

Mandelecken mit Marzipan



Neuli

ch hatte ich urplötzlich gewaltige Lust auf Nussecken. Beim Stöbern auf Pinterest stolperte ich dann wieder einmal über die sagenhaften Fotos vom [Zungenzirkus](#), darunter auch welche mit Nussecken*. Als ich dann las, dass Jörg Crème fraîche und Marzipan verwendet, war die Sache entschieden, denn von beidem hatte ich noch Reste da.

Allerdings lagen in der Vorratskammer nur Mandeln und keinerlei Nüsse, also wurden kurzerhand Mandelecken daraus. Sie sind unglaublich saftig und schmecken herrlich nach Mandeln und Marzipan – ein bisschen wie dieses italienische Mandelgebäck, nur in Eckenform, viel saftiger und mit Schokolade.



Für ca. 40–45 Stück:
Nussbelag
300 g Mandeln, gemahlen

100 g Mandeln, gehackt
100 g Mandelnblättchen
100 g Zucker
120 g Butter
100 g Crème fraîche
5 Tropfen Bittermandelaroma
200 g Marzipan
2 Eiweiß

Mürbeteig

340 g Mehl
160 g Butter
100 g Zucker
2 Eigelbe
1 Prise Salz
1/2 TL Backpulver
2–4 EL kaltes Wasser
4 EL Johannisbeergelee

Außerdem:

350 g dunkle Kuvertüre

Eine Form von ca. 25×35 cm (oder einen Backrahmen auf diese Größe einstellen) mit Backpapier auslegen.

Für den Teig alle Zutaten (bis auf das Johannisbeergelee) rasch zu einem glatten Teig zusammen kneten.

Den Mürbeteig ausrollen und den Boden im Backrahmen damit auslegen.

Für ca. 30 min kalt stellen.

Für den Belag das Marzipan möglichst klein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen.

Zucker und Crème fraîche in den Topf rühren und noch mal zum Kochen bringen.

Von der Herdplatte ziehen und Marzipan einrühren, dann Mandeln und Bittermandelaroma dazu geben. Rühren bis sich das Marzipan vollständig gelöst hat.

Die Masse ein paar Minuten abkühlen lassen, dann zügig das Eiweiß untermischen.

Backofen auf 175° Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Johannisbeergelee auf dem Mürbeteig verstreichen. Den Belag mit einem Löffel in kleinen Klecksen auf dem Gelee verteilen und mit einem nassen Löffelrücken glatt streichen.

Für ca. 25 Minuten backen. Die Oberfläche sollte goldbraun sein. Auskühlen lassen.

Den Kuchen drei Mal längs und 5 Mal quer in ca. 6 cm breite Streifen schneiden, sodass Quadrate entstehen. Diese schräg halbieren.

Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen und die Mandelecken mit den Kanten vorsichtig eintauchen. Überschüssige Schoko mit einem Löffelrücken etwas abstreifen.

Auf einen Bogen Backpapier legen und trocknen lassen.

Die Mandelecken halten sich in einer Dose im Kühlschrank einige Tage ohne trocken zu werden.



Für alle Naschkatzen mit Nussallergie sind diese Mandelecken natürlich perfekt. Wer lieber Nüsse mag, ersetzt die Mandeln oder einen Teil davon – oder probiert mal mein altes

[Nussecken-Rezept](#) aus (das ist sogar vegan!). In welcher Form auch immer, solche Ecken schmecken eigentlich immer und gerade jetzt, wo trotz herrlichstem Wetter der Herbst spürbar wird, bekomme ich wieder mehr Lust auf warme Aromen wie Mandeln, Nüsse, Schokolade... Seelenfutter eben.

Ist das bei euch auch so?

Ich wünsche euch einen entspannten Abend und eine schöne erste Oktoberwoche!

Eure Judith



* Beitrag enthält Werbung, da Blogger-Nennung

Zwiebelkuchen mit Apfel



Seit einigen Wochen ist er da, der neue Wein. Seine Namen sind ja je nach Region sehr unterschiedlich, aber ich glaube meistens wird er zusammen mit Zwiebelkuchen genossen.

Auch von Zwiebelkuchen gibt es so viele Rezepte wie Bäcker und sicher haben viele ihre Familienrezepte.

Im Herbst essen wir in meiner Familie alle gerne Zwiebelkuchen und trinken Federweißen (wie er bei uns in der Pfalz heißt) dazu. Aber ein klassisches Rezept zum Selbermachen haben wir dafür nicht. Überhaupt erinnere ich mich nur an ein einziges Mal, als Ma und ich einen Zwiebelkuchen zusammen gebacken haben. Backen war einfach nicht ihr Ding. Als ich älter wurde, war immer ich für „alles mit Teig“ zuständig.

Dieses Rezept stammt schon wieder aus einem von Omas alten

Backbüchern. Der Titel lautet witzigerweise „Das neue Kochbuch“ und hinten ist ein Logo mit „Rewe“ zu sehen. Vielleicht ist es der Vorläufer der heutigen Supermarktkette? Ich habe keine Ahnung. Fest steht, dass das Zwiebelkuchenrezept absolut empfehlenswert ist!



Natürlich habe ich es wieder ein bisschen abgewandelt und sehr präzise war das Rezept manchmal auch nicht. „8 große Zwiebeln“ fand ich mäßig hilfreich und „den Kuchen bei guter Hitze“

backen“ ebenfalls. Hier habe ich – zum Glück mit Erfolg – ausprobiert bzw. geschätzt. Für den Teig habe ich Margarine statt Schweineschmalz genommen. In der Füllung ist noch ein Klecks Crème fraîche gelandet statt nur Saure Sahne, außerdem eine Prise Kurkuma für die schöne gelbe Farbe – und zwei säuerliche Äpfel eigener Ernte. Das gibt dem recht süßen Zwiebelkuchen einen kleinen Kick und etwas Frische. Wer es klassisch mag, lässt Kurkuma und Apfel weg.

Für eine Form mit 28 cm Durchmesser:

70 g Margarine (oder Schweineschmalz)

250 g Dinkelmehl Type 63

1 gestr. TL Salz

Ca. 1/8 l Wasser

$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver

1 kg Gemüsezwiebeln

2 Schuss/Esslöffel Öl/Schmalz/Margarine/Butter

60 g Speck, fein gewürfelt

1–2 säuerliche Äpfel

200 g Saure Sahne

50 g Crème fraîche

30 g Speisestärke

2 Eier

2 TL Kümmelsamen

1 gestr. TL Salz

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

Pfeffer nach Belieben

Für die Füllung die Zwiebeln schälen und je nach Größe in halbe oder viertel Ringe schneiden. Mit etwas Öl oder Fett in einer großen Pfanne andünsten, bis die Zwiebeln nicht mehr roh sind. Alles etwas abkühlen lassen.

Den Apfel waschen, entkernen und in kleine Stücke oder Stifte schneiden. Die Stärke mit der Sauren Sahne und der Crème fraîche glatt rühren, die Eier und die Gewürze untermischen.

Für den Teig das Fett schaumig rühren, dann die anderen Zutaten nach und nach dazu geben und zu einem glatten Teig

kneten. Eventuell braucht man nicht das ganze Wasser.
Den Teig zu einem Kreis ausrollen und eine gefettete Kuchen- oder Springform damit auslegen, einen Rand hochziehen.
Den Ofen auf 175 °C vorheizen.
Die Eiermischung mit den Zwiebeln und dem Apfel vermischen und alles auf dem Teig verteilen. Die Speckwürfel darüber streuen und alles glatt streichen.
Den Zwiebelkuchen 30–45 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht goldbraun ist. Abkühlen lassen und dann aus der Form lösen.



Zurzeit strahlt der Himmel ja noch in schönstem Blau und man kann wunderbar draußen sitzen und die Sonne genießen. So lasse ich mir Herbst gefallen!

Also, nutzt dieses wunderbare Wetter und genießt ein Stück Zwiebelkuchen mit neuem Wein auf der Terrasse oder bei einem Picknick in der Sonne!

Eure Judith

Buchteln mit Apfelkompott (ohne Hefe)



Habt ihr schon mal Buchteln gemacht oder gegessen? Ich kannte sie bisher nur vom Namen her und dachte auch immer, Buchteln wären ein Hefeteiggebäck. Sind sie meist auch, aber man kann sie auch ohne Hefeteig machen, wie ich gestern festgestellt habe. Beim Blättern in Omas Backbuch fand ich dieses Rezept mit einer Art weichem Mürbteig.

Normalerweise werden Buchten mit Konfitüre oder Pflaumenmus gefüllt. Ich habe aber – drei Mal darf ihr raten – Apfelkompott genommen. Es ist ja schließlich Apfzeit. Bei der Füllung könnt ihr natürlich nehmen, was euch schmeckt und was da ist.



Der Teig war sehr weich und etwas klebrig, man braucht genug

Mehl auf der Arbeitsfläche und etwas Fingerspitzengefühl. Aber die kleine Mühe lohnt sich! Die Buchteln sind innen fluffig weich mit saftiger Apfelfüllung, außen sind sie knusprig und sehr mürbe!

Naschkater hätte mir die ganze Form noch warm aufgefuttert, hätte ich nicht nach den ersten paar energisch Veto eingelegt, bis sie fotografiert waren.

Falls ihr die Buchteln vegan machen wollt, sollte der [vegane Quark-Öl-Teig von meinen Schweinchen](#) super funktionieren.

Die Menge fand ich etwas wenig. Im Rezept stand, für ca. 22 Stück. Da wären sie super klein geworden. Bei mir ergab die Menge ca. 12 Stück. Nächstes Mal mache ich gleich doppelt so viel Teig, dann lohnt es sich auch.

Teig:

50 g Butter oder Margarine

40 g Zucker

$\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

250 g Dinkelmehl Type 630

4 gestr. TL Backpulver

Ca. 1/8 l Milch

Füllung:

Einige Esslöffel Apfelkompott

(2–3 Äpfel, 1 Schuss Rum oder Wasser, $\frac{1}{2}$ Päckchen

Vanillezucker, $\frac{1}{2}$ TL Zimt, Zucker nach Belieben, 1 EL Rosinen)

oder Konfitüre

Ca. 20 g zerlassene Butter oder Margarine zum Bestreichen

Puderzucker zum Bestreuen

Für die Füllung, sofern man sie selbst macht, die Äpfel schälen, klein schneiden und mit Wasser oder Rum, Vanillezucker und Zimt bei mittlerer Hitze schmoren, bis sie weich sind. Mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken oder auch pürieren. Mit Zucker abschmecken, die Rosinen zugeben und

abkühlen lassen.

Für den Teig die weiche Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker, Zimt und das Ei zufügen. Das Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit etwas Milch dazugeben. Der Teig sollte schwer reißend vom Löffel fallen. Eventuell braucht man etwas weniger Milch.

Mit einem in Mehl getauchten Esslöffel Portionen des Teigs abstechen und auf eine mit Mehl bestreute Arbeitsfläche geben. Mit bemehlten Fingern flach drücken und ca. 1 TL Apfelkompott darauf setzen. Die Teigränder darüber beutelartig zusammen drücken und die Buchteln mit der Öffnung nach unten in eine gefettete Auflauf- oder Kuchenform setzen. Sie können ruhig ein klein wenig Abstand haben, da sie noch aufgehen.

Alle Buchteln mit zerlassener Butter bepinseln und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C 30–40 Minuten backen. Die fertigen Buchteln noch einmal mit Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.



Dazu passt sehr gut ein Klecks Schlagsahne oder eine

Vanillesauce. Am besten schmecken die Buchteln warm.

Ich werde jetzt bei einer schönen Tasse Kaffee die letzten Reste der Apfelbuchteln verputzen – viel ist seit heute Morgen nicht übrig geblieben. Was steht bei euch heute oder morgen auf der Kaffeetafel?



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith

Apfelstrudel mit Vanillesauce



Naschkatze 

Und

es geht weiter mit der Apfelparade! Die kleine Kiste mit Äpfeln, die ich von Zuhause mitgenommen habe, ist nicht mal ansatzweise leer, also gibt es heute gleich noch mal einen Apfelkuchen, beziehungsweise einen Strudel.

Den letzten Apfelstrudel habe ich vor vielen, vielen Jahren gebacken, kurz nachdem ich mit einer Freundin in Wien war. Dort haben wir im Schloss Schönbrunn an einer kleinen Apfelstrudel-Show teilgenommen und ein originales Rezept mitgenommen.

Heute habe ich ein Rezept aus Omas altem Backbuch „Backen macht Freude“ ausprobiert, aber natürlich wie immer

Kleinigkeiten verändert. Statt Weizen- habe ich Dinkelmehl genommen (ging genauso gut) und die Brösel habe ich noch in etwas Butter angeröstet. Auch Zimt kam im Rezept nicht vor, aber der muss einfach sein bei Äpfeln!

Ich finde ja, Strudel sollte man warm und frisch essen, also habe ich ein paar Freunde zum Strudel-Kräñzchen eingeladen. Die Menge im Rezept ist für einen großen Strudel oder zwei kleinere und ich habe zwei gebacken, aus mehreren Gründen. Zum einen habe ich nicht die größte Arbeitsfläche in der Küche zum Ausziehen des Teigs. Zum zweiten bekommt man einen kleineren Strudel leichter aus dem Tuch aufs Blech. Da ich so lange keinen gebacken hatte, hat mir dieser Schritt ein wenig Sorgen bereitet. Aber es ging alles glatt!



Das Rezept für die Vanillesauce habe ich von meiner Ma

übernommen. Wir machen es immer zur [Roten Grütze](#).

Für 1 großen oder 2 kleinere Strudel:

250 g Dinkelmehl Type 630

1 Prise Salz

7–10 EL lauwarmes Wasser

50 g zerlassene Butter/Margarine ODER 4 EL Öl (Raps)

1–1,5 kg Äpfel

50 g Semmelbrösel

15 g Butter

1 Päckchen Vanillezucker

$\frac{1}{2}$ TL Zitronenzucker oder etwas abgeriebene Zitronenschale

90 g Zucker

1 TL Zimt

50 g Rosinen

1–2 Schuss Rum (oder Apfelsaft)

1 Handvoll Mandeln, gehackt oder Mandelblättchen/-stifte

50 g zerlassene Butter oder einige EL Öl

Für die Füllung die Rosinen mit etwas Rum übergießen und ziehen lassen. (Geht auch gut über Nacht.) Die Brösel in einer beschichteten Pfanne mit der Butter anrösten, dabei nicht aus den Augen lassen und ständig rühren.

Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, aufhäufen und eine Mulde in die Mitte drücken. Salz, Öl und einige Esslöffel Wasser zufügen und von der Mitte her alles verkneten. Nach und nach das restliche Wasser (ich brauchte alle 10 EL) dazugeben und einen Kloß kneten. Dann alles zu einem glatten Teig kneten. Falls nötig noch ein paar Tropfen Wasser dazugeben.

Den Teig in eine Schüssel legen, mit etwas Öl bestreichen, mit einem Tuch abdecken und $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen lassen.

In dieser Zeit die Äpfel waschen, nach Belieben schälen (bei Bio-Äpfeln nicht nötig) und die Kerngehäuse entfernen. Die Viertel der Länge nach halbieren und dann in Scheiben schneiden. Die Äpfel mit den Bröseln, dem Zucker, den Rosinen, den Mandeln und dem Zimt mischen.

Den Ofen auf 165 °C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen und bereitstellen.

Ein großes, dünnes Küchentuch auf die Arbeitsfläche legen und mit Mehl bestreuen. Je nachdem, ob man einen der zwei Strudel machen möchte, den Teig halbieren oder im Ganzen darauf rechteckig ausrollen. Dann vorsichtig mit den Händen nach allen Seiten ausziehen, bis er so dünn ist, dass man hindurch sehen kann. Die Füllung* darauf verteilen und einen kleinen Rand lassen. Die Ränder an den kurzen Seiten einklappen und den Strudel mit dem Tuch vorsichtig von der langen Seite her aufrollen. Den Strudel mit der Naht nach unten aufs Blech legen und mit etwas zerlassener Butter oder Öl bestreichen. 45–60 Minuten backen. Während des Backens noch einmal mit zerlassenem Fett/Öl bestreichen.

* Bei mir war es etwas zu viel, ich habe die restliche Füllung in einer Auflaufform mitgebacken und nehme sie fürs Frühstücks-Porridge. Man kann auch noch ein paar Streusel machen und einen Crumble aus den Resten zaubern.

Vanillesauce:

200 ml Sahne

100 ml Milch

100 ml Milch

2 Eigelbe

1 ausgeschabte Vanilleschote

Schote

Zucker (2-3 EL)

Sahne und 100 ml Milch aufkochen lassen. Die weiteren 100 ml Milch mit den Eigelben verquirlen und in den Topf geben, dabei ständig rühren, damit das Ei nicht gerinnt.

Das Mark der Vanilleschote sowie die ausgeschabte Schote dazu geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Soße dickt dann langsam an. In einer Schüssel oder einem Kännchen auskühlen lassen.



Da wir uns heute gemütlich über den noch warmen Strudel

hergemacht haben, gibt es dieses Wochenende erst sehr spät ein Rezept hier auf dem Blog.
Aber ich wünsche euch trotzdem einen schönen Rest-Sonntag und einen sonnigen Start in eine wundervolle Woche!

Eure Judith

Der Strudel ist, wenn man die Brösel mit Margarine oder Öl röstet und ihn mit Öl bestreicht, **vegan**.

Mal kein Kakao: Carob-Brownies (vegan, mit Aquafaba)



Letzte Woche hatte ich mal wieder einen totalen Reinfall in der Backstube. Ich wollte für Naschkater vegane Carob-Brownies backen. Wir hatten Carob-Pulver geschenkt bekommen und sogar noch welches aus Kreta da, das wir vor über einem Jahr gekauft hatten und das endlich mal weg musste.

Naschkater liebt Carob. Neulich hatte ich [mein Brownierezept](#) einfach mit Carob gebacken, das wurde auch unglaublich lecker. Aber mein Kater wollte gerne vegane Brownies, also experimentierte ich – ziemlich erfolglos an diesem Tag, denn die Brownies schmeckten zwar super, aber man hatte das Gefühl, auf alten Schuhsohlen herumzukauen...



Also stand ein zweiter Versuch an und da wir noch

Hülsenfrüchtewasser eingefroren hatten, sollten es Brownies aus dem Buch „[Vegane Rezepte mit Aquafaba](#)“ werden. Allerdings habe ich – wie fast immer – die Zuckermenge quasi halbiert. Süß genug waren die Brownies krasserweise immer noch!

Diesmal wurden die Carob-Brownies absolut perfekt! Fluffig, saftig, genau richtig hoch und auch von der Süße für uns ideal. Wer es amerikanisch süß mag, kann vielleicht noch etwas mehr Zucker nehmen, allerdings würde ich auf keinen Fall die 260 g Zucker nehmen, die man bei Verdopplung des Rezepts veranschlagen würde! Da ich 160 g genommen habe, reichen für extremere Süßmäuler sicher auch 180 g aus.

Für eine Form von ca. 20x20 cm:

240 ml Aquafaba
 $\frac{1}{2}$ TL Weinsteinpulver *
160 g Zucker
140 g Carob-Pulver
150 g Mehl
1 große Prise Salz
1 TL Backpulver
120 ml Rapsöl
4 EL pflanzliche Milch
1-2 EL Vanilleextrakt oder Rum
1 Handvoll gehackte Pekannüsse

* *Reines Weinsteinpulver habe ich leider nirgends gefunden, also habe ich Weinsteinbackpulver verwendet, etwa $\frac{1}{2}$ TL. Da ist noch Stärke etc. dabei, aber es ging zum Glück genauso gut.*

++ Für dieses Rezept lohnt sich die Küchenmaschine, da man recht lange rühren muss! ++

Das Aquafaba und das Weinsteinpulver in eine Rührschüssel (der Küchenmaschine) geben und mit dem Schneebesen von Hand 10 Sekunden aufschlagen. Dann mit dem Handmixer oder der Maschine bei mittlerer Geschwindigkeit 5 Minuten schlagen.

Dann die Geschwindigkeit auf mittel bis hoch erhöhen und weitere 5-8 Minuten schlagen, bis sich weiße Spitzen bilden

und die Masse am Rand der Schüssel hochsteigt.
Die Backform mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 165 °C vorheizen.
Jeweils 2 EL Zucker aufs Mal, verteilt über 3 Minuten, zugeben und weitere 2 Minuten schlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und die Masse am Rand der Schüssel etwas hochsteigt.
Mehl, Carob-Pulver, Salz und Backpulver in eine Schüssel wiegen und vermischen. Öl, Pflanzenmilch und Vanilleextrakt (oder Rum) abmessen. Die Carob-Mischung auf die Baisermasse sieben, die Ölmischung und die Nüsse direkt dazu geben und alles unterheben, bis ein gießfähiger Teig ohne sichtbare Luftblasen entstanden ist.
Den Teig in die Form gießen, glatt streichen und 30-50 Minuten (bei mir reichten 30) backen, bis ein eingestochenes Holzstäbchen sauber heraus kommt.
Den Brownie samt Papier vorsichtig aus der Form heben und auf einem Gitter abkühlen lassen. Wer mag, kann als Dekoration noch ein paar dünne Schokoraspeln darüber streuen (sie schmelzen leicht an durch die Hitze) und ein paar Pekannüsse darauf setzen. Den Brownie in beliebig große Stücke schneiden.



Seid ihr mit Carob schon mal in Berührung gekommen? Das

Johannisbrot-Pulver hat einen sehr speziellen, leicht säuerlichen Geruch, der beim Backen allerdings verschwindet. Geschmacklich lässt sich Carob schwer beschreiben – man muss es wohl einfach ausprobieren. Viele verwenden das Pulver als Ersatz für Kakao, da es nicht so bitter ist und somit gut für zuckerreduzierte Ernährung. Außerdem enthält es kein aufputschendes Theobromin und Koffein, ist also besser für Kinder geeignet. Dafür bekommt man viele Ballaststoffe, Beta-Carotin, Eisen, Magnesium, ... Carob kann eine ganze Menge.

Ich hoffe, ihr habt Lust bekommen, diese Brownies einmal auszuprobieren. Falls ihr euch an Carob nicht herantraut oder keins findet, könnt ihr die Menge 1:1 durch Kakao ersetzen. Die Brownies werden euch sicher begeistern! Ich muss gestehen, dass ich die Konsistenz sogar besser fand als bei meinem üblichen Rezept!

Habt ihr tolle Rezepte mit Carob? Verratet mir doch in einem Kommentar, was ihr bereits damit gezaubert habt!

Habt genussvolle Tage,

eure Judith