

KiBa mal anders: Kirsch-Bananen-Brownie-Kuchen (vegan)



Er

hat darauf spekuliert, da bin ich absolut sicher... Letzte Woche bereitete mein Naschkater ein Dessert zum Mittagessen zu, mit Joghurt, Banane und ein paar Kirschen aus einem Glas, das ich als Vorrat für einen eventuellen Kirschkuchen gekauft hatte. Das Dessert enthielt pro Portion – und davon gab es 2 – etwa 3 Kirschen. Ergo war fast ein ganzes Glas übrig und musste verwendet werden... Natürlich werden solche Reste im Hause Naschkatze höchstwahrscheinlich zu Kuchen verarbeitet, und das weiß mein Kater natürlich ganz genau.



Am

Wochenende hatte ich leider keine Zeit dafür. Samstag standen wir 2 Stunden im Stau und kamen nach dreieinhalb Stunden so spät zur Hochzeit, dass wir die Trauung vollständig verpasst hatten. Ärgerlich, aber nicht zu ändern und die Feier war sehr schön, inklusive Bauchtanzauftritt, der mir am besten gefiel. Gestern erholten wir uns dann wettergemäß am Badensee. Am schattigen Ufer genossen wir den Blick aufs blaue Nass, atmeten diesen wunderbaren Wassergeruch, den Seen so an sich haben und sahen unserer Freundin dabei zu, wie sie stundenlang auf ihrer blau-roten Luftmatraze auf dem Wasser trieb. Abends grillten wir bei Sonja und René auf dem Balkon und auch ein syrischer Freund von René schaute noch vorbei. Eigentlich hatte ich für dieses Grillen ja „irgendwas mit Kirschen“ backen wollen, als Dessert. Leider reichte die Zeit nicht mehr, denn wir schliefen zu lange nach der Hochzeit. Dieser Zeitmangel stellte sich als gar nicht so unglücklich heraus, denn Sonja und René verzichteten gerade gemeinsam auf konventionellen Zucker – und somit auf Schoki, Kuchen und alles andere, was glücklich macht. Die Kirschgeschichte gab es also erst montags für uns alleine und heute für euch in virtueller Form. =)



Für 1

runde, flache Kuchenform von 26 cm Durchmesser:

- 70 g Butter
- 150 g Zucker
- 60 g Kakaopulver
- 2 Bananen
- 140 g Mehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- $\frac{1}{2}$ Prise Salz
- 120 ml Kirschsafft (aus dem Glas)
- 1 Glas Kirschen (ca. 250 g Abtropfgewicht)
(etwas Puderzucker zum Bestäuben)

Die Bananen schälen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Den Backofen auf 160 °C/ Umluft vorheizen.

Die Margarine bei milder Hitze schmelzen (ich stelle sie in einem reinen Metalltöpfchen in den aufheizenden Ofen). Zucker und Kakao in eine Schüssel wiegen und mit der geschmolzenen Margarine verrühren. Die Bananenmasse und den Kirschsafft dazu geben und unterrühren.

Mehl, Backpulver und Salz mischen und zur Fett-Kakao-Mixtur geben. So lange rühren, bis ein homogener, recht flüssig-zäher Teig entstanden ist.

Die Form mit Backpapier auslegen.

Den Teig einfüllen und die Kirschen gleichmäßig und eng darauf verteilen.

In der Mitte des Backofens 35-45 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! *[Bei mir war der Kuchen in der Mitte nach 40 Minuten noch etwas feucht. Wer den Brownie-Kuchen typisch mag, der nimmt ihn dann heraus, ansonsten braucht er noch 5-10 Minuten, um komplett „durch“ zu sein.]*

Den Kuchen (zumindest lauwarm) abkühlen lassen, dann mit einem Hauch Puderzucker bestäuben und genießen. [nurkochen]



Habt eine genussreiche Sommerwoche, ihr Lieben!
Eure Judith

Habanero-Burger

Gestern haben Naschkater und ich seit längerem mal wieder unsere [Burger-Bibel](#) ausgepackt und den Hot-Habanero-Burger gemacht, allerdings etwas abgewandelt. Die Paprika-Salsa ist im Rezept roh, ich habe sie gedünstet, weil ich das lieber mag und meiner Meinung nach die Aromen so mehr hervor kommen. Den Koriander habe ich weggelassen, den mag ich einfach nicht so. Statt Manchego gab es bei uns simplen Gouda, den haben wir

immer da und das war super lecker.



Heute geht es für uns zu einer Hochzeit im Raum Karlsruhe. Ich bin gespannt, denn ich lerne nicht nur alte Sportkumpel meines Katers kennen, sondern erlebe auch die erste Hochzeit mit Wedding Planner... Ich hatte ja kurzzeitig mal drüber nachgedacht, ob dieser Beruf etwas für mich wäre. Da ich es liebe, zu organisieren, gerne Gäste habe und immer gut strukturiert bin, wäre das sicher nicht der schlechteste Job...Man organisiert einen einzigartigen Tag für Menschen, die sich lieben und diesen Tag immer in guter Erinnerung behalten wollen.

Andererseits ist es sicher auch sehr stressig, allen ausgefallenen Wünschen gerecht zu werden, die Nerven der Brautleute im Zaum zu halten und alles zu dirigieren.

Was mich aber im Endeffekt eher davon abhielt war die Tatsache, dass ich selbst so nicht heiraten würde, weil solche Großevents, für die sich Brautleute in immense Schulden stürzen und am Tag selbst vor lauter Stress durchdrehen, einfach nicht mein Geschmack sind. Persönlich, individuell und familiär wäre meine Devise – wobei es sicher auch für solche Formate Wedding Planners gibt... =)

Was wäre oder war euer Modell einer Traumhochzeit? Ich freue mich über eure Meinung!

Jedenfalls hoffe ich, der Planner hat ein gutes Catering

aufgetrieben, denn gutes Essen finde ich als Naschkatze bei einer Hochzeit natürlich mit am wichtigsten. Ich bin gespannt und hoffe, ihr macht euch auch feine freie Tage – das Wetter ist ja endlich wieder etwas sommerlicher und vielleicht packt ihr für die Burger den Grill aus? ;)



Für 8

Burger- Buns:

330 g Mehl Type 550
15 g Zucker
1 Ei
5 g Salz
 $\frac{1}{2}$ Würfel Frischhefe (21 g) oder
1 Packung Trockenhefe (7 g)
180 g Milch (mind. 3,5 % Fettanteil)
40 g Butter
Schuss Olivenöl

Zum Bestreichen der Buns:

1 Ei
50 ml Wasser
Prise Salz

1. 70% des Mehls (230 g), Zucker, Ei und Salz verrühren. Die Hefe in warmer (nicht heißer!) Milch auflösen. Butter erhitzen und zur Mehlmischung schütten.

Den Hefevorteig ebenfalls dazugeben und das Ganze mit einem Schneebesen verrühren.

2. Teig in der Küchenmaschine 10 Min. kneten. Währenddessen den Rest des Mehls (100g) portionsweise dazugeben. (Die Teigzubereitung geht auch per Hand, ohne Küchenmaschine dauert das aber mehr als $\frac{1}{2}$ Std. und ist ziemlich anstrengend.) Der Teig ist fertig, sobald er weich, elastisch und leicht klebrig ist. Er sollte nicht an den Fingern kleben bleiben.

3. Den Teig mit etwas Olivenöl bestreichen, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort mindestens 1 Std. lang gehen lassen, bis er das *doppelte* Volumen hat. Im Sommer die Teigschüssel dazu in die Sonne stellen, im Winter in den Ofen bei 40 °C Ober- und Unterhitze und die Klappe etwas geöffnet lassen (Kochlöffel in die Tür klemmen).

4. Den Teig auf einer leicht bemehlten und trockenen Arbeitsplatte ausrollen und mit den Händen zu einem Rechteck zurechtziehen.

5. In 8 gleich große Stücke teilen und runde, flache Buns daraus formen. Die Buns auf einem mit Silikon-Backmatte oder Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig anordnen, mit etwas Mehl bestäuben und nochmals mit den Fingern etwas platt drücken.

6. Backblech mit Frischhaltefolie bedecken und Teiglinge eine weitere Std. ruhen lassen, bis sie etwa doppelt so groß sind.

7. Ofen auf 200 °C vorheizen. In einer kleinen Schüssel Ei mit Wasser und Salz verquirlen und mit einem Pinsel die obere Hälfte der Buns mit der Eimischung bestreichen. So werden die Buns schön goldgelb. Wer mag, kann sie mit Sesamsamen bestreuen.

8. Die Buns nun auf der mittleren Schiene bei 200 °C Ober-/Unterhitze für 12 Min. in den Backofen geben.

(Wenn man zwei Bleche nimmt, was sinnvoll ist, Umluft einstellen!)

Für 4 Burger:

1 Packung Hackfleisch aus Rind

4 Buns/ Burgerbrötchen

4 Scheiben Käse (z.B. Gouda)
Salat (Lollo Rossa, Lollo Biondo, Rucola oder Frisée)
1 rote Chili, in feine Scheiben geschnitten
2 EL eingelegte Jalapeno-Scheiben

Für die Paprika-Salsa:

1 rote Paprikaschote
2 EL Olivenöl
1 kleine Knoblauchzehe
1 TL Acuka (Paprikagewürzpaste) oder Tomatenmark
Salz, Pfeffer

Die Paprika entkernen und waschen. In Streifen und dann in kleine Würfel schneiden und mit einem EL Olivenöl und ca. 1 EL Wasser in einem Töpfchen bei mittlerer Hitze zugedeckt dünsten. Die Knoblauchzehe ebenfalls fein würfen und mitdünsten. Zum Schluss aufdecken und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Mit der Paste/dem Tomatenmark, 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Das Hackfleisch zu Patties formen.

Bis zur gewünschten Garstufe in einer Pfanne braten (ich habe die Pfanne stark erhitzt und sie dann auf mittlere Hitze gestellt, sobald das Fleisch drin war. Sollen die Patties (fast) durch werden, brauchen sie einige Minuten auf jeder Seite.)

Jedes Patty mit reichlich Käse belegen, solange es noch heiß ist, so dass der Käse schmilzt.

Die Burger zusammenbauen: Salat, Salsa, Fleisch mit Käse, Chilischeiben und Habaneros. [nurkochen]

Lasst es euch gut gehen und habt ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Butterbrioche mit gerösteten Nüssen



Zurzeit bin ich – passend zum großen Fußballevent in unserem französischen Nachbarland – irgendwie französisch eingestellt. Nach den Madeleines hatte ich riesige Lust auf eine saftige Brioche und wälzte meine Bücher. In „Süßes Paris“ von Michael Paul (Muss ich euch mal vorstellen, ein wunderschönes Buch!) wurde ich fündig: Eine Brioche Nanterre mit glänzend brauner Kruste lachte mich an.

Natürlich habe ich sie wieder abgewandelt. Statt Mehl 550 habe ich Dinkelmehl Type 630 genommen, da ich fast grundsätzlich mit Dinkel backe. Etwas weniger Butter als im Rezept habe ich auch genommen, wobei es bei dieser Menge auch schon egal ist – die Franzosen sparen mit dieser Zutat einfach gar nicht. Und da ich aus meinen Heidelberger Zeiten noch immer von den Nussbrioches aus der Bäckerei Gundel träume (gibt es am Uniplatz und etwas weiter fast am Ende der Hauptstraße beim Karlsplatz), wollte ich mich selbst mal an solch einer Variante versuchen. Süßer Hefeteig mit gerösteten Nüssen – das ist eine traumhaft leckere Nascherei. Solltet ihr mal in

Heidelberg sein, denkt an meine Nussbrioche und nehmt euch mal
eine mit! =)



Franz
ösische Backwaren versetzen mich immer augenblicklich nach
Paris. Diese Stadt hat für mich eine Leichtigkeit und
Lebendigkeit, die sich perfekt in diesem Foto widerspiegelt,
dass ich einmal auf einer Brücke bei der Ile de la Cité machen
konnte. Musik hört man in dieser Stadt überall und ich finde,
sie beschwingt einen, wenn man durch die Straßen schlendert
und macht – sofern es gute Musik ist – die Stadt noch schöner.
Dieser Musiker war gut und das Pärchen fing ganz spontan an zu
tanzen. Reflexartig drückte ich auf den Auslöser und das Foto
hängt nun im Großformat über unserem Esstisch und erinnert
mich immer wieder an viele traumhafte Tage in meiner
französischen Lieblingsmetropole.



Damit

ihr euch ihren Geschmack auf die Zunge zaubern könnt, braucht ihr **für 1 Kastenform**:

250 g Mehl (Dinkel, Type 630)

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

4 EL Zucker

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

4 Eier, leicht verquirlt

200 g Butter

2 EL Wasser

2 Handvoll Nüsse, grob gehackt

1 Ei zum Bestreichen

Das Wasser in eine kleine Schale geben und die Hefe darin an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich Blasen bilden.

Die gehackten Nüsse ohne Fett in einem kleinen Topf oder einer Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, bis sich Aroma entfaltet. Sie sollten keine schwarzen Stellen bekommen.

In einer Rührschüssel Zucker, Mehl und Salz mischen. Die Hefemischung dazugeben und mit den Knethaken auf niedriger Stufe vermengen. Dann die Eier zufügen, die Masse auf niedriger Stufe mischen und dann 10 Minuten auf hoher Stufe kneten. Beginnt der Teig sich vom Schüsselrand zu lösen, nach und nach die weiche Butter zugeben und weitere 5 Minuten

kneten. Der Teig wird dann schön glänzend und elastisch, ist allerdings generell recht schwer durch die Butter und die Eier. Zum Schluss die gerösteten Nüsse unterkneten.

Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig bei Zimmertemperatur 2 Stunden gehen lassen. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben, glatt streichen und noch einmal zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Das Ei verquirlen und die Brioche damit bestreichen. 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun ist. Notfalls die Stäbchenprobe machen.

Auf einem Gitter abkühlen lassen.



Die Brioche ist perfekt für ein süßes Frühstück mit Konfitüre. Selbst ich lasse da die Butter weg, denn es ist genug davon im Teig. ;)

Habt ein genussreiches Wochenende und lasst es euch gut gehen bei dem herrlichen Wetter, das angekündigt ist!

Eure

Judith



Fruchtig-pikanter Süßkartoffelaufstrich mit Pfirsich und Feta



Eigen

tlich wollte ich euch diesen Aufstrich bzw. Dip ja schon zum Wochenende bloggen, aber diese Woche war ziemlich viel los und gestern hatten wir Betriebsausflug, da war ich den ganzen Tag am Handwerken. Was wir gemacht haben? Das will ich euch diese Woche noch genauer erzählen, es war jedenfalls ganz großartig und wir sind alle glücklich mit unseren Werken – die auch etwas mit Kochen zu tun haben – nach Hause gegangen. Meine Chefin meinte zum Abschluss, wenn wir nach diesem schönen Tag jetzt noch einen Fußballsieg feiern könnten, wäre er perfekt. Bei der Arbeit verfolgen wir alle die EM recht intensiv. Wir haben ein Poster mit der Spielübersicht und tippen immer fleißig auf Sieger und Spielstände, aus Spaß an der Freude und ohne wirklichen Einsatz. Bisher hatte ich da einen unglaublichen Riecher und habe im kompletten Achtelfinale sowie dem bisherigen Viertelfinale alle Sieger richtig getippt! Ein bisschen stolz bin ich da schon und ich freue mich seit gestern unglaublich, dass meine Serie durch den Sieg der Deutschen gegen Italien (Endlich!) nicht abgerissen ist! Vielleicht hätten wir einen Einsatz festlegen sollen... =)



Meine Süßkartoffelaufstrich habe ich diese Woche für eine Aktion der [German Food Blogs](#) kreiert.

Er schmeckt köstlich auf frischem Brot aller Art, auf hauchdünnen, kross gerösteten Brotscheiben, aber natürlich auch zum Dippen mit Tortillachips, zu Ofenkartoffeln oder auf

einem Burger.

Einen Teil davon habe ich als Pesto zu heißen Nudeln gegessen und das war ebenfalls sehr lecker! Der Aufstrich ist also ein Multitalent und dazu noch sehr gesund, denn Süßkartoffeln sollen sich aufgrund ihres Inhaltsstoffes Caiapo gut auf Blutzuckerspiegel und Cholesterinwerte auswirken. =)

1 Portion:

- 1 Süßkartoffel (geschält ca. 400 g)
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Currypulver
- Salz, Pfeffer
- 1-2 Pfirsiche
- 2 TL Fruchtchutney, zum Beispiel Mango
- Chiliflocken nach Belieben
- 100 g Feta (**oder** 80 g Ziegenfrischkäse) *
- einige Blätter frische Minze
- ca. 1 EL schwarzer Sesam

Die Süßkartoffel schälen, grob würfeln und mit etwas Wasser, Kurkuma und Curry weich dünsten. Die restliche Flüssigkeit abgießen und die Süßkartoffel mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken.

Das Chutney untermischen und mit viel frisch gemahlenem Pfeffer und Chili nach Belieben würzen.

Die Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Das Fruchtfleisch in Scheiben und dann in sehr feine Würfel schneiden. Den Feta mit einer Gabel ganz fein zerdrücken.

Die Minze in feine Streifen schneiden. Die Süßkartoffeln mit dem Käse, dem Pfirsich und den Gewürzen mischen und noch einmal mit Salz, Pfeffer (und Chili) abschmecken.



TIPP:

Man kann natürlich auch frische Mango nehmen statt Pfirsichen und wer die Minze nicht mag, schneidet Frühlingszwiebeln in hauchfeine Scheiben und streut sie darüber.

** Die Variante mit Ziegenfrischkäse ist milder und cremiger; wer Ziegenkäse nicht mag oder es herzhafter liebt, der nimmt den Fetakäse. Ich habe die Masse halbiert, beides getestet und bin schwer verliebt in diesen Aufstrich. =)*



Drauß

en scheint mittlerweile die Sonne und ich werde jetzt mal zum Sport radeln. Euch wünsche ich einen sonnigen und entspannten Tag, genießt euer Wochenende noch in vollen Zügen!

Eure Judith ♥

Zergeht auf der Zunge: Cremiger Käsekuchen mit Zitrone



Wie ich euch schon berichtet habe, waren meine Freundin Celina und ich bei ihrem Besuch in der Küche aktiv. Inspiriert hatte uns der berühmte [Käsekuchen von Stefan](#), den es hier auf den Wochenmärkten und in zahlreichen Cafés zu kaufen gibt. Solch eine Cremigkeit habe ich bisher noch nirgends sonst gekostet – wenn ihr die Möglichkeit habt, in Freiburg oder Umgebung ein Stück zu essen, tut es auf jeden Fall! Je nach Saison gibt es den Käsekuchen klassisch oder mit Apfel/Zimt, Mohn, Kirschen oder Mandarine.



Unser Käsekuchen am Wochenende kam an sein Münstermarkt-Vorbild schon fast heran! Cremig und süchtig lecker war er und wir gaben noch ein paar halbe Amarenakirschen hinein, die ihm ein wunderbares Aroma gaben. Leider war der Kuchen zu schnell aufgefuttern – ich konnte ihn nicht mehr fotografieren.

Aber als ich Quark- und Crème fraîche-Reste im Kühlschrank sah, backte ich spontan einen weiteren Käsekuchen, der zwar wieder andere Zutaten hatte und nicht ganz so cremig (Celina und ich nahmen Sahne und Crème fraîche), dafür aber noch fluffiger und leichter geworden ist und der wunderbar nach Zitrone schmeckt. Ja ich weiß, ich habe schon einige Käsekuchen auf dem Blog, mit [Zitrone-Apfel](#), [Aprikosen](#), [weißer Schoki](#), [bodenlos mit Gries](#) oder auch [vegan mit Beeren-Streifen-Look](#).

Aber mal ehrlich, Käsekuchen ist ein Klassiker und Klassiker gehen immer (wieder)! =)

Für eine Springform von ca. 18 cm Durchmesser:

Mürbteig:

200 g Mehl

100 g kalte Butter

50 g Zucker

1 Prise Salz

(1-2 EL Milch)

Die trockenen Zutaten für den Mürbteig in eine Schüssel geben. Die Butter in Stückchen darüber geben und mit einem Löffel oder den Fingern mit dem Mehl zu Krümeln reiben. Nach und nach verbinden sich die Zutaten zu einem Teig. Wahrscheinlich muss man zumindest 1 EL Milch zugeben, damit er homogen und glatt wird. Der Teig lässt sich dann direkt auf wenig Mehl gut ausrollen und in die Form legen. (Falls er zu warm ist, kurz in den Kühlschrank legen.)

Den Rand eher hoch ansetzen und noch nicht zurechtschneiden. Die Form mit dem Teig kalt stellen und alle Zutaten für die Käsemasse zusammen mischen.

Käsemasse:

200 g Crème fraîche

250 g Quark 20%

100 g Zucker

2 Eier

Saft einer halben Zitrone

Abgeriebene Schale einer Zitrone

2 TL Stärke

Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen, die Eier und die Zitrone dazu geben und alles mit dem Schneebesen oder dem Handmixer zu einer glatten Masse verrühren.

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Die Masse auf den Mürbteigboden gießen, dann den Rand gleichmäßig zurechtschneiden, so dass er die Masse um ca. 0,5 cm überragt. Vorsicht, dass dabei die Form nicht angekratzt wird! (Aus dem restlichen Teig Butterkekse backen.)

Den Kuchen für ca. 45 Minuten backen, dabei im Auge behalten und eventuell auch einmal drehen, wenn er (wie bei mir) ungleichmäßig bräunt. Wenn er leicht nach oben aufgegangen ist, goldbraun ist und die Masse sich fest anfühlt, ist der Kuchen gut.

Abkühlen lassen, dann aus der Form lösen – und genießen. =)



Wie mögt ihr Käsekuchen am liebsten? Klassisch oder mit Frucht drin oder Streuseln drauf?
Ich freue mich über eure Kommentare und hoffe, meine sommerlich-erfrischende Variante gefällt euch! =)
Habt genussvolle Sommertage,
eure Judith

