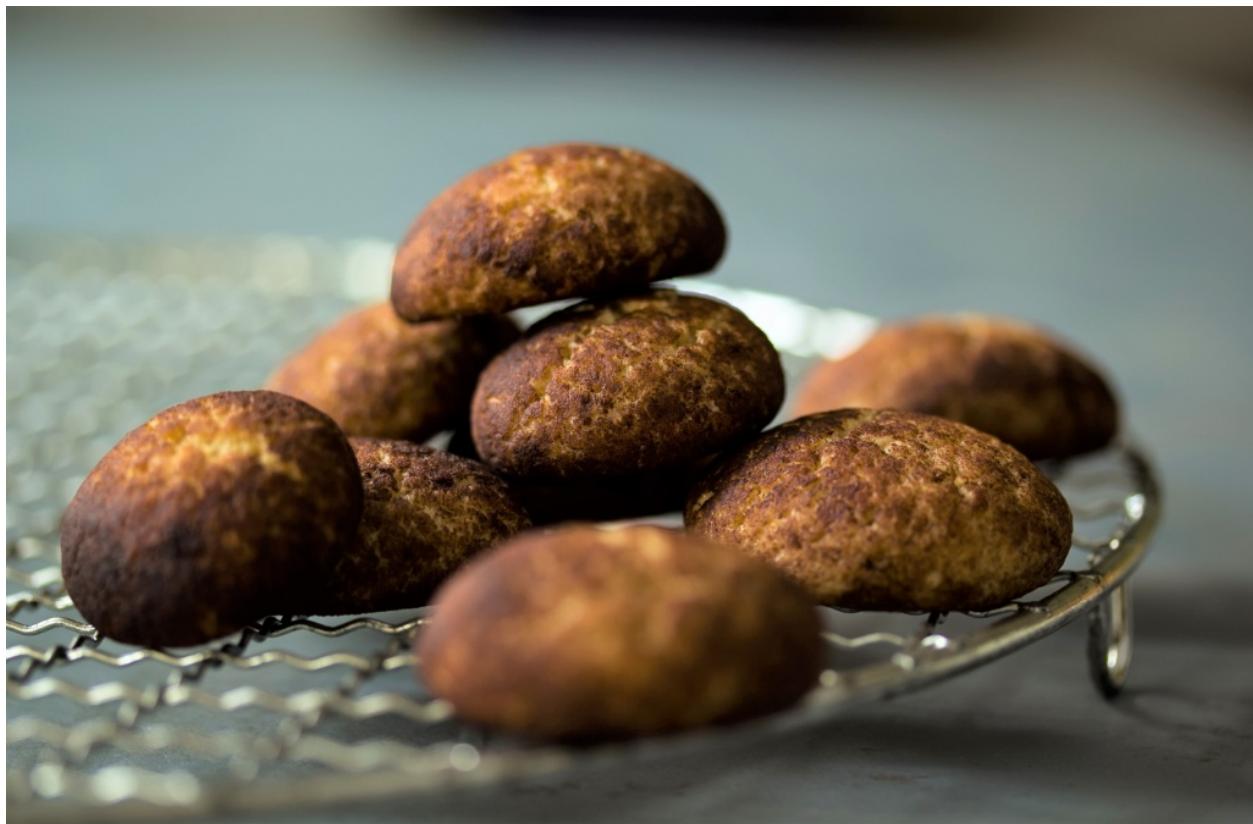


Wenn die Torta einen Tag durchgezogen ist, schmeckt sie

unserer Meinung nach fast noch besser. Auf jeden Fall ist sie ein Genuss! Findet ihr hoffentlich auch!

Habt eine genussreiche Woche, ihr Lieben!
Eure Judith

Portugiesische Zimtkekse (Biscoitos de canela)



Heute hatte ich einen maximalen Katastrophentag in der Küche. Ich wollte eine Engadiener Nusstorte aus dem neuen Backbuch „[Back dich um die Welt](#)“ von Christian Hümbes machen. Das Buch werde ich euch ganz bald hier vorstellen.

Vor vielen Jahren hatte ich schon mal eine Nusstorte gebacken und obwohl diese Nascherei sehr süß ist, liebe ich sie sehr.

Mürber, knuspriger Teig, Nüsse, ein Hauch Schoki dabei, Karamell – was will man mehr? Gebloggt hatte ich den Kuchen damals nicht und das wollte ich nachholen. Allerdings ging alles mächtig schief, die Küche endete als Schlachtfeld und ich als Nervenbündel.

Das Karamell war Schuld. Keine Ahnung, was genau ich falsch machte, aber erst klumpte es teilweise zu kandisartigen Nuggets. Ich goss etwas Sahne an, aber es löste sich nicht mehr auf. Also gab ich alles durch ein Sieb, froh, dass ich die meiste Sahne nicht angegossen hatte, und startete Versuch



zwei.

Diesmal ging es besser, doch beim Ablöschen mit der Sahne (diesmal die gesamte Menge) kochte mir alles so heftig über, dass der komplette Herd eingesaut war. Das Karamell war am Pfannenboden auch wieder fest gebrannt. Nach einem kurzen und heftigen Wutausbruch dachte ich kurz über promillehaltige Selbstmedikation für mein Nervenkostüm nach – irgendwo ist es ja immer schon nach 17 Uhr, nicht wahr? Aber dann atmete ich nur tief durch und rettete, was zu retten war.

Im Endeffekt bekam Naschkater seine Engadiner Nusstorte doch noch und sie sah passabel aus und schmeckte lecker. Ich dickte die sehr flüssige Masse aus Pseudo-Karamell und Nüssen mit etwas Mehl an und der Kuchen ließ sich sogar recht gut schneiden. Aber natürlich waren die Mengen und das Rezept nun völlig verfälscht. Es wird also weiterhin keine Engadiner Nusstorte auf dem Blog geben.

Dafür backte ich aber nebenbei noch diese portugiesischen Zimtkekse aus dem gleichen Buch. Sie schmecken ganz wunderbar, sind super einfach zu backen und passen mit ihrem feinen Zimtaroma auch perfekt in die Weihnachtszeit!

Die Portugiesen essen sie das ganze Jahr über zum Galao, dem portugiesischen Milchkaffee.



Für ca. 45 Stück:

220 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
 $\frac{1}{4}$ TL Natron

1 Prise Salz
100 g Butter
130 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
Gemahlener Zimt

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und mischen. Butter und Zucker schaumig rühren, dann das Ei zufügen und zum Schluss die Mehlmischung dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig abgedeckt 10 Minuten kalt stellen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen und ein Blech (oder 2) mit Backpapier belegen und bereit stellen.

Den Teig mit einem Teelöffel portionieren und zu kleinen Kugeln rollen. Die Kugeln in einer tiefen Schale in Zimt wälzen und dann mit etwas Abstand aufs Blech setzen und ganz leicht andrücken.

Die Zimtkekse 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen und auf dem Blech abkühlen lassen.

Nachdem ich die Engadiner Nusstorte sicher sehr lange nicht mehr backen werde, haben diese Kekse jedoch absolutes Potential, in mein Standardrepertoire aufgenommen zu werden und ich hoffe, dass sie euch genauso gut schmecken wie uns!



Ich wünsche euch eine genussvolle Woche!

Eure Judith