

Letzter Hauch von Sommer: Clafoutis mit Feigen



Neulich habe ich bei einem Trip in die Heimat noch mal eine Schüssel Feigen mitgenommen. Der kleine Feigenbaum im Garten meiner Eltern ist dieses Jahr innerhalb von zwei Monaten quasi explodiert und macht jetzt einen auf Großproduzent. Als ich ihn nach etwa 6 Wochen Abwesenheit im Hochsommer wiedersah, war ich regelrecht geschockt. Das war mal ein Wachstumsschub. Noch immer hängen Feigen dran, auch wenn vermutlich nicht mehr alle reif werden.

Da ich in den letzten Jahren schon eine leckere [Feigen-Crostata](#) mit Mandelcreme nach Jamie Oliver ausprobiert hatte, brauchte ich eine neue Idee. Nachdem ich mit meiner Freundin

in Paris Kontakt hatte, die ich seit der 7. Klasse kenne, kamen viele Erinnerungen hoch an meine zahlreichen Besuche in der französischen Hauptstadt.



Als wir noch keine eigenen Wohnungen hatten, waren wir natürlich immer in den Elternhäusern zu Gast gewesen und ihre Mutter Patricia kochte wirklich, wirklich gut! Da kam ich in den Genuss von allerlei Klassikern: Galette, Boeuf Bourguignon, Quiche Lorraine und Clafoutis.

Clafoutis wird meines Wissens meist mit Kirschen gemacht, aber man kann auch andere Obstsorten verwenden – zum Beispiel Feigen. Ich fand diese Variante total lecker, zumal der Saft der gebackenen Feigen den Teig tränkt und dem Ganzen eine sirupartige Süße verleiht, die trotzdem nicht zu arg war. Natürlich habe ich den Teig eh nicht zu süß gemacht.

Falls ihr anderes Obst nehmen wollt, könnt ihr ca. 300–350 g anpeilen. Je nach Hunger reicht diese Portion für 2–4 Personen. Genießt man den Clafoutis warm, passt auch ein kleiner Schlag Vanilleeis gut dazu, oder etwas Vanilleschlagsahne.



Für 1 Form mit ca. 20 cm Durchmesser:

2 Eier
45 g Rohrzucker
1 gr. Messerspitze Vanillemark oder -pulver
50 g Mehl
15 g geschmolzene Butter
80 ml Milch
5 große Feigen
Salz

Die Eier mit dem Zucker, der Vanille und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Dann das Mehl zugeben und unterrühren. Zum Schluss die flüssige Butter und die Milch in den Teig rühren.

Eine Auflaufform einfetten. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Feigen waschen, abtrocknen und die Stängel abschneiden. Dann aus jeder Feige waagrecht 2 möglichst dicke Scheiben schneiden und die Abschnitte der Enden vernaschen oder anderweitig verwenden (z. B. für Obstsalat).

Die Feigenscheiben in der Form verteilen und den Teig darübergießen.

Den Clafoutis ca. 45 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben und lauwarm genießen.



Amusez-vous beim Nachbacken und Vernaschen!

Habt eine genussvolle Zeit!

votre Judith

Seelenfutter für graue Tage: Schokoladen-Gugelhupf mit einem Hauch Kardamom



Nachdem ich letzte Woche die [Schokokekse TOGO](#) aus dem [Kreutzkamm-Buch](#) ausprobiert habe, war spontan noch der Schokoladen-Gugelhupf dran. Gar nicht so sehr, weil ich schon wieder (oder immer noch?) so Verlangen nach Schoki hatte, sondern weil ich das Rezept so spannend fand. Ich habe ja schon viele Rezepte gelesen, alte wie neue, aber so eine Reihenfolge bei einem Rührteig ist mir noch nie untergekommen.

Was ist hier so anders? Wirklich ungewöhnlich fand ich, dass nicht die Butter mit dem Zucker schaumig gerührt wird, danach die Eier dazukommen und schließlich die trockenen Zutaten. Hier wird die Butter cremig gerührt, dann kommt das Mehl dazu und dann die separat vermischten Eier, Eigelbe und Zucker sowie ebenfalls separat mit Wasser angerührtes Kakaopulver. Ich konnte mir das nicht so richtig vorstellen und backte aus Neugier spontan die halbe Menge nach.

Die Menge war perfekt für meine kleinere Gugelhupfform plus 2–3 Probier-Muffins. Im Buch hat die Form 22 cm Durchmesser, dafür verdoppelt ihr dann die Teigmenge.

Das Ergebnis war überraschend gut! Heraus kam ein wirklich leckerer, mürber, aber nicht trockener Rührkuchen. Den Zucker hatte ich reduziert und noch etwas Kardamom zugefügt, damit neben Schokolade noch ein bisschen Aroma dabei ist, was ich super lecker fand.



Und da wir hier seit Wochen viel Nebel und elend graue (Regen)Tage haben, tut eine ordentliche Portion Schoko-Nascherei der Stimmung gut. Wenn es draußen so unfreundlich ist, muss man es sich drinnen umso gemütlicher machen, mit einem heißen Tee, einem guten Stück Kuchen und netter Gesellschaft!

Im Rezept standen übrigens keine ganzen Eier, sondern eine Grammangabe. Ich habe gewogen und großzügig auf- bzw. abgerundet und das hat gut funktioniert. Deshalb gibt es von mir praktischere Angaben.

Mit dem übrigen Eiweiß könnt ihr natürlich auch noch etwas backen, oder ihr würzt es und backt ein Spiegelei ohne Eigelb, aber dafür mit Einlage nach Geschmack – das habe ich schon zwei Mal gemacht.

Für 1 Gugelhupfform mit 22 cm Durchmesser:

155 g weiche Butter
150 g Dinkelmehl 630
4 g Backpulver
3 Eier
2 Eigelb
100 g Rohrohrzucker
Samen von 3 Schoten grünem Kardamom, frisch gemörsert
1 Prise Salz
100 g Schokoladenraspeln
60 ml Wasser + 30 g Kakaopulver
100 g Zartbitterschokolade (oder -kuvertüre)

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Gugelhupfform mit 15 g Butter einfetten.

Das Weizenmehl mit dem Backpulver vermischen und sieben.

Die restliche Butter in einer Küchenmaschine oder mit dem Handmixer glatt rühren. Die Mehlmischung hinzufügen und alles zusammen cremig rühren.

In einer separaten Schüssel die Eier und das Eigelb mit dem Zucker und Salz schaumig schlagen.

Das Kakaopulver mit etwa 120 ml Wasser glatt rühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.

Die Eiermasse vorsichtig unter die Butter-Mehl-Masse rühren. Dann das glatt gerührte Kakaopulver hinzufügen. Zum Schluss die Schokoraspel dazugeben. Alles gut vermischen.

Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen und gleichmäßig verteilen.

Den Gugelhupf im vorgeheizten Backofen etwa 35 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Am besten nach 30 Minuten Stäbchenprobe machen: Einen Zahnstocher in die Kuchenmitte stechen – kommt er sauber heraus, ist der Kuchen fertig.

(Einen Gugel mit der doppelten Menge ca. 60 Minuten backen.)

Den fertig gebackenen Gugelhupf herausnehmen und auf ein Kuchengitter stürzen. Dort komplett abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen den Gugelhupf mit der Schokolade oder Kuvertüre überziehen.



Ich denke, man kann diesen Kuchen auch super variieren, wenn man den Kakao im Teig weglässt und andere Aromen oder nur Schokoraspeln oder zum Beispiel Rosinen, Cranberries oder Nüsse zufügt.

Viel Spaß beim Nachbacken und genussvolles Vernaschen!

Eure Judith

**Feldsalat mit Ofenkarotten,
Maronen, Halloumi & Feige**



Mittlerweile trägt der Wald bei uns um die Ecke Herbstfarben – sofern man ihn sieht, denn in den letzten Wochen hatten wir so oft Nebel oder graue Tage, an denen die Wolken so tief hingen, dass man wenig davon sehen konnte. Da kommt bei mir schon richtiger Herbstblues auf und ich träume jeden Tag vom Süden, von blauem Himmel und Sonne.

Wenn der Himmel dann mal aufreißt, hat aber auch der Herbst seinen Reiz. Vor einigen Tagen war ich spontan mit einer Freundin im Wald spazieren, raschelte mit den Füßen im trockenen Laub und genoss die Herbstdüfte um mich herum. Wir stolperten sogar über eine Stelle mit ganz vielen Maronen und fingen spontan an zu sammeln. Eine kleine Tüte kam zusammen und da ich eh Ofenkarotten für einen Salat machen wollte, röstete ich sie da gleich mit.

In diesem Salat stecken ganz viele saisonale Zutaten.



Die Feigen stammen aus dem heimischen Garten – Naschkatzenmama hat sie bei ihrem Besuch letzte Woche mitgebracht. Der Feldsalat hat auch wieder Saison und alles zusammen ergab eine leckere Salat-Mahlzeit mit süßlich-nussigen, fruchtigen und salzigen Aromen. Wer Halloumi nicht mag, kann etwas Ziegenfrischkäse in die Mitte setzen, das war ursprünglich mein Plan, aber dann habe ich ihn beim Einkaufen vergessen und fand Halloumi auch super. Ich mag seine Salzigkeit, die hier einen guten Ausgleich zu den süßen Karotten und Maronen ergibt.

Für 2 Personen:

3 große Karotten

2 EL Ahornsirup

Olivenöl

Chiliflocken

Salz, Pfeffer

10–15 Maronen

100 g Halloumi

Sesam

100 g Feldsalat

Condimento bianco

Walnussöl (oder Olivenöl)

1 Chicorée

2 Feigen

Die Karotten waschen oder schälen und in etwa gleich große Stücke schneiden. Auf ein Blech geben und mit Ahornsirup, einem Schuss Olivenöl, Salz, Pfeffer und nach Geschmack Chiliflocken vermischen und ausbreiten.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Maronen an der bauchigen Seite kreuzweise einschneiden und neben die Karotten auf das Blech legen. Den Halloumi in feine Würfel schneiden und in eine Auflaufform legen.

Alles ca. 30 Minuten backen, bis die Karotten gar und leicht

karamellisiert, die Maronen aufgeplatzt und weich und die Käsewürfelchen goldbraun sind.

Alles etwas abkühlen lassen, dann die Maronen schälen. Die Karotten mit Sesam bestreuen.

Den Salat putzen und mit Condimento, Walnussöl, Salz und Pfeffer anmachen. Die Chicoréeblätter auf Teller verteilen, den Salat in die Mitte geben, die Feigen in Scheiben schneiden und ebenfalls verteilen.

Die Maronen (nach Belieben gehackt) und die Halloumiwürfelchen darüberstreuen.



Ich habe ein Stück Krustenbrot dazu gegessen. Der Salat ist eine wunderbare leichte Mahlzeit und falls Reste der Ofenzutaten übrig bleiben, kann man sie auch am nächsten Tag noch genießen – oder in einen weiteren Salat werfen.

Ich wünsche euch genussvolle Herbsttage!

Eure Judith

**TOGO-Kekse nach einem Rezept
der Konditorei Kreutzkamm**



Heute gibt es ein verspätetes Sonntagssüß. Am Wochenende hatte ich es nicht geschafft zu backen, aber dafür habe ich eine Montags-Session gemacht und ganz besonders feine Kekse gebacken. Das Rezept stammt aus dem neuen Callwey-Buch „Das Original Kreutzkamm Backbuch“, das ich kommende Woche vorstellen werde. Ich liebe es schon jetzt, da sind so unglaublich viele leckere Rezepte drin!

Ich wollte nichts zu Aufwendiges und schaute bei den Keksen. Allerdings sind gefüllte Ausstechkekse dann doch nicht so ganz unaufwendig, wie ich beim Backen merkte... Sie sind definitiv für einen Backtag mit viel Zeit und Muse oder für besondere Anlässe. Aber: die Arbeit lohnt sich!



Ein bisschen habe ich das Rezept natürlich wieder verändert – bei mir geht es ja kaum anders. Erstmal habe ich die Menge verdoppelt, denn wenn ich mir schon die Mühe mache, fange ich ja nicht mit einer Mehlmenge von 190 g an! Den Zucker habe ich reduziert und zudem aufgeteilt: einen Teil ersetzte ich durch Xylith, einen anderen durch ayurvedischen Rohrzucker. Statt 240 g Zucker laut Rezept waren es bei mir insgesamt 170 g und ich fand die Kekse süß genug, zumal ja noch Ganachefüllung dazukommt!

Die Ganache fand ich relativ flüssig. Ich habe sie im Endeffekt ins Tiefkühlfach gelegt, bis sie dick genug war, um sich gut spritzen zu lassen. Die Kekse lagere ich zur Sicherheit im Kühli, was vermutlich mit der Ganache eh besser ist. Zum Genießen solltet ihr sie aber eine Weile vorher herausnehmen.

Ich finde ja die Kombination aus mürbem Buttergebäck mit Kakao und cremiger Schokofüllung mit Kaffeenote einfach nur genial! Da ich keinen Pulverkaffee verwende, habe ich Getreidekaffeepulver genommen. Man könnte aber auch die Sahne mit etwas echtem gemahlenem Kaffee ziehen lassen, abseihen und dann die Ganache zubereiten. Die Menge war bei mir etwas viel (besser als zu wenig!), aus dem Rest habe ich einfach Häufchen gespritzt, sie zu Kugeln gerollt und in Kakaopulver gewälzt. So habt ihr noch ein paar leckere Trüffel.



Auch Naschkater war begeistert, futterte gleich mal alle schiefen Kekse weg, die ich nicht weiterverwenden konnte und lauerte geradezu auf die Fertigstellung der ersten TOGOs, um Qualitätskontrolle zu machen.

Morgen sind die Naschkatzeneltern zu Besuch und kommen auch noch in den leider seltenen Genuss, die Blogmodelle kosten zu können.

Für ca. 50 TOGOs:

240 g Butter
100 g Xylith
70 g ayurvedischer Rohrzucker (Shakara)
(oder Feinzucker)
geriebene Tonkabohne (nach Belieben)
2 Prisen Salz
2 Eigelb
380 g Mehl
25 g Kakaopulver
0,6 g Backpulver
GANACHE:
150 g Sahne
20 g Instant-Kaffeepulver
(oder Getreidekaffeepulver)
160 g Vollmilchkuvertüre, grob gehackt
80 g Zartbitterkuvertüre, grob gehackt
200 g Zartbitterkuvertüre, grob gehackt
gehackte Mandeln

Butter und Zucker mit Tonkaabrieb und Salz schaumig rühren. Dann Eigelb hinzufügen und gut vermischen.

Die trockenen Zutaten (Mehl, Kakaopulver, Backpulver) mischen und zur Buttermasse geben. Alles gut vermengen, bis ein homogener Teig entsteht. Den Teig für mindestens 1 Stunde

kaltstellen.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Den Teig auf leicht bemehlter Fläche etwa 2 mm dick ausrollen und mit einem Plätzchenausstecher (ca. 3,5 cm Durchmesser) ausstechen. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, 10 Minuten backen und anschließend komplett auskühlen lassen,

Für die Füllung die Sahne zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. Das Kaffeepulver darin auflösen. Vollmilchkuvertüre und Zartbitterkuvertüre in eine Schüssel geben und die heiße Sahne darübergießen. Kurz stehen lassen, dann zu einer homogenen Creme verrühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Ganache dann in einen Spritzbeutel mit runder oder Sterntülle füllen.

In der Zwischenzeit die restliche Zartbitterkuvertüre schmelzen (ich nutze die Resthitze des Ofens, den ich nach dem Backen geschlossen lasse) und die Hälfte der Kekse damit bestreichen. Mit gehackten Mandeln garnieren. Auf die Kekse ohne Kuvertüre etwa kirsch-große Portionen Kaffee-Creme spritzen und einen schokolierten Keks daraufsetzen.



Ich wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen – die Kekse zergehen auf der Zunge, so zart sind sie!

Habt eine genussvolle Woche,

eure Judith

Rosa Apfel-Waffeln mit Rote Bete-Pulver



Nachdem ich die letzten Tage von einer Erkältung zu einer Zwangspause gezwungen wurde, hatte ich gestern seit langem mal wieder Lust auf süßes Frühstück und backte spontan Waffeln. Bei dem windig-nassen April-Herbstwetter der letzten Woche hatte ich das Bedürfnis nach etwas Farbe und Fröhlichkeit, deshalb färbte ich die Waffeln kurzerhand mit meinem neuen Rote Bete-Pulver ein – das Auge nascht schließlich mit!

Auch in der Sahne, die ich dazu noch steif schlug, landete etwas von dem pinken Pulver und auch eine Prise essbare Dekoblüten durfte sich dazugesellen – die sind wie die kleine Prise Magie, die alles gleich noch viel hübscher machen.

Jetzt wo man gerade ganz deutlich den Herbst spürt, das Wetter aber meistens nicht so wirklich golden ist, brauche ich viel Wohltuendes gegen die zunehmende Kälte und Dunkelheit. Vorgestern spazierte ich am Flüsschen entlang zu einem Blumenfeld, wo man sich selbst Blumen pflücken kann und freue mich seit zwei Tagen über Omas alte Vase auf meinem Esstisch, mit einer Sonnenblume, die von drei wunderschönen Dahlien eingerahmt wird.

Während ich das hier schreibe, fiel mir ein, dass ich sogar schon mal [Apfel-Waffeln](#) gebloggt habe, und zwar ebenfalls eine Herbstkreation mit Maronen. Aber ich finde, Waffeln dürfen ruhig ein bisschen was Gesundes beinhalten, *an apple a day* und so weiter.



Falls ihr kein Rote Bete-Pulver habt, ist das natürlich nicht schlimm. Ihr könnt auch etwas Kurkuma nehmen (vielleicht 1 gehäuften TL) oder grünes Pulver wie Matcha (1–2 TL vielleicht?) oder Spirulina etc. Aber auch ohne Farbe schmecken die Waffeln, denn das Rote Bete-Pulver hat man gar nicht geschmeckt, das war nur für die Augen.

Ich mag Gewürze manchmal sehr gerne, vor allem in der kühleren Zeit. Auch da könnt ihr natürlich ganz nach Geschmack variieren und experimentieren.

Für 6–8 Waffeln:

120 g weiche Butter
60 g Rohrohrzucker
2 TL Zimt
1 gestr. TL Ingwer
3 Eier

220 g Dinkelmehl 630
1 TL Backpulver
4 TL Rote Bete-Pulver
100 ml Milch

200 g grob geriebener Apfel

Die Butter mit dem Zucker und den Gewürzen cremig rühren, dann einzeln die Eier zugeben und die Masse schaumig rühren.

Mehl, Backpulver und Rote Bete-Pulver mischen und dann abwechselnd mit der Milch unterrühren.

Den Apfel waschen, vierteln und reiben, dann sofort unter den Teig rühren.

Das Waffeleisen erhitzen, die Waffeln backen und auf einem Gitter ausdampfen lassen.

Nach Belieben Sahne mit etwas Vanillezucker steif schlagen und

dazu genießen.



Ich nasche jetzt noch die letzte Waffel zu einem Tee und
wünsche euch eine genussvolle Woche!

Macht es euch schön,

eure Judith