

Trois-feuilles „Schwarzwald“ mit Schokolade, Mascarpone & Sauerkirsche



Gestern hatte ich mal wieder Lust auf etwas „tortiges“. Ich bin ja nicht die Tortenbäckerin, sondern mag lieber bodenständige Kuchen oder Teilchen, aber ab und zu genieße ich auch mal eine leckere Torte oder etwas mit Creme.

Bevor ich in die Rhabarber- und Erbeersaison starte, wollte ich also noch dieser Naschlust nachgeben und habe mit dem Teig der „[Sieben-Boeden-Torte](#)“ diese Trois-feuilles-Schnitten gebacken. Mille-feuilles sind ja geschichtete Torten aus Blätterteig und bedeuten übersetzt „tausend Blatt“. Diese Schnitten erinnern zwar daran, enthalten aber nur 3 Blatt – deswegen habe ich den Namen etwas angepasst. =)

Im Prinzip sind sie ein kleines bisschen Schwarzwälder Art,

denn die Böden sind mit etwas Kirschwasser getränkt, mit Sauerkirschkonfitüre bestrichen und sie haben eine sahnige Füllung.



Da meine gekaufte Portion Mascarpone nicht ausreichte, habe ich die zweite Hälfte Schnitten mit Sahnequark gefüllt, das schmeckt ebenfalls hervorragend. Falls ihr keinen Mascarpone

findet oder eine nicht ganz so fette Füllung vorzieht, ist das also eine super Alternative!

Für ca. 6 Trois-feuilles:

Teig:

100 g weiche Butter
120 g Zucker
2 Eier
350 g Mehl
40 g Kakaopulver
10 g Backpulver

Füllung und Deko:

Kirschwasser (nach Belieben und Geschmack)
500 g Mascarpone (oder Sahnequark; oder eine Mischung aus beidem)
6 EL Puderzucker
Sauerkirschkonfitüre
Schokoladenblättchen (zartbitter)

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, dann die Eier untermischen. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen und portionsweise zur Eiermischung sieben (so entstehen keine Kakaoklümchen im Teig). Zum Schluss wird der Teig sehr fest, also eventuell die letzte Portion Mehl von Hand unterkneten. Sollte sich nicht alles verbinden, ein klein wenig Wasser zufügen, bis ein trockener, aber glatter Teig entstanden ist. Den Teig auf 2 mit Backpapier belegte Bleche drücken. Entweder so dünn wie möglich aufs Blech drücken oder aufs Blech krümeln, ein zweites Backpapier darüberlegen und den Teig ganz dünn ausrollen oder mit einem glatten, stumpfen Gegenstand zwischen den Blättern „ausstreichen“, sodass gleichmäßige Rechtecke entstehen, die man gut in gleichmäßige Rechtecke aufteilen kann. Optimal sind Rechtecke von 8 x 5-6 cm, also sollte der Teig zum Beispiel 32 x 20 cm groß sein (mit etwas Zugabe am Rand, um gerade Kanten schneiden zu können). Dann den Teig mit einer Gabel gleichmäßig einstechen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft ca. 10 Minuten backen.

Die Böden etwas abkühlen lassen, dann die Rechtecke abmessen und mit einem scharfen Messer zuschneiden. Man kann natürlich auch Quadrate oder sogar Dreiecke schneiden.

Die Rechtecke nach Geschmack mit mehr oder weniger Kirschwasser bepinseln und mit Kirschkonfitüre bestreichen.

Den Mascarpone (und/oder den Quark) mit dem Zucker cremig rühren, in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und gleichmäßige, kleine Tupfen auf 2 von 3 bestrichenen Platten spritzen. Diese dann aufeinander setzen und die dritte oberste Platte umdrehen, sodass die Konfitüre nach unten zeigt. Auf den nackten oberen Boden ebenfalls Tupfen setzen und zum Schluss Schokoladenblättchen darüberstreuen. Je nach Größe der Teigplatten ergibt die Teigmenge etwa 6 oder etwas mehr Troisfeuilles.

Vor dem Servieren stellt man sie am besten noch ein paar Stunden in den Kühlschrank, damit der Teig die Feuchtigkeit der Creme aufnehmen und weich werden kann.



Wenn ich so drüber nachdenke, sind diese Törtchen auch prima

für die Erdbeer- oder Rhabarberzeit! Man lässt den Kakao im Teig weg, kocht ein Rhabarberkompott und ersetzt damit die Konfitüre. Oder man belegt sie stattdessen mit frischen Erdbeerscheiben, die ja ebenfalls mit Sahnequark oder Mascarpone perfekt harmonieren.

Ich hoffe also, ihr habt Lust, ein bisschen zu basteln und mit diesem Rezept zu experimentieren und würde mich freuen, wenn ihr euer Ergebnis bei Instagram mit mir teilt, indem ihr mich verlinkt. Oder hinterlasst mir hier einen Kommentar, wie eure Trois-feuilles geworden sind!

Habt einen sonnigen Sonntag und kommt gut in die neue Woche!
Alles Liebe,
eure Judith

Pasta mit herzhafter Cashewsauce & gebratenen Pilzen



Frohe

Ostern wünsche ich euch allen!

Ich hoffe, ihr verbringt ruhige Tage mit euren Lieben und teilt viele genussvolle Momente!

Übers Osterwochenende habe ich nicht sehr viel unternommen. Trotzdem ging die Zeit mit etwas Gartenarbeit, ausgedehnten Spaziergängen in der Sonne und gemeinsamem Kochen und Backen recht schnell vorüber.

Morgen beginnt schon wieder der Alltag und da werde ich wieder weniger Zeit und Motivation fürs Kochen haben. Umso besser, dass ich ein neues, super schnelles und einfaches Lieblings-Pasta-Rezept ausprobiert habe!

Das Rezept stammt von Blogger-Kollegin Janine (Blog „[Genuss des Lebens](#)“) bzw. aus dem Buch „[Die 100 besten Rezepte der besten Foodblogger](#)“, das kürzlich bei Callwey erschienen ist. Alle Rezepte stammen aus dem [Rezeptebuch.com-Award 2021](#). Ich freue mich unglaublich, dass ich mit 2 Naschkatzen-Rezepten vertreten bin! Das Buch ist super schön gestaltet und alle Rezepte klingen so fantastisch.

Da finden sich herzhafte und süße Rezepte, Getränke, Brote, ... Für jeden Geschmack ist etwas dabei. Ob Fisch, Fleisch oder vegan, jede/r sollte bei dieser vielfältigen Auswahl fündig werden.

Viele Blogger-Kollegen und -Kolleginnen waren mir bereits bekannt, aber einige neue durfte ich dank des Buches kennenlernen, denn jede/r wird kurz vorgestellt und das Buch lädt ein, auf den Blogs und sozialen Seiten zu stöbern.



Naschkater und ich haben uns vor Ostern einen langgehegten Traum erfüllt und uns einen Hochleistungsmixer zugelegt. Damit

mache ich nun selbst Mandel- oder Nusstmus, Kater mixt seine geliebten Smoothies und ich kann jetzt im Knopfumdrehen diese köstliche Pastasauce aus Cashewkernen zubereiten.

Für 2 Personen:

200–300 g Pasta (Rigatoni)

Salz

Sauce:

200 g Cashewkerne, in Wasser eingeweicht

2 Knoblauchzehen

2 TL Gemüsebrühpulver

2 gestr. TL Knoblauchpulver

1 TL gelbes Raz el hanout

1 TL Kurkuma

1 EL Hefeflocken

1 Prise Chiliflocken (nach Belieben)

Pfeffer

Topping:

Glatte Petersilie, gehackt

200 g Champignons

Olivenöl

Chiliflocken zum Garnieren (nach Belieben)

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Salz und die Pasta hineingeben und nach Packungsanweisung al dente kochen (ca. 14 Minuten).

In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Sauce in einen Mixer geben (oder in einem geeigneten Gefäß mit dem Pürierstab mixen) und zu einer glatten Sauce verarbeiten. Mir war sie etwas zu dick, deswegen habe ich ein paar EL Nudelkochwasser eingerührt.

Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in etwas Öl anbraten.

Die Pasta abgießen, mit der Sauce vermischen und auf Teller verteilen. Die Pilze darüber verteilen und jede Portion mit gehackter Petersilie und einigen Chiliflocken bestreuen.

Wir fanden diese Pasta fantastisch und werden sie sicher noch

ganz oft zubereiten. Die Mengen hatte ich direkt verdoppelt – Naschkater und ich sind erstens verfressen, lieben zweitens Reste (falls denn mal welche übrig bleiben) und drittens liebe ich Sauce – viel Sauce! =)

Ich hoffe, diese Pasta ist auch was für euer Alltags-Repertoire und wünsche euch einen guten Start in die ostergekürzte Woche!

Eure Judith

unbeauftragte Werbung in Form von Blog-Nennung und Buchvorstellung

Karotten-Donuts mit Frischkäse & Karamellwalnüssen



Oster

n steht vor der Tür, die Natur blüht auf und auf den Blogs und in den Social Medias tauchen überall Hefezöpfe und Karottenkuchen auf. Karottenkuchen liebe ich ja sehr, backe ihn aber sehr selten. Ich hatte mir gerade vorgenommen, eine neue Variante auszuprobieren...

...als ich diese Woche das erste Mal seit einer Ewigkeit mal wieder im schwedischen Einrichtungshaus eine Zimtschnecke mitnahm. So einen kleinen (leider nur beruflichen) Shoppingausflug für die Firma muss man ja ausnutzen! Ich möchte die Schnecke überraschend gern: eine deutliche Kardamomnote, viel Zimt und nicht ganz so süß wie andere Teile vom Bäcker oft sind.

Da kam mir die Idee, eine Zimtschnecke mit Karottenkuchen zu kreuzen.



Wenig später waren diese Karotten-Donuts mit Zimt und Kardamom

geboren, die dann noch ein hübsches Topping in Form von Frischkäse und Karamellwalnüssen bekamen.

Naschkater war begeistert, die Donuts waren in Rekordzeit aufgefuttert und ich werde sie vermutlich am Wochenende gleich nochmal backen. Ich hoffe, euch schmecken sie auch so gut wie uns!

Ihr könnt natürlich auch eine Muffinform benutzen und Cupcakes machen, aber ich fand, dass Donuts mal was anderes sind und außerdem kann man sie auf der Osterkaffeetafel auf einen Teller setzen und das Loch in der Mitte als „Eierbecher“ verwenden.
=)



Für 8–10 Donuts:
250 g Dinkelmehl 1050

100 g Zucker
2 gestr. TL Backpulver
1 geh. TL Zimt
 $\frac{1}{2}$ TL Kardamom, gemahlen
(oder Samen von 3 Kardamomkapseln, frisch gemahlen)
120 g Karotte, gerieben
10 g Nussöl (alternativ anderes Öl oder 50 g Margarine)
40 g Margarine
150 g Hafergurt/Joghurt
100 ml Pflanzendrink/Milch

150 g Frischkäse
3 EL Zucker
3 EL Walnusshälften, gehackt

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Die Karottenraspeln untermischen. Dann die nassen Zutaten dazugeben und mit dem Handmixer zu einem glatten Teig rühren. Die Mulden der Donutform fetten und den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Den Teig in einen Einmalspritzebeutel füllen und in die Donutmulden verteilen. Nicht zu viel Teig hineingeben, denn er geht ja noch auf – halb voll reicht aus. Die Donuts 15–20 Minuten backen und dann abkühlen lassen.

Den Frischkäse cremig rühren (wer mag, gibt einen Spritzer Zitronensaft oder etwas Zeste dran) und in einen Spritzbeutel mit flacher Tülle füllen. Den Frischkäse dünn auf die abgekühlten Donuts spritzen.

Den Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen, dann die gehackten Nüsse hineingeben, umrühren und abkühlen lassen. Die karamellisierten Nüsse dann auf dem Frischkäse verteilen.



Habt ein genussvolles Wochenende und kostet jeden Sonnenstrahl

aus!

Eure Judith

Herzhafte mediterrane Scones mit Rosmarin, Chili und Paprika



Neuli

ch wollte ich mal selbst Joghurt machen und setzte Ziegenmilch mit Joghurtferment an. Leider dickte das Ganze nicht wirklich viel an, sodass es von der Konsistenz her eher Dickmilch oder saure Sahne wurde. Was also tun mit dem verunglückten „Joghurt“?

Da fielen mir Scones ein, die ja normalerweise mit Buttermilch gebacken werden und dachte mir, Ziegen“buttermilch“ passt doch

wunderbar zu einer herzhaften Variante!

So entstanden diese mediterranen Scones, in die ich gleich noch den Rest Aquafaba von den [veganen Tonka-“Butter”keksen](#) gab, da ich kein Ei da hatte. Das funktionierte genauso gut. Die Säure der Buttermilch ahmte ich mit einigen Tropfen Apfelessig nach, da Natron ja Säure braucht, um zu arbeiten und das Gebäck luftig zu machen.



Da ihr ja keinen verunglückten Joghurtansatz-Rest da habt,

habe ich euch die Mengen mit verdünntem Ziegenjoghurt oder mit Ziegenmilch plus Apfelessig aufgeschrieben.

Für 8 große Scones bzw. 1 Scone-Brotlaib:

500 g Mehl

3 TL Backpulver

1 TL Natron

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

1 TL Knoblauchpulver

Frisch gemahlener Pfeffer

1 TL Paprikapulver

1 große Prise Chiliflocken

1 TL Kräuter der Provence

1 TL Rosmarin

250 g kalte Butter, gewürfelt

100 g Ziegenjoghurt + 70 g Wasser (oder 170 g Ziegenmilch) +

einige Tropfen Apfelessig

4 EL Aquafaba (oder 1 Ei)

Mehl, Backpulver, Natron, Salz und alle Gewürze in einer Schüssel mischen.

Die Butterwürfel dazugeben und mit den Fingerspitzen zu einer sandig-streuseligen Mischung zerreiben. Dann die Ziegenjoghurt-Mischung hinzufügen und alles vermischen. Nur solange rühren, bis gerade so ein Teig entsteht! Der Teig muss nicht homogen sein, sondern sieht sehr krümelig und ungleichmäßig aus.

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und zu einem runden Laib formen. Mit einem Messer kreuzweise vierteln, dann die Viertel noch einmal halbieren, sodass 8 Stücke entstehen. Mit etwas Milch oder einem Hauch Ziegenjoghurt bestreichen und mit frischen oder getrockneten Rosmarinnadeln bestreuen. Dann 20–25 Minuten backen, bis das Scone-Brot knusprig goldbraun und schön aufgegangen ist. Etwas abkühlen lassen und lauwarm oder auch kalt zum Beispiel zu einem Salat genießen. Sehr gut passen auch ein Chutney und

etwas Käse dazu. Aber auch pur lassen sich die Scones wunderbar vernaschen.

Alternativ kann man den Teig auch flach drücken und kleinere Scones schneiden oder Kreise ausschneiden. Die Backzeit verringert sich dann vermutlich etwas (schätzungsweise 15-20 Minuten).



Ich bin ganz begeistert von diesen außen knusprig und innen super fluffigen Scones und freue mich schon auf einen bunten Salat und ein oder zwei Ecken zum Knuspern.

Habt ihr Appetit bekommen? Dann probiert es aus und berichtet mir gerne, wie ihr die herzhafte Variante findet!

Habt ein fabelhaftes Wochenende und lasst es euch gut gehen!
Eure Judith

Tonka-“Butter”kekse (vegan)



In den letzten Tagen hatte ich öfter mal Verlangen nach Nascherei und nie war etwas Süßes im Haus. Also mussten mal wieder Kekse her!

Da Naschkater häufig mit Kichererbsen aus dem Glas kocht und das Wasser immer aufhebt und einfriert, hatten wir einen großen Vorrat an Aquafaba da. Auch der Rest vegane Butter vom Backen der [Donauwelle](#) war noch vorhanden, also fiel die Wahl

auf diese Kekse aus dem Buch „Vegane Rezepte mit Aquafaba“ von Zsu Dever, aus dem ich schon öfter etwas ausprobiert habe.

Natürlich war wieder etwas nicht im Haus – aber wer hat schon gemahlene Flohsamen da? Ich ersetze sie durch die gleiche Menge Guarkernmehl.

Die Kekse liefen mehr auseinander als auf dem Foto im Buch, keine Ahnung, ob es an den Flohsamen bzw. deren Fehlen lag oder ob die Autorin eine kleinere Tülle benutzt hat und es deshalb auf den Fotos nicht auffällt. Jedenfalls sollte man bei größeren Keksen großzügig Abstand auf dem Blech einplanen.



Ansonsten lässt sich der Teig wunderbar verarbeiten und die Kekse schmecken uns fantastisch! Ich habe statt Vanilleextrakt

Tonkabohne hineingerieben, weil ich ihr Aroma sehr gerne mag und es auch einfach mal was anderes ist als immer nur Vanille. Laut Buch kann man die Kekse noch mit Raspeln oder grobem Zucker bestreuen, aber das habe ich mir gespart.

Die Kekse sind außen herrlich knusprig und innen zart und Naschkater hätte mir am liebsten beide Bleche gleich gestern Abend weggeknuspert... Nächstes Mal backe ich definitiv gleich die doppelte Menge.

Ich habe übrigens ein Blech mit Tuffs gemacht, das ergab kleine, runde Kekse für die sofortige Qualitätskontrolle. Die Kekse auf dem Foto sind deutlich größer, brauchen aber mindestens 5 Minuten länger beim Backen.

Für 20–30 Kekse:

175 g pflanzliche Butter
80 g Rohrzucker
60 ml Aquafaba
 $\frac{1}{4}$ Tonkabohne, fein gerieben
200 g Dinkelmehl 630
 $\frac{1}{2}$ TL Flohsamenpulver (oder Guarkernmehl)
 $\frac{1}{4}$ TL Meersalz

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und 2 Bleche mit Backpapier belegen und bereitsstellen.

Das Fett mit dem Zucker cremig rühren, dann das Aquafaba und die Tonkabohne dazugeben und unterrühren. Mehl, Flohsamenpulver und Salz mischen und unter die Fettmasse rühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 1 cm) füllen und mit Abstand beliebige Formen auf die Bleche spritzen. Im vorgeheizten Ofen 10–15 Minuten backen, bis die Kekse ganz leicht goldbraun sind. Kurz auf dem Blech abkühlen lassen, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen und in luftdichten Keksdosen aufbewahren.



Ich hoffe, ihr habt genauso herrliches Wetter und konntet

vielleicht sogar ein Stück Kuchen und einen Kaffee an der Sonne genießen!
Macht es euch schön!
Eure Judith