

Ein Rezept aus guten alten Zeiten: „Sieben-Boeden-Torte“



Letzt es Jahr lernte ich bei unserem Firmenbetriebsausflug [Tischler Karsten](#) kennen. So begeistert wie ich über seinen [Workshop](#) war, so toll fand er meinen Blog und hat scheinbar fleißig gestöbert, denn er stieß auf die Rezepte meiner Oma, die ich nachgekocht hatte.

Da kam er auf die Idee, mir ein Rezept seiner Oma zu schicken. Wer sich über den Titel wundert: Genau so war die Überschrift des handgeschriebenen Rezepts, das ich zum Teil ein bisschen entziffern musste. Aber ich liebe ja alte Rezepte und so beschloss ich neulich, diese Torte mal den Kollegen mitzubringen, die Karsten ja auch kennen. Außerdem können Naschkater und ich – bei aller Verfressenheit – keine Buttercremetorte alleine auffuttern...



Natürlich konnte ich nicht umhin, das Rezept ein klein wenig zu verändern. Die reine Vanillebuttercreme wurde bei mir halbiert und eine Hälfte mit Kakao angereichert. Meine Oma

Lisa backte früher einen Frankfurter Kranz auf diese Weise und bestreute ihn mit Schokostreuseln statt mit Krokant. Ich liebte diese Torte, die es immer zu meinem Geburtstag gab! Da konnte ich bei der Siebenbödigen Torte nicht widerstehen... =) In die Creme kam noch ein Hauch Tonkabohne, von der ich gerade großer Fan bin. Der Teig erstaunte mich etwas, denn er war recht fest, fast wie ein Mürbeteig und da keine Anleitung dabei stand, sondern nur die Zutaten, kann ich nicht sagen, ob ich ihn richtig gemacht habe. Da die Torte aber was geworden ist, gehe ich einfach mal davon aus und solange etwas gelingt, ist es ja auch nicht tragisch, wenn man die Zutaten vielleicht anders verarbeitet hat, oder?



Etwas Zeit sollte man sich für dieses Werk allerdings nehmen, drei Stunden stand ich sicher in der Küche. Der Aufwand hat sich aber so was von gelohnt, die Torte war „*eine Sünde*“, wie

Natalie meinte, und alle waren begeistert. Schneidet die Stücke allerdings extrem schmal, sie ist unglaublich mächtig! ;)

Böden:

200 g weiche Butter oder Margarine

3 Eier

300 g Zucker

1 Vanillezucker oder Mark einer Vanilleschote

750 g Mehl

1 $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver

Die weiche Butter mit dem Zucker und Vanille weißschaumig rühren (am besten in einer Küchenmaschine), bis der Zucker aufgelöst ist und es nicht mehr knirscht. Die Eier einzeln dazu geben und jeweils einige Minuten untermischen.

Mehl und Backpulver mischen und portionsweise auf die Eiermischung sieben, dann einrühren. Der Teig wird am Ende recht fest und klumpt zusammen. Notfalls am Ende kurz mit den Händen kneten.

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Den Teig siebteln (ich habe tatsächlich die Waage genommen).

Ein Blech mit Backpapier auslegen und eine Springform von 26 cm Durchmesser darauf legen. Jedes Siebtel des Teigs so in die Form drücken, dass ein glatter dünner Boden entsteht. Mit einer Gabel überall einstechen und im Ofen ca. 5-10 Minuten backen. Der Boden sollte höchstens am Rand leicht Farbe nehmen.

Dadurch dass man den Rahmen der Springform nicht braucht, sondern sie nur Schablone ist, kann man zwei bis drei Bleche gleichzeitig backen. Dabei sollte man aber jeden Boden im Auge behalten!

Die Böden nach dem Backen stapeln und ohne Papier auskühlen lassen.

Buttercreme:

1 Liter Milch

2 Päckchen Vanillepuddingpulver

4 EL Zucker
 $\frac{1}{2}$ Tonkabohne, fein gerieben
250 g ganz weiche Butter
5 EL Kakao

Mit Milch, Puddingpulver, Zucker und Tonkabohne nach Anweisung einen Pudding zubereiten und sofort mit Frischhaltefolie abdecken, so dass keine Luft dran kommt. So auskühlen lassen, dann den Pudding etwa halbieren und in die eine Hälfte Kakao geben.

Den Pudding jeweils cremig rühren und esslöffelweise die (Hälfte der) Butter untermischen, so dass zwei Sorten Buttercreme entstehen.

Torte:

Buttercreme, hell und mit Kakao
Sieben Böden

Johannisbeergelee oder andere rote, leicht säuerliche
Konfitüre

[wer mag (und wenn keine Kinder mitessen), tränkt die Böden
mit etwas Likör oder Rum]

6 EL feine Haferflocken und etwas Butter

Dann den ersten Boden auf eine Platte legen, mit der Konfitüre oder dem Gelee bestreichen und helle Buttercreme darauf verteilen. Einen Boden auflegen und mit Schokocreme weitermachen. Wer mag, kann noch bei anderen hellen Cremeschichten Frucht drunter streichen. Die gesamte Torte so schichten. Die obere Deckschicht mit der restlichen hellen Creme bestreichen, den Rand mit Schokocreme.

Die Haferflocken in einer Pfanne mit etwas Butter anrösten, sodass sie leicht Farbe nehmen und duften. Wenn sie abgekühlt sind, die Torte damit bestreuen und die Flocken an den Rand drücken.



Am besten lässt sich die Torte schneiden, wenn sie einige Stunden oder sogar über Nacht gekühlt wurde, dann zieht aus der Creme Feuchtigkeit in die Böden, die wunderbar mürbe

werden und die Schichten verschmieren nicht mehr beim Schneiden.

Diese Torte ist definitiv ein Werk für einen besonderen Anlass, ist jedoch jede Stunde wert. Vor allem die Haferflocken als Dekor finde ich großartig, so werde ich Torten sicher noch öfter verzieren und dieses Rezept wurde nicht das letzte Mal gebacken.

Ich hoffe, ihr werdet es auch ausprobieren und köstliche Genussmomente erleben!

Habt ein schönes Restwochenende und genießt die phantastische Sonne!

Eure

Judith



Flaschkatze

Marmorkuchen italienisch mit Mandeln & Olio d'olivo



„Dieser leckere Kuchen ist perfekt für zwischendurch, denn er ist nicht allzu fettig. Problematisch ist, dass man vielleicht mehr davon essen will, denn man hat ja die Ausrede, dass er mit Olivenöl statt mit Butter gemacht ist.“

Mit diesem Satz beschreibt die Autorin Csaba dalla Zorza im Buch „[Toskana. Eine kulinarische Liebeserklärung](#)“ perfekt dieses himmlische Rezept aus ihrem Familienrepertoire. Der Kuchen ist wirklich nicht fettig, dabei sehr saftig und schmeckt nach mehr. Schon seit ich das Buch übersetzt habe, stand dieser Kuchen auf meiner to-bake-Liste und neulich schaffte ich es endlich, diesen Punkt abzuhaken und backte den

italienischen Mandelmarmor bei meinen Eltern.
Familie Naschkatze war komplett begeistert. Ich werde ihn
sicher noch häufiger backen.



Für 1 runde Napf- oder Kranzform:

Butter und Mehl für die Form

4 Eier

200 g Zucker

100 g Mehl (WeizenType 405 oder Dinkel 630)

10 g Backpulver

200 g geriebene Mandeln

abgeriebene Schale einer Zitrone

40 ml Olivenöl extra vergine

4 EL Kakaopulver

3 EL Milch

2 EL Puderzucker

Eine runde Kranzform von etwa 24 cm Durchmesser mit Butter einfetten, mit Mehl ausstäuben und das restliche Mehl ausleeren. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Die Eier trennen. Die Eiweiße in eine Metallschüssel geben und mit dem elektrischen Handrührer zu Schnee schlagen, dann im Kühlschrank kalt stellen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer großen Schüssel mit dem Handmixer schaumig rühren.

Das Mehl in die Schüssel sieben und mit einem Spatel unterheben. Das Backpulver, die gemahlenen Mandeln und die Zitronenschale dazugeben und vorsichtig untermischen.

Das Öl hinzufügen sowie ein Drittel des Eischnees (etwa 2 EL davon abnehmen). Der Mandleteig ist etwas kompakt, deswegen 1 Drittel des Schnees mit dem Handmixer einrühren, die anderen zwei Drittel unterheben.

Ein Drittel des Teigs in die Form, ein weiteres Drittel in eine saubere Schüssel füllen. In eine der beiden Schüsseln den Kakao, die 2 EL Eischnee und die Milch geben. So erhält der dunkle Teig die gleiche Konsistenz wie der helle.

Den dunklen Teig über den hellen in die Form füllen und mit dem verbliebenen hellen Teig bedecken. Eine Messerklinge in den Teig stechen und mit kreisenden Bewegungen einmal durch die gesamte Form ziehen, um einen Marmoreffekt zu erzielen.

Die Kuchenform in den Ofen stellen. Den Kuchen 35– 40 Minuten backen, dann herausnehmen und abkühlen lassen, dann den Kuchen aus der Form lösen. Auf eine Kuchenplatte legen und mit Puderzucker bestäuben.



Naschkatze

Marmorkuchen ist ja so ein Klassiker, finde ich. Den kann man immer essen. Aber ihn einfach mal ein bisschen anders zu backen, finde ich total spannend und mit Mandeln und dem Öl

hat er einen raffinierten Touch bekommen und bleibt trotzdem so bodenständig und gut, wie wir ihn lieben.
Wäre diese italienische Version etwas für euch? Habt ihr schon mal mit Olivenöl gebacken?
Verratet mir eure Erfahrungen, ich freue mich über eure Kommentare!

Habt genussvolle Tage,
eure

Judith



Natalia

Lende toskanischer Art mit Prosciutto und Pasta



Diese Rezept ist so einfach wie lecker. Meine Ma hat es vor langer Zeit im Fernsehen aufgeschnappt und wir alle lieben es, Ma sogar gleich doppelt, weil es nämlich im Backofen gemacht wird und man kein Fleisch anbraten und die Küche mit Fett verspritzen muss.

Ist erstmal alles im Ofen, kann man in Ruhe den Salat machen und dann die Pasta aufsetzen. Ein ganz entspanntes Festessen also, das perfekt zum Wochenende passt und die ganze Familie glücklich macht.

Am Wochenende kamen wir nicht nur endlich mal wieder in den Genuss dieser Leckerei, sondern ich hatte auch endlich die

Möglichkeit, sie für euch zu fotografieren. Das war gar nicht so einfach, denn ich hatte meine Kamera zuhause gelassen und musste die von meinem Pa nehmen. Fremde Kamera, fremde Knöpfe, fremdes Stativ und Objektiv. Oje, ich brauchte dreimal so lange wie sonst für ein Foto, denn ich drückte und drehte ständig falsch. Am Ende kamen aber trotzdem Fotos heraus, die ich euch zumuten kann und ich hoffe, sie machen euch Lust auf dieses Gericht! Über Rückmeldung würde ich mich freuen!



Für 4 Portionen:
Schweinelende (mind. 400-600 g)
12 Scheiben rohen, italienischen Schinken

1 Dose Tomatenstücke
2 EL Tomatenmark
1 Becher Sahne
2 TL Rosmarin & Thymian
2 Zehen Knoblauch, gepresst
1 TL scharfen Paprika
Salz
Pfeffer
Chili

Alle Zutaten außer Fleisch und Schinken in einem Topf zu einer Soße verrühren und abschmecken.

Den Ofen vorheizen auf 180°C Umluft. Lende waschen, trocken tupfen und in (optimalerweise 12) Stücke schneiden. Jedes Teil mit je einer Scheibe Speck umwickeln.

Die Fleischpäckchen in eine Auflaufform legen, die Tomatensoße darüber gießen.

Butterflöckchen und Semmelbrösel darauf verteilen.

30-40 Minuten bei 180 °C backen.

Dazu passen perfekt Spiralnudeln oder auch ein gutes Weißbrot, wie zum Beispiel diese [Focaccia](#) oder dieses schöne [Pain d'épi](#) sowie ein grüner Salat.



Ich könnte ja glatt schon wieder eine Portion davon verputzen, obwohl ich erst am Montag den Rest gefuttert habe. Vielleicht blättere ich noch ein bisschen in meinen Kochbüchern und lasse mich fürs Wochenende inspirieren. Was kocht ihr Feines?

Genussvolle Tage wünscht euch eure
Judith

Beerendessert mit Vanillesauce



Da

bin ich wieder. Die letzten zwei Wochen war es hier sehr ruhig. Bei der Arbeit gab es so viel zu tun, dass mir nach täglichen Überstunden keine Zeit und Ruhe blieb, um neben privaten Terminen zu Backen, Kochen oder Bloggen. Ich hoffe, die Zeit ist euch nicht zu lange geworden.

Am Wochenende hatten wir dann drei Tage zum Verschnaufen, denn unser Chef hat gestern Feiertag ausgerufen und somit hatten wir frei. Eine Wohltat! =)

Auf Familienbesuch konnte ich dann auch endlich mal wieder backen und fotografieren. Ich starte also erholt in die Woche und habe drei leckere Rezepte für euch im Gepäck.



Nasenkatzeg

Beere
n sind die farbenfrohen kugeligen Schätze des Sommers. Sie lassen die Süße der Sonne auf der Zunge zerplatzen, stillen mit ihrer leichten Säure ein wenig den Durst der langen heißen

Tage und lassen sich zu allerlei Herrlichkeiten verarbeiten. Einige Sorten wie beispielsweise Johannisbeeren kann man wunderbar einfrieren und sich dann das ganze Jahr den Sommer in die Küche zaubern, zum Beispiel mit einem Johannisbeerkuchen oder einer Roten Grütze.

Bei uns hat dieses Beerengericht Familientradition und wird oft als Nachtisch serviert, so lange die Tiefkühltruhe sonnenverwöhnte Vorräte hergibt. Dazu eine selbstgemachte Sauce mit echter Vanille und davon nicht zu wenig und die Welt ist in Ordnung!

Man kann diese Grütze natürlich auch mit TK-Beeren machen. Bei uns ist es meist auch nichts anderes, nur dass wir die TK-Vorräte eben selbst herstellen. =)

Beerendessert:

etwa 500 g Beeren

(das können Johannisbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren sein, am besten natürlich alles zusammen als Mischung; es können auch gekaufte TK-Beeren sein)

1/2 Packung Vanillepuddingpulver

1/4 l Milch

Zucker (je nach Säure der Beeren sollten 2-4 EL reichen)

Beeren erhitzen, Puddingpulver mit Milch anrühren und samt Zucker dazu geben.

3-4 Minuten aufkochen und dann erkalten lassen.

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



Konserviert ihr euch auch den Sommer? In Einmachgläsern oder der Tiefkühltruhe?

Ich würde mich freuen zu hören, welche Vorräte ihr euch anlegt

und was ihr daraus zaubert!
Eine genussvolle Woche wünscht euch eure
Judith

Karottenkuchen 2.0 – Eine Torte zum recreate-Blogevent



Naschkatze

Gestern habe ich es endlich geschafft, ein altes Rezept auf dem Blog noch einmal zu backen. Marc von [Bake to the roots](#) feiert nämlich mit einem Blogevent seinen Geburtstag und hat eingeladen, Rezepte aus frühen Bloggerzeiten noch einmal zu machen. Ich finde diese Idee großartig, denn wenn ich in alten Rezepten stöbere, bin ich oft nicht mehr zufrieden mit den damals geknipsten Fotos.



Den Karottenkuchen habe ich sogar etwas abgeändert, denn ich fand den Teig ein wenig zu schwer. Außerdem hat er ein Umstyling erhalten und präsentiert sich eher in Törtchenform, das fand ich dem Anlass entsprechend passender, immerhin geht es um einen Geburtstag! =)



Naschkatze

Es ist kaum Mehraufwand, aus diesem einfachen Kuchen einen Hingucker zu machen und ich finde den Unterschied zu den alten Fotos doch bemerkenswert. Das alte Rezept zum Vergleich findet

ihr

übrigens

[hier.](#)



Kuchen (für eine runde Springform von 19 cm Ø):
180 g weiche Butter

180 g Zucker (alternativ Rohrohrzucker)
gemahlene Vanille
3 Eier
150 g Dinkelmehl 630
200 g gemahlene Haselnüsse (alternativ Mandeln)
2 gehäufte TL Backpulver
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
2 gestr. TL Gewürze nach Geschmack, z.B. Zimt, Piment, Ingwer,
...*
400 g Möhren, gerieben

Creme:

200 g Frischkäse (Doppelrahm)
100 g Schlagsahne
3 EL Puderzucker
2-3 EL Zitronensaft

* (ich habe „Ginger and Bread“ von Herbaria genommen, da ist drin: Ingwer, Zimt, Orangenschale, Nelken, Piment, Zitronengras und Kardamom)

Die Karotten schälen und reiben. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren, die Eigelbe einzeln einrühren.

Die Karotten unterrühren. Mehl, Backpulver, Gewürze, Zitronenschale und Nüsse mischen und dazu geben.

Alles gut verrühren, dann den Eischnee vorsichtig unterheben und den Teig in die gefettete Springform füllen und glatt streichen.

1 Stunde backen, gegen Ende der Zeit die Stäbchenprobe machen und evtl. den Kuchen abdecken, falls er zu dunkel wird.

Für die Creme die Sahne steif schlagen. Alle restlichen Zutaten in einer Schüssel gut verrühren und abschmecken, bis Süße und Säure perfekt harmonieren. Die Sahne unterheben.

Den abgekühlten Kuchen in der Mitte durchschneiden, mit der

Hälften der Frischkäsecreme bestreichen und die zweite Kuchenhälfte darauf setzen. Mit der zweiten Creme bestreichen und nach Belieben mit Karotte, gehackten Pistazien, Marzipankarotten oder Nüssen dekorieren.



Die Torte kam gestern auch gerade recht, um eine liebe Freundin damit zu mästen, denn sie hat in den letzten Wochen gesundheitlich arg geschwächelt und mehrere Kilos abgenommen.

Da konnte ich sie wunderbar mit diesem Kuchen päppeln. =)

Wir genehmigen uns jetzt noch ein Stück zum Sonntagskaffee und
euch wünsche ich genussreiche und erholsame Stunden, genießt
euer Wochenende!

Eure

Judith

