

# Apfelkuchen mit Buchweizen

Beitrag

enthält

unbezahlte

Werbung



Letztes Jahr haben die drei Bäume auf dem Grundstück meiner Eltern zwischen unserem und dem Nachbardorf keinen einzigen Apfel getragen. Der Frost im Frühjahr hatte alle Blüten auf dem Gewissen.

Was letztes Jahr verloren ging, schienen die Bäume jetzt wettmachen zu wollen. Sie bogen sich unter der Last und die Äpfel wuchsen so dicht, dass wir teilweise Mühe hatten, sie mit unserem Pflückstab herunter zu holen. Ein Baum fiel dieses Jahr leider der Hitzewelle zum Opfer, trotzdem haben wir unfassbare Mengen geerntet – und es hängen noch immer Früchte an den Bäumen.

Als Kind bin ich auf jeden Baum geklettert, der mir unter die Nase kam und da unsere Bäume mittlerweile so dicht wachsen, dass man von außen nicht an alle Äpfel heran kommt, kletterte ich kurzerhand in den Baum und pflückte in der Krone die

schönsten Äpfel. Ich fühlte mich gleich 20 Jahre jünger! Wie  
schön das ist, in einem Baum zu sitzen. Ich hatte es über die  
Jahre ganz vergessen.





Die ganze Ernte will jetzt natürlich verarbeitet werden. Also

gab es diese Woche den ersten Apfelkuchen –es wird sicher nicht der letzte bleiben. Da ich schon einige Apfelkuchen gebacken habe, wollte ich gerne etwas Neues ausprobieren. Ein italienisches Buch inspirierte mich dazu, auch mal andere Mehlsorten auszuprobieren und so habe ich gerösteten Buchweizen frisch gemahlen und etwa die Hälfte des Mehls damit ersetzt. Der nussige Geschmack passt sehr gut zu den säuerlichen Äpfeln. Man kann auch normales Buchweizenmehl nehmen, oder stattdessen die gleiche Menge Dinkel- oder Weizenmehl.

Da meine Mühle etwas gesponnen hat, wurde mein Mehl etwas grießig. Wer Kastenkuchen etwas rustikaler haben möchte, wie sich meiner unbeabsichtigt gestaltet hat, der kann noch ein, zwei Esslöffel Grieß in den Teig geben. Oder ihr mahlt euch Buchweizen im Bioladen ebenfalls frisch.

Für den Kuchen habe ich mal wieder meine originellen Backformen von [DEK-Design](#) heraus gekramt. Auf Detlefs Homepage könnt ihr diese und viele weitere schöne Formen bestellen.

### **Für 1 große Kastenform:**

200 g Dinkelmehl Type 630

290 g Buchweizenmehl (am besten frisch gemahlen)

2 TL Backpulver

2 Prisen Salz

2 TL Zimt

100 g gehackte Pekannüsse

5 mittelgroße (säuerliche) Äpfel

2 Eier

230 g weiche Butter/Margarine (alternativ geht auch Öl)

290 g Zucker

(Puderzucker für die Deko)

Die ersten 5 Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen.

Die Äpfel waschen, trocknen und in Würfel schneiden.

Eier, Butter und Zucker schaumig rühren, dann die Äpfel und die Nüsse untermischen und den Mehl-Mix nach und nach dazu

geben und alles zu einem homogenen Teig verrühren.

Eine Kastenform gut ausfetten oder mit Backpapier auslegen, den Teig hinein füllen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C (Umluft) ca. 1 Stunde lang backen.

In der Form eine Weile abkühlen lassen, den fast erkalteten Kuchen stürzen. Wer mag bestäubt den kalten Kuchen mit Puderzucker.





Erntet ihr auch gerade Sommerfrüchte? Wie lagert ihr sie ein

und was zaubert ihr daraus?

Vielleicht habt ihr noch ein unschlagbares Rezept für mich? =)

Habt ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith

Wer mehr Lust auf einen anderen Apfelkuchen hat, wird vielleicht beim [1-2-3-Apfelkuchen](#) mit Guss fündig, oder beim Apfelkuchen mit [Rum-Rosinen-Nussgitter](#) oder auch beim [Apfelkuchen mit Limoncello-Guss](#).

Und wer lieber Kekse knabbern will, sollte unbedingt [diese Apfelkekse](#) ausprobieren!

---

## Schoko-Erdnuss-Kekse



Bevor ich noch einmal die Koffer packe und für ein weiteres langes Wochenende Richtung Südfrankreich rolle, musste natürlich noch einmal der Ofen angeworfen werden. Naschkater und ich hatten Lust auf süße Knabberei und ich außerdem Lust auf Erdnuss-Mus und Schokolade. Also verarbeitete ich die Reste aus zwei Gläsern Mus, eines war mit Stückchen, eins ohne. Die Menge reichte genau für die halbe Menge in meinem Rezept, das ich aus dem Buch „Muffins & more“ von GU genommen und etwas abgewandelt habe.

Erdnüsse und vor allem Erdnussbutter oder -mus fällt bei mir in die Kategorie Phasenabhängigkeit. Kennt ihr das?

Eine enge Freundin von mir isst seit ich sie kenne jeden Abend (sofern sie zuhause isst) das gleiche: 2 Toasts, 8 Tomätchen, 2 Scheiben Käse und eine festgelegte Anzahl Scheiben Wurst. Ganz, ganz selten wird es mal ein Tomaten-Mozzarella-Salat mit Focaccia.

Ich würde wahnsinnig werden. Nicht nur, weil ich mich generell schnell langweile und immer gerne viel Neues kennen lerne und ausprobiere. Aber vor allem, weil ich nie lange Lust auf das Gleiche habe.





Stattdessen habe ich Phasen: Meine Maiswaffel-Phase hielt

recht lange, ich liebte diese knusprigen Scheiben mit Käse oder Quark zum Abendessen. Zum Frühstück wechseln bei mir Müsli-Phasen mit Brot-Phasen und Pfannkuchen-Phasen. Momentan liebe ich Eisblattsalat, obwohl ich den sonst gar nicht so sehr mag. Und etwa einmal im Jahr habe ich eine Erdnuss-Phase, von der besagte Gläser übrig geblieben waren.

Was für Phasen habt ihr und wie lange dauern sie? Schreibt mir doch einen Kommentar, ich bin gespannt auf eure Geschichten!!



Im Originalrezept steht übrigens Erdnussbutter, aber das Mus



hat genauso gut funktioniert und enthält auch nur Erdnussfett und nichts Weiteres. Die Schokolade kam dazu, den Honig habe ich weggelassen.

Die Kekse schmecken nicht zu süß, was wir sehr mögen. Wer es süßer mag, gibt den 1 EL Honig vielleicht besser dazu und evtl. noch einen EL Zucker mehr, da reduziere ich ja gerne etwas. =)

**Für ca. 35 Stück (je nach Größe):**

40 g weiche Butter

110 g Erdnussmus (oder -butter)

1 Päckchen Vanillezucker

140 g Zucker

(1 EL Honig)

1 Ei

45 ml Milch

240 g Dinkelmehl (Type 630)

1 gestr. TL Backpulver

1 Prise Salz (wenn das Erdnussmus nicht gesalzen ist)

50 g Zartbitterschokolade, fein gehackt

Den Ofen auf 160°C (Umluft) vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen.

Die weiche Butter mit Erdnussmus, Vanillezucker, Zucker (und Honig) verrühren, dann das Ei und die Milch zufügen und vermischen.

In einer zweiten Schüssel Mehl, Salz, Backpulver und Schokostückchen vermischen, dann zur Buttermischung geben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Jeweils 1 gehäuften TL abstechen, zu einer Kugel rollen und aufs Blech setzen. Etwas Abstand (ca. 5 cm) zwischen den Kugeln lassen. Dann mit einer Gabel zweimal kreuzweise flach drücken, sodass dabei ein Gittermuster auf den Keksen entsteht.

12-14 Minuten backen, bis die Kekse an den Rändern hellbraun werden, dann den Ofen ausmachen, die Bleche herausholen und die Kekse kurz abkühlen lassen. Dann auf Gitter setzen und

vollständig auskühlen lassen.

Luftdicht in einer Keksdose lagern.



Wenn ihr diese Zeilen lest, genieße ich ein paar entspannte



Tage am Mittelmeer bei Cassis.

Euch wünsche ich ein ebenso entspanntes Wochenende mit genussvollen Tagen!

Eure Judith

---

## Venezianisch inspiriert: Diverse Crostini (Cicheti)

*(Beitrag enthält unbezahlte Werbung)*



Anfang August habe ich ein wunderschönes langes Wochenende in meiner Traumstadt Venedig verbracht. Ein paar Tipps und Adressen für die Lagunenstadt möchte ich euch demnächst auch noch geben. Heute gibt es aber zuerst mal venezianisch inspirierte Crostini.

In Venedig gibt es die Tradition der „*ombra*“. Man geht mittags oder am frühen Abend in kleine Weinbars und trinkt dort ein Gläschen, die „*ombra*“. Dazu gibt es allerlei Kleinigkeiten auf die Hand, wie etwa Crostini (geröstete und herzhaft belegte Brotscheiben), Frittiertes, Fleischbällchen, belegte Polentascheiben, und und und.



Der Name „*ombra*“ bedeutet wörtlich übersetzt „Schatten“. Eine Geschichte besagt, dass Weinhändler aus Apulien mit ihren Fässern einfachen Weins nach Venedig kamen und ihn direkt auf



dem Markusplatz ans Volk verkauften. Um den Wein kühl zu halten, folgten sie dem Schatten des großen Campanile, des Turms am Markusplatz. Der Name blieb, auch als die Weinverkäufer später in einfache Kneipen zogen, die nach dem griechischen Weingott Bacchus „*bacari*“ genannt werden.



Katri  
n und ich haben in Venedig viele dieser „bacari“ gesehen und  
auch einige besucht. Abseits der Touristenströme bekommt man  
dort authentische Snacks und einfache aber gute Weine für

wenig Geld. Unser Favorit in der Vitrine unserer Stammbar war die „Frittata“, ein Stück Gemüseomelett. Aber die Crostini in einer von unserem Gastgeber empfohlenen Bar waren großartig und spätestens da wusste ich, was ich mit meiner Portion geräucherter Clara anstelle. Der geräucherte African Catfish stammt aus der [Stadtfarm](#), von der ich [hier bereits berichtet](#) habe, und schmeckt wirklich köstlich. Für das Belegen solcher Crostini eignet er sich hervorragend. Und Crostini selbst sind ja perfekte Snacks zum Aperitif oder auch ein leichtes sommerliches Abendessen – natürlich mit einem Gläschen Wein.





Die Crostini kann man belegen, wie man möchte und seiner Kreativität freien Lauf lassen. Folgende Zusammenstellung ist also eher ein Vorschlag. Die Kombinationen waren jedenfalls

alle sehr, sehr lecker!

**Für 2-4 Personen:**

1 Baguette

Ricotta

Harter Ziegenkäse

1 kleiner Apfel

1 runde Pflaume

Einige Walnüsse

Geräucherter Catfish (alternativ Forelle)

Radieschen

Kresse

Kapern

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Baguette schräg in Scheiben schneiden und jede Scheibe (im Toaster) etwas anrösten. **TIPP:** Wer mag, reibt die gerösteten Scheiben mit einer halbierten Knoblauchzehe ab!

Die Brotscheiben nach Geschmack mit etwas Ricotta bestreichen und belegen.

Ich habe kombiniert:

- Ricotta, Ziegenhartkäse, Apfel oder Pflaume und Walnüsse
- Ricotta, Radieschenscheiben, geräucherter Fisch, Kresse und Pfeffer
- Ricotta, geräucherter Fisch, Kapern und Pfeffer
- Ricotta, Radieschen, Apfel und Kresse

Man kann natürlich auch eine Fischcreme herstellen, indem man den Räucherfisch zerdrückt und mit Pfeffer, vielleicht etwas Chili würzt und mit Ricotta vermischt.

Klassische Beläge für Crostini sind auch: Salami, Schinken, Sopressa, diverse Käsesorten, etc.



Erlaubt ist, was schmeckt und dem Auge gefällt! =)

Ich wünsche euch viel Spaß beim „Basteln“ eurer Cicheti und



hoffe, sie zaubern euch ein bisschen Urlaubsstimmung herbei!  
Habt ein genussvolles Wochenende,  
eure

Judith





## GRATIS E-BOOK!

Das Fischcurry mit Clara aus der Stadtfarm ist übrigens mein Beitrag zu einem gratis E-Book gewesen, das ihr [hier herunterladen](#) könnt!

Viele Bloggerkollegen und auch Mitarbeiter der Stadtfarm haben Rezepte beigesteuert und ich finde, das Fischkochbuch ist wirklich klasse geworden! =)

---

## Blitzeis: Nicecream aus Melone mit baicoli



Ich melde mich zurück aus einem Kurzurlaub. Zusammen mit meiner

Freundin Katrin, die ich vor 4 Jahren in New York kennen gelernt habe, und die genauso reisesüchtig ist wie ich, habe ich einen Wochenend-Trip nach Venedig gemacht.

*Venedig im August?! Ist das ihr Ernst?!* werdet ihr euch jetzt vielleicht fragen. Und ja, es war brüllend heiß und die Stadt natürlich auch voller Touristen. Aber: wie überall gibt es auch ruhige Ecken und Insidertipps und wenn man sich abseits der Touristenpfade bewegt, sieht man nicht nur das echte, authentische Venedig, sondern man kann auch den großen Massen entkommen, durchatmen und man entdeckt spannende Dinge.

Bedingt durch die Hitze haben wir keinen Tag warm gegessen, sondern uns durch die typischen venezianischen Weinbars gefuttert – und getrunken. Der Spritz, hierzulande mittlerweile Kultgetränk, stammt aus der Lagunenstadt und auch der Bellini wurde dort erfunden. Kennt ihr das Getränk aus Prosecco und püriertem weißem Pfirsich, das von Giuseppe Cipriani 1948 entwickelt wurde? Cipriani eröffnete die berühmte Harry's Bar und benannte das Getränk nach einem venezianischen Maler.

In Harry's Bar haben wir den ersten Bellini unseres Lebens getrunken und ich muss sagen, wir waren begeistert. Nicht zu süß, herrlich fruchtig und ein bisschen prickelnd. Perfekt an heißen Tagen. Für den kleinen Geldbeutel ist er jedoch nichts – zumindest nicht in Harry's Bar! Da zahlt man den Namen und Ruhm des Ortes leider mit. Aber immerhin gibt es leckere grüne Oliven dazu, die auch großzügig und blitzschnell aufgefüllt werden, wenn sie vor dem Getränk alle sind (wenn ihr euch den Spaß gönnt und Oliven mögt – langsam trinken!).

In einem Supermarkt fand ich eine weitere Spezialität Venedigs, die ich vom Namen her schon aus dem Buch kannte, das ich neulich übersetzt habe: *baicoli*. Diese sehr dünnen, knusprigen ovalen Kekse schmecken ein bisschen wie Zwieback und waren ursprünglich Schiffszwieback für Seefahrer. Ich fand sie sehr passend für mein Eis, da ich keine Waffeln im Haus hatte.



Eis habe ich in Venedig nicht gegessen – es war mir einfach zu heiß. Dafür habe ich heute ein Blitzeis aus eingefrorener Melone gemacht. Mit dem Braun Stabmixer geht das superfix, ich

liebe dieses Teil immer noch sehr! Ein guter Hochleistungsmixer sollte genauso gut gehen. Ein normaler Mixstab wahrscheinlich nicht.

### **Für 2–4 Personen**

1 Melone (Galia, Honig, Charentais, ...)

Etwas Zitronen- oder Limettensaft (nach Belieben)

*Baicoli* oder andere knusprige, dünne Kekse oder Eiswaffeln

Die Melone schälen, in mittelgroße Würfel schneiden und einfrieren. Wenn die Frucht völlig hart ist, mit dem Braun Multiquick oder einem Hochleistungsmixer pürieren, dabei nach Belieben etwas Säure dazugeben.

Das Eis sofort servieren (oder noch einmal in den Tiefkühler stellen) und Kekse oder Waffeln dazu reichen.





In den nächsten Tagen möchte ich euch auch noch einen kleinen Bericht über Venedig geben und zwei, drei Insidertipps habe ich auch noch für euch! =)

Bis dahin, habt eine schöne Restwoche und kühlt euch gut ab!  
Eure Judith

Hier gibt es weitere Eisrezepte: [Vegane Bananen-Zimt-Nicecream mit Erdnuss & Karamellsoße](#) und [Kiwi-Avocado-Nicecream](#)

---

## Sommerliche Torte (ohne Backen) mit Feigen



Letzt  
es Wochenende war ich in der Pfalz und habe meine Familie  
besucht. Meine Ma feierte ihren Geburtstag und da kamen aus  
mehreren Gründen Urlaubserinnerungen hoch.

Der erste Grund war das Geschenk, das sie von Freunden bekam: Boule-Kugeln. Zwischen meinem Heimatdorf und dem Nachbarort gibt es seit einiger Zeit ein fantastisches „Boulodrome“, das von einem deutsch-französischen Partnerschaftsverein initiiert wurde. Dort kann jeder einfach hinkommen und spielen, was ich absolut großartig finde!

Kennt ihr das Phänomen, dass man etwas vor der Haustür hat und es nie nutzt?

Obwohl es auch hier bei uns einige Plätze gibt, wo man Boule spielen kann, haben wir das noch nie getan. Aus diesem Grund ist es bei mir tatsächlich 12 Jahre her, seit ich zuletzt Boule-Kugeln in der Hand hatte. Das war 2006 in der Bretagne, als ich mit meiner Freundin aus Paris ihre Großeltern auf dem Land besuchte.

Das waren herrliche faule Wochen voll leckerem Essen, in denen wir auf dem Sofa lagen, Bücher inhalierten und uns eigentlich nur bewegten, um ins Esszimmer zu gehen, wo Marions Oma Köstlichkeiten aus dem eigenen Garten auftrug oder in den Garten selber, wo ihr Opa eine eigene Boulebahn angelegt hatte. Wir spielten oft stundenlang bis in die Nacht und hörten nur auf, weil wir irgendwann das „Schweinchen“ nicht mehr sehen konnten.





Die zweite Erinnerung kam mit dem Mitbringsel einer Freundin. Sie hat einen riesigen Feigenstrauch im Garten, der jedes Jahr größer wird und dieses Jahr schier explodiert vor Früchten.



Sie brachte zwei Schüsseln dieser leckeren Früchte mit und ich freute mich wie immer sehr, das Glück zu haben, zur Erntezeit in der Pfalz zu sein.

Bei Feigen muss ich immer an meine Interrail-Italienrundreise denken. Unsere letzte Etappe war Sizilien, wo im Hinterhof unserer Unterkunft ein Feigenbaum stand. Die Früchte waren so unfassbar süß, wie ich es noch nie erlebt hatte und wir futterten uns kugelrund an diesen sonnenwarmen, saftigen Früchten. Dass wir uns nicht überfressen haben und ich heute noch Feigen mag, ist eigentlich ein Wunder.



Aber ich liebe sie immer noch und so habe ich eine Torte mit Feigen „gebastelt“. Die Creme habe ich bei Jörgs „[Zungenzirkus](#)“ geklaut (danke für das tolle Rezept ohne

Gelatine!)), der Boden ist eine einfache Kekse-Butter-Mischung und die Feigen könnt ihr natürlich auch ersetzen, wenn man euch, wie meinen Pa, mit diesen Früchten jagen kann. Für diese Torte muss also der Ofen nicht angeworfen werden, was einen bei dieser Sommerhitze ja auch schlicht umbringen würde.

### **Zutaten:**

300 g Butterkekse  
190 g zerlassene Butter  
250 g Joghurt  
125 g Magerquark  
100 g Zucker  
1 Packung Vanillezucker  
100 ml Milch  
1½ TL Agar Agar  
200 ml Sahne  
10-20 frische, reife Feigen  
(oder anderes Obst, wie frische Erdbeeren, Himbeeren oder Nektarinen)

Die Kekse in einem Mixbecher zu feinen Bröseln zerkleinern oder in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz oder Fleischklopfer zerstoßen. Die Butter zerlassen und mit den Krümeln verrühren. Die Krümelmasse als Kuchenboden in eine **Springform mit 20 cm Durchmesser** (oder mehrere kleine Formen; es gehen auch **ca. 10 größere Dessertringe**) drücken und 30 Minuten kühlen, damit die Böden fest werden. (Zum besseren Herauslösen kann man eine Schicht Klarsichtfolie über den Boden der Springform spannen.)

Die Sahne steif schlagen und kalt stellen.

Magerquark, Joghurt, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät verrühren.

Die Milch mit Agar Agar in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen. 1 Minute unter Rühren köcheln lassen, dann vom Herd nehmen.

2-3 EL der Joghurt-Masse nacheinander zur heißen Milch rühren.

Dann den kompletten Topfinhalt zur restlichen Joghurt-Masse geben und zügig untermixen. Die Schlagsahne unterheben.

Die Feigen waschen, vorsichtig trocknen und nach Belieben in dünne Spalten oder in Scheiben schneiden. Entweder eine Schicht Creme, dann eine Schicht Feigen und wieder Creme in die Formen geben, oder nur eine Schicht Creme darin verteilen, glatt streichen und die Oberfläche mit Feigen (oder anderen Früchten oder Beeren) belegen.

Die Torte(n) 3 Stunden kalt stellen.





Nächstes Wochenende werde ich in Venedig sein und mit einer Freundin das italienische dolce vita genießen. Auf Instagram wird es sicher das ein oder andere Bild geben, also schaut



gerne mal vorbei! =)

Habt eine genussvolle Woche und nascht viel Kühles!

Eure

Judith

