

Erdbeerzeit: Unkomplizierte Erdbeer-Pizza (vegan)



Nachdem ich letztes Wochenende unterwegs war, litt Naschkater Anfang der Woche an ganz furchtbarem Kuchenhunger. Also stöberte ich in meinen Backbüchern, aber die zündende Idee wollte sich nicht einstellen.

In „Seelenwärmer“ sah ich einen herhaft belegten Blätterteig und überlegte, so etwas in süß mit Erdbeeren zu backen. Allerdings war ich zu faul, einkaufen zu gehen und überlegte mir eine Alternative mit Zutaten, die ich im Haus hatte.

Schließlich entstand diese unkomplizierte Pizza aus meinem veganen „Quark“-Öl-Teig, den ich diesmal mit Margarine machte. Der Pizzaboden hatte ein bisschen was von einem Scone, was ich prima fand, weil ich dieses englische Tea-Time-Gebäck sehr liebe und es prima zu Erdbeeren passt.



Den Belag kann man natürlich ganz nach Geschmack und Saison

variieren und zum Beispiel noch Mandelblättchen drüber streuen oder nach dem Backen Schokosauce oder geschmolzene Schokolade darüber trüfeln. Der Fantasie sind wie immer keine Grenzen gesetzt.

Für 1 Pizza:

Teig:

125 g Dinkelmehl 1050
5 g Backpulver
20 g Zucker
80 g Mandeljoghurt
25 g Margarine

Belag:

2 EL Erdbeerkonfitüre
6–8 kleine oder mittelgroße Erdbeeren
30 g weißes Mandelmus
1 EL Agavendicksaft

Garnitur:

Frische Minzblättchen

Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, das Grün entfernen und die Früchte halbieren.

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen. Mandeljoghurt und Margarine ebenfalls dazu wiegen und alles zu einem homogenen Teig verkneten.

Ein Blech mit Backpapier bereit stellen und den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig zu einer Kugel formen, auf das Blech legen und zu einer dünnen Pizza flach drücken/formen. Falls der Teig ein wenig klebt, die Finger etwas anfeuchten oder einen Silikonspatel zu Hilfe nehmen.

Die Konfitüre auf dem Teig verstreichen und dabei einen Rand frei lassen. Die Erdbeerhälften mit der Schnittfläche nach unten darauf verteilen. Das Mandelmus mit dem Agavendicksaft verrühren und in Klecksen auf der Pizza verteilen.

Die Erdbeer-Pizza 20–25 Minuten backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen und mit der Minze garnieren.



Ich hätte besser die doppelte Menge gemacht, denn die Pizza wurde direkt nach dem Fotoshooting aufgefuttert. Kein Krümel blieb für den nächsten Tag übrig. Gut, dass sie so schnell gemacht ist – sicher backe ich sie bald noch mal.

Habt ihr auch Lust auf diese süße Pizza? Ich freue mich, wenn euch das Rezept gefällt und ihr mir berichtet, wie euch die

Pizza geschmeckt hat!

Habt eine genussvolle Restwoche und ein entspanntes Wochenende!

Eure Judith

"Koch mein Rezept": Masarinen mit Erdbeeren



Für die Juni/Juli-Aktion von „Koch mein Rezept“ durfte ich mich bei Inga von „[Inga ist kreativ](#)“ umschauen. Auf ihrem Blog findet man neben leckeren Rezepten – herhaft wie süß – auch viele kreative Ideen.

Zum Beispiel häkelt Inga super schöne Dinge, wie Topflappen, Kosmetikpads oder Kissenbezüge. Darum beneide ich sie. Ich bin

da leider recht talentfrei, finde es aber klasse, wenn man auf diese Art Geschenke und hübsche Dinge selbst machen kann.

Beim Durchforsten der kulinarischen Seite kam mir der leise Verdacht, dass Inga ein kleiner Suppenkasper ist, denn es gibt einige leckere Suppenideen (witzigerweise bis auf Borschtsch alles Cremesuppen) für kältere Tage. Aber auch viele Rezepte für Aufstriche, Chutneys und Konfitüren, für Risotti und Pasta oder für Pizza und Quiches findet man.

Natürlich habe ich mich erst mal bei den Kuchen umgeschaut und bin direkt auf die [Masarinen](#) gestoßen. Offen gestanden hatte ich das Wort noch nie gehört, also war ich gleich neugierig. Die Worte Erdbeeren und Marzipan überzeugten mich dann sofort!



Ursprünglich werden die Mazarinen (auch die Variante Mazarinen habe ich gefunden) wohl mit Konfitüre gefüllt. Ich finde die

Idee mit frischen, saisonalen Früchten aber total klasse.

In der Erdbeersaison vergeht kaum ein Tag, an dem ich keine roten Beeren nasche. Alle 2–3 Tage halte ich nach der Arbeit an einem Spargel- und Erdbeerstand an und erstehe ein oder zwei Schalen. Sie kommen morgens ins Frühstück, werden nachmittags und abends als Dessert gefuttert oder verbacken. Schon letzte Woche gab es ja eine [Schoko-Torte mit Erdbeeren](#). Heute dürfen sich die Marzipan-Fans freuen.



Für 10–20 Stück:

250 g Mehl

50 g Zucker

1 Ei

175 g kalte Butter

—

300 g Marzipanrohmasse

2 EL Limoncello (oder anderen Likör; Rum oder Wasser)

40 g Butter

—

Frische kleine Erdbeeren

Mehl, Zucker und Ei in eine Schüssel geben. Die Butter in Flocken dazu schneiden. Alles schnell zu einem glatten Teig kneten. Wird der Teig zu fest oder fehlt ein wenig Flüssigkeit, etwas kaltes Wasser dazugeben. Den Teig für 30 Minuten kühl stellen.

Während der Teig im Kühlschrank ruht, das Marzipan in kleine Stücke schneiden, mit dem Likör und der weichen Butter in einen Mixbecher geben und zu einer geschmeidigen Creme pürieren.

Die Marzipancreme in einen Spritzbeutel mit flacher Tülle füllen und beiseitelegen.

Kleine Kuchenförmchen von ca. 6 cm Durchmesser einfetten, wenn diese nicht antihaftbeschichtet sind. Ich hatte nicht genug dieser Förmchen und habe noch Muffinformen aus Silikon genommen.

Den Teig ca. 4 mm dick ausrollen und Kreise ausstechen, die etwas größer als die vorbereiteten Förmchen sind. Die Förmchen damit auslegen.

In jedes Förmchen einige halbierte Erdbeeren legen (wenn man es fruchtig mag und je nach Größe der Form ruhig bis knapp unter den Rand füllen) und mit der Marzipancreme bedecken – ich habe sie kreisförmig aufgespritzt, sodass es ein bisschen wie eine Blume aussah.

Aus den Teigresten kann man noch Streifen schneiden und zwei davon über Kreuz auf das Marzipan legen. [Ich habe dünne

Streifen geschnitten, diese wie einen Faden „aufgerollt“ und die Enden in das Häufchen gesteckt, so hatte ich kleine Restekekse, die aussahen wie ein Fadenknäuel.]

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen, bis die Marzipanschicht goldgelb ist.

Nach dem Backen die Masarinen vorsichtig aus den Förmchen nehmen und abkühlen lassen. Kalt schmecken sie laut Inga am besten.

Außerhalb der Saison kann man die Erdbeeren dann ja immer noch durch Konfitüre ersetzen, oder man probiert andere Früchte und Beeren aus.



Ich hoffe jedenfalls, diese Törtchen schmecken euch genauso

gut wie Naschkater und mir und wünsche euch ein sonniges,
entspanntes Wochenende!

Eure Judith



Erdbeer-Schoko-Torte (vegan)



Diese Torte habe ich in dieser Erdbeersaison sage und schreibe drei Mal gebacken. Das erste Mal war sie eine Improvisation für den Geburtstag einer Freundin, das zweite Mal gab es eine Variante als Muttertagskuchen und letztes Wochenende habe ich dann die endgültige (und vegane) Version für Naschkater und mich gebacken.

Für die ersten beiden Versionen hatte ich meinen [Brownie-Teig](#) abgewandelt. Diesmal habe ich einen Schokoteig aus „Sweet vegan“ von Emily Mainquist ausprobiert, den ich aber natürlich auch wieder abgewandelt habe.

Im Prinzip ist die Torte ein Schokokuchen (beziehungsweise zwei Böden) mit Erdbeerfüllung, Kuvertüre und Erdbeeren als Deko. Einfach, aber macht was her, finde ich. Und mal ehrlich, wer kann bei Schokolade und Erdbeeren nein sagen? ;)



Das Rezept ist für zwei Springformen mit 18–20 cm Durchmesser.

Ich hatte zwei unterschiedliche, und habe aus der Not eine Tugend gemacht, indem ich die Stufe ebenfalls mit Mandelblättchen dekoriert habe. Wenn ihr zwei gleich große Böden habt, könnt ihr zum Beispiel den Rand oder einen Teil davon mit den Mandeln garnieren.

Für 1 kleine Torte:

230 g Dinkelmehl 1050

50 g Kakao, gesiebt

100 g Kokosblütenzucker

50 g Rohrzucker

2 TL Natron

1 TL Backpulver

1 gestr. TL Salz

240 ml starker Kaffee, abgekühlt

220 ml Pflanzendrink

1 EL Apfelessig

100 g zerlassene Margarine, abgekühlt aber noch flüssig

1 LSE (Leinsamenei = 1 EL Leinsamen + 3 EL Wasser, eingeweicht und püriert)

2–3 EL Erdbeerkonfitüre

Ca. 10 Erdbeeren, in dünne Scheiben geschnitten

Ca. 10 mittelgroße Erdbeeren, gut abgetrocknet

200 g Zartbitterkuvertüre

Mandelblättchen zum Garnieren

Die zwei Springformen einfetten und mit Mehl ausstreuen.

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und gut vermischen. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die flüssigen Zutaten verrühren und dann mit dem LSE zu den trockenen Zutaten geben. Mit dem Handmixer kurz zu einem homogenen und sehr flüssigen Teig verrühren.

Den Teig auf die beiden Formen verteilen und ca. 30 Minuten backen, bis ein eingestochenes Holzstäbchen sauber herauskommt.

Die Kuvertüre in einer Schüssel (am besten Metall) in den heißen Backofen stellen und schmelzen lassen (alternativ im

Wasserbad zerlassen).

Die Böden 10 Minuten in den Formen abkühlen lassen, dann herausnehmen und auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen. Einen Boden auf eine Platte legen, mit der Erdbeerkonfitüre bestreichen und dicht mit den Erdbeerscheiben belegen. Dann etwas zerlassene Kuvertüre darüber trüpfeln und den zweiten Boden aufsetzen. Die Torte seitlich und oben mit Kuvertüre bestreichen, dann die Erdbeeren in die Schokolade tauchen und kreisförmig außen auf die Torte setzen.

Nach Belieben die Mitte und die Seite der Torte mit Mandelblättchen verzieren. Im Kühlschrank fest werden lassen und dann genießen.



Mit dem Juni ist ja nun auch endlich das milde Frühjahrswetter

mit Sonnenschein bei uns angekommen. Ich hoffe, ihr genießt beides genauso sehr wie ich und lasst euch dazu ein schönes Stück Erdbeerkuchen (oder Torte? ;)) schmecken!

Habt eine genussvolle Zeit,
eure

Judith



„Koch mein Rezept“: Kleine Fladenbrote mit Buchweizen



Endlich habe ich es diese Woche geschafft, meinen Beitrag zur Aktion „Koch mein Rezept“ zu erstellen. Dieses Mal durfte ich mich auf dem [Corumblog](#) von Sus umschauen. Sie hat einen riesengroßen Fundus an Rezepten und ich klickte mich durch die ganze Sammlung, bis ich mich schließlich entscheiden konnte.

Bei Sus findet ihr Süßes, Herzhaftes, Gekochtes und Gebackenes, Ausgefallenes und Alltägliches. Mich hätte noch interessiert, wer hinter dem Blog steht, aber leider habe ich keine Info zur Schreiberin gefunden. Was man aus dem Blog herausliest sind eine große Leidenschaft fürs Kochen und Backen, Neugier auf Neues und eine rege Teilnahme an diversen Blogevents. Kein Wunder also, dass man so viele vielfältige

Rezepte bei Sus entdecken kann.



Ihre kleinen [Fladenbrote](#) haben mich sofort angesprochen, weil sie mit dem Buchweizenmehl und dem Grieß etwas Besonderes sind. Auch das Topping fand ich spannend – im Original kommt Zatar drauf, eine arabische Gewürzmischung. Leider hatte ich keines da und auch keinen Sumach, um nach Sus' Vorschlag die Mischung selbst zu machen.

Also improvisierte ich einen anderen Mix nach meinem Geschmack.

Für 8 Stück:

7 g Trockenhefe
130 ml warmes Wasser
5 EL Olivenöl
130 g Buchweizenmehl
100 g Dinkelgrieß
120 g Dinkelmehl 1050
1 TL Salz
Pfeffer

Gewürzöl:

1 EL Olivenöl
1 TL Schwarzkümmel
 $\frac{1}{2}$ TL Raz-el-hanout
1 große Prise Fleur de sel

Hefe im Wasser auflösen, dann das Olivenöl dazugeben. Mehl, Grieß, Salz und Pfeffer vermischen und unter die Hefemischung rühren, bis ein (leicht klebriger) Teig entsteht. (Ich musste dafür portionsweise deutlich mehr Wasser zugeben, also stellt euch welches bereit.) Den Teig zugedeckt ca. 1,5 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig in 8 Portionen teilen und jeweils zu einer Kugel rollen. Diese Kugeln mit Abstand auf 2 mit Backpapier belegte Bleche setzen und weitere 10 Minuten gehen lassen.

Jede Teigmutter flach auf das Blech drücken. Die Gewürze mit dem Olivenöl auf den Broten verstreichen. Mit einem feuchten Küchentuch bedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.

In dieser Zeit den Backofen auf 230°C vorheizen.

Die Fladenbrote ca. 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Ich habe die Fladenbrote dann noch mit Ziegenfeta und Gurke gefüllt, die ich mit etwas Olivenöl, Chiliflocken und Kräutern gewürzt hatte. Das war ein köstliches herhaftes Frühstück und auch Naschkater war begeistert.



Mit was würdet ihr die Fladenbrötchen füllen?

Habt ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith



Herzhafte Buchweizen-Dinkel-Waffeln mit Zwiebeln & Käse



Manchmal ist Naschkatze eine große Sparfüchsin. Ich kann mich tagelang über tolle Schnäppchen freuen. Wenn es dann noch nachhaltig ist, ist die Freude doppelt groß.

Schon länger wünsche ich mir ein herzförmiges Waffeleisen und hatte immer mal wieder bei den Kleinanzeigen geschaut, denn ich finde, Elektrogeräte und viele andere Dinge kann man wunderbar gebraucht kaufen.

Dann geriet das Waffeleisen wieder in Vergessenheit, bis ich etwas anderes suchte und spontan auch diesen Suchbegriff eingab. Der glückliche Zufall zeigte ein Doppelwaffeleisen in meinem Viertel an – für 6 Euro!

Einen Tag später war ich glückliche Besitzerin eines Herzwaffeleisens, das einwandfrei in Schuss war und nur ein bisschen geputzt werden musste.

Zur Einweihung machte ich Buchweizenwaffeln aus „Waffeln. Als ob immer Sonntag wäre“ von Anne-Katrin Weber (GU). Allerdings wandelte ich sie direkt in eine vegane Variante um. Dieses Grundrezept nutzte ich dann letztes Wochenende für ein herhaftes Frühstück: Buchweizen-Dinkel-Waffeln mit Zwiebeln

und

geriebenem

Käse.



Durch den Käse ist das Rezept natürlich nicht mehr vegan, aber Veganer können ihn entweder durch eine vegane Variante ersetzen oder ein paar Esslöffel Hefeflocken in den Teig rühren – das gibt auch eine wunderbar herzhafte und käsig

Note.

Naschkater hatte die Idee, etwas Chutney dazu zu essen. Wir hatten selbstgemachtes Feigenchutney und Mangochutney da und Kater öffnete letzteres. Das passte super zu den Waffeln! Ein herhaftes Tomatenchutney könnte ich mir auch gut vorstellen. Wenn ihr Herhaft-Fruchtiges mögt, probiert aus, was euch schmeckt. Aber auch pur oder zum Salat sind diese Waffeln absolut köstlich!

Für 8 Stück:

2 mittelgroße oder eine große Gemüsezwiebel
1 Schuss Öl
125 g Margarine
1 gr. Prise Salz
2 LSE *
125 g Buchweizenmehl **
125 g Dinkelvollkornmehl **
8 g Backpulver
2 gestr. TL Knoblauchpulver
Reichlich frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
150 g Pflanzen-“Joghurt”
150 g Wasser (oder Pflanzendrink)
50 g geriebener Käse

* (2 EL Leinsamen + 6 EL Wasser > eingeweicht und püriert)

** am besten frisch gemahlen

Die Zwiebel schälen und in Würfel oder kleine Spalten schneiden und mit Öl in einer beschichteten Pfanne braten, bis sie gebräunt sind. Etwas abkühlen lassen.

Die Margarine in eine Schüssel wiegen, Salz zufügen und dann die LSE. Alles cremig rühren. Beide Mehle mit Backpulver und Gewürzen vermischen und zur Fettmischung geben. Den „Joghurt“ dazu wiegen und das Wasser angießen und alles verrühren. Die Zwiebeln und den Käse dazugeben und alles verrühren, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Den Teig etwas ruhen lassen und das Waffeleisen aufheizen.

Jeweils ca. 2 EL Teig in eine Waffelform geben und die Waffeln backen, bis sie leicht gebräunt und außen etwas knusprig sind. Auf einem Gitter abkühlen lassen und frisch genießen.



Mögt ihr herzhafte Waffeln oder findet ihr, Waffeln müssen süß

sein?

Habt ihr ein Familienrezept für Waffeln?

Hinterlasst mir gerne einen Kommentar, welche besonderen Rezepte ihr liebt und warum!

Habt ein genussvolles langes Wochenende!

Eure Judith