

Kleine Matcha-Quark-Tarletts mit weißer Schokolade



Naschkatze

Ich

kann gar nicht genau sagen, wie oft ich schon in Paris gewesen bin. Eine liebe Freundin von mir lebt dort. Wir kennen uns seit der 8. Klasse, als wir an einem Schüleraustausch teilnahmen. Damals wie heute sind wir sehr unterschiedlich und anfangs schienen wir auch kein gutes Paar abzugeben. Vermutlich waren wir beide aber auch einfach noch zu jung und zu schüchtern.

Obwohl der Kontakt beim ersten Mal also noch etwas „holprig“ war, kann ich mich noch gut an meine erste Woche in Paris erinnern. Vor allem aber ans Essen. Marions Mutter kocht unglaublich gut und verwöhnte mich mit Brathuhn, Quiche Lorraine, Sandwiches aus himmlischem Pariser Baguette mit Huhn und Mayonnaise und Rosinen-Brioche zum Frühstück. Schon damals lernte ich also die französische Küche zu schätzen, auch wenn mir das zu dieser Zeit noch nicht so bewusst war. Ich fand einfach alles nur lecker und hatte zudem großes Glück: Andere aus meiner Klasse wurden wirklich schlecht versorgt und manche konnte ich mit durchfüttern, so reichlich fiel mein Lunchpaket immer aus.

Trotz der Anfangsschwierigkeiten beschlossen wir, Kontakt zu halten. Bei vielen wäre der Briefkontakt sicher irgendwann eingeschlafen, aber da wir beide treue Seelen sind, geschah das nicht und so entwickelte sich eine sehr spezielle aber innige Freundschaft zwischen uns. Immer im Wechsel besuchten wir uns einmal im Jahr und meine Urlaube in Paris genieße ich noch immer in vollen Zügen. Ich fühle mich nur halb als Touristin, denn wir unternehmen viele Dinge, die normale Besucher niemals schaffen und ich sehe Dinge und Ecken von Paris, die normalerweise nur Einheimische kennen.



Heute

, als leidenschaftliche Naschkatze, liebe ich Paris einmal mehr aufgrund seiner Küche, seiner Boulangerien mit dem weltbesten Baguette und seiner Pâtisseries mit den himmlischen Törtchen, Eclairs und Tartlets.

Zu Weihnachten bekam ich ein wunderbares Buch geschenkt: *Süßes Paris. Verliebt in französische Patisserie und Desserts* von Michael Paul. Darin nimmt er die Leser mit auf eine Tour durch Paris und verrät, wo es seiner Meinung nach die besten Macarons, kandierten Maronen, Brioches, Apfelkuchen und Eiscremes gibt. Ich bekomme (kulinarisches) Fernweh, wenn ich es durchblättere...

Was hilft dagegen? Sich inspirieren lassen und kleine Tartlets backen!

Ich hatte noch Mohnstreusel da, Quark und Matchapulver und so entstanden diese kleinen Tartes. Naschkaters Kommentar nach dem ersten Bissen: „Mhmm sind die gut! Die müssen auf die Naschkatze!“ Ganz knapp konnte ich drei für die Fotos retten und ich hoffe, ihr bekommt auch Lust auf kleine Fernweh-Gebäcke! =)



Naschkatze

Für 6

kleine Tarteförmchen à 10 cm Durchmesser:

Mürbeteig:

- 200 g Mehl + etwas zum Bearbeiten/Ausrollen
- 1 Prise Salz
- 75 g Puderzucker
- 90 g kalte Butter in kleinen Stückchen
- 2 Eigelb
- (evtl. 1 EL Milch oder Wasser)

Käsemasse:

- 1-2 geh. TL Matcha
- 50 g weiße Schokolade
- 4 EL Milch
- 1 geh. EL Puderzucker
- 350 g Quark
- 2 Eiweiß (Schnee)
- 1 Prise Salz

nach Belieben Mandelblättchen oder Mohnstreusel zum Bestreuen
(nicht mehr als $\frac{1}{4}$ der Menge [hier](#))

Mehl, Salz und Zucker in eine große Schüssel sieben. Die Butter zugeben und mit den Fingerspitzen alles zu Krümeln verreiben. Die Eigelbe untermischen und mit den Händen zügig zu einem glatten Teig kneten. Sollte er etwas zu trocken sein (ich denke, das hängt von der Größe der Eier ab), ein klein wenig Flüssigkeit zugeben.

Den Teig in Klarsichtfolie gewickelt eine halbe Stunde kühlen. In dieser Zeit die Füllung zubereiten.

Die weiße Schokolade grob hacken und mit der Milch in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen.

Quark, Puderzucker, Matchapulver und die flüssige Schokolade verrühren. Abschmecken, ob die Intensität des Matchas und die Süße stimmen.

Das mit dem Salz steif geschlagene Eiweiß unterheben.

Eventuell die Streusel zubereiten. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Den Teig auf etwas Mehl ausrollen und 6 kleine Tarteförmchen damit auskleiden. Der Teig sollte bis zum Rand gehen. Mit der Rückseite eines Messers den überschüssigen Teig am Rand abstreifen.

Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Förmchen 5 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Falls der Boden sich beim Backen etwas nach oben gewölbt hat, sinkt er nun wieder ein. Ansonsten noch einmal vorsichtig mit einer Gabel hineinstechen.

Die Quarkmasse auf die Förmchen verteilen und etwas glatt streichen. Mit [Mohnstreuseln](#) oder Mandelblättchen bestreuen.

Etwa eine halbe Stunde backen, dabei im Auge behalten, damit sie nicht zu dunkel werden oder ungleichmäßig bräunen.

Abkühlen lassen und vorsichtig aus den Förmchen stürzen. Mit Puderzucker bestreut servieren. [nurkochen]



Naschkatze

Habt ein genussvolles Restwochenende und macht es euch schön bei dem nasskalten, grauen Wetter! Der Frühling kommt... =)
Eure Judith

Pikantes ungarisches Weißkraut mit Paprika (vegan)



Dieses herhaft-fruchtige Gericht mögen wir in der Familie schon seit Jahren. Es stammt aus dem Kochbuch „Kochvergnügen vegetarisch“ von GU und ist wirklich unkompliziert. Der Kohl ist zurzeit ja Saisongemüse. Die Paprika dafür leider nicht – man muss halt Kompromisse machen. Zur Not lässt man die Paprika auch einfach weg.

Ich konnte mir beim ersten Mal nicht so vorstellen, dass Kraut mit Apfelsaft und Sahne schmecken soll – und dann noch zu Nudeln. Aber ja! Zu Pasta passt ja eh alles und die Kombination verschiedenster Aromen macht dieses Gericht zu etwas ganz besonders leckerem!



Die Fotos für diesen Beitrag sind neulich bei einem Heimaturlaub entstanden. Mein Naschkater war leider nicht dabei und kam gar nicht in den Genuss dieses Gerichts. Ich bin aber sicher, dass es ihm schmecken wird und will es demnächst mal für ihn kochen.

Unter der Woche ist es ja meist umgekehrt: Naschkater bekocht mich! Jahaa.

Ich habe das Glück, dass ich liebevoll versorgt werde, wenn ich ausgehungert von der Arbeit komme und ich betrachte das nicht als selbstverständlich, dann nicht erst noch kochen zu müssen.

Natürlich wärmen wir gerne etwas auf, wenn es die Gelegenheit gibt, denn Naschkater arbeitet ja auch – nur eben zuhause. Aber ich möchte doch hier mal lobend erwähnen, dass ich auch mal heimkomme und die Wohnung duftet nach unserem liebsten Linsenragout ([Beluganese](#)) mit Minzjoghurt, nach [Pizza](#) oder herzhafter Pasta Puttanesca.

Im Gegenzug verwöhne ich mein Käterchen dann mit Na(s)chtischen in Form seines geliebten [veganen russischen Zupfkuchens](#) oder anderen Leckereien. =)



Wer kocht bei euch? Können eure Männer auch den Kochlöffel schwingen?
Oder lesen dies sogar Männer, die sich hier Inspiration holen?
Das fände ich besonders großartig! =)

Hier jedenfalls mein liebstes Krautgericht!

Für 4 Personen:

- 1 kleiner Weißkohl (ca. 800g)
- 2 rote Paprikaschoten
- 1 rote Peperoni
- 4 EL Butterschmalz/Öl (vegan)
- 1 EL Paprikapulver, rosenscharf
- 2 EL Paprikapulver, edelsüß
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- $\frac{1}{4}$ L Apfelsaft (alternativ heller Traubensaft)
- 4 EL Sahne (Pflanzensahne, vegan)

Den Kohl putzen, waschen, vierteln oder achteln und den Strunk entfernen. In dünne Streifen hobeln oder schneiden.
Die Paprikaschoten waschen, Kerne und Zwischenwände entfernen und die Schote fein würfeln oder in feine, kurze Streifen schneiden. Die Peperoni waschen und fein hacken.
Das Fett in einem größeren Topf erhitzen, Paprika und Peperoni

darin anbraten, mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Kohl und Apfelsaft dazugeben. Alles vermischen und zugedeckt 30-45 Minuten bei mittlerer Hitze gar dünsten. Mit der Sahne abschmecken.

Dazu passen Bandnudeln, Spirelli, Farfalle, Gnocchi oder auch Salzkartoffeln.

Ich hoffe, dieses Rezept ist auch was für euch! Probiert es aus und ich freue mich über eure Meinung!

Habt eine genussvolle Restwoche,
eure Judith

Mohnstreusel-Teilchen mit Vanillepudding und Amarenakirschen



Amarenakirschen sind für mich nicht nur ein Inbegriff für

italienische Süße, sondern erinnern mich auch an die kleine altmodische Eisdiele in meinem Heimatdorf, wo die Zeit stehen geblieben ist. Dort sitzt man auf blauen Stühlen aus der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts. In der Ecke steht eine alte Jukebox. Die Besitzerin kennt einen noch nach Jahrzehnten beim Namen und das ist wahrscheinlich bei jedem Kind des Dorfes der Fall, sobald es zweimal ihre Eisdiele betreten hat. Dort gibt es noch Eis zu bodenständigen Preisen und Pedro, der Eismann, fährt in der warmen Jahreszeit jeden Abend durchs ganze Dorf und verkauft in jeder Straße seine kühle Schleckerei. Diese beiden sind für mich eine liebe Erinnerung an die Kindheit. Abends freute ich mich dann oft auf meinen Nachtisch und lauschte draußen sehnsgütig auf das Klingeln, mit dem Pedro sein Kommen ankündigte. Manchmal schaue ich noch heute gerne in der Eisdiele vorbei, staune jedes Mal wieder, dass ich noch immer mit Namen begrüßt werde und genieße einen Eisbecher.

Bestellt man einen Amarenabecher, meine ich mich erinnern zu können, dass die Kirschen aus einem großen blau-weißen Tontopf kommen, wie er wahrscheinlich ursprünglich in jeder italienischen Eisdiele stand. Ich kann mich aber auch irren.



Auf jeden Fall würde es zum Vintage-Ambiente passen und diesen Sommer werde ich das einfach mal überprüfen... =)



Naschkatze

Jedenfalls finde ich, dass Amarenakirschen nicht nur zu Eis gut schmecken, sondern sie geben auch Kuchen, Törtchen oder [Cupcakes](#) eine außergewöhnliche Note.

Quark-Öl Teig

150 g Mehl
35 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 gestr. TL Backpulver
1 Prise Salz
50 ml Milch
50 ml Pflanzenöl
60 g Magerquark

Streusel

60 g frisch gemahlenes (!) Dinkelvollkornmehl
2 gestr. EL Zucker
40 g zerlassene Butter/Margarine
20 g gemahlener Mohn

$\frac{1}{2}$ Packung Vanillepuddingpulver
 $\frac{1}{4}$ L Milch
1 EL Zucker

1-2 EL Amarenakirschen, halbiert
(Alternativ gehen auch Sauerkirschen aus dem Glas)

Die Amarenakirschen aus dem Sirup fischen, halbieren und abtropfen lassen.

Den Pudding nach Anleitung kochen und abkühlen lassen. Dabei entweder immer mal wieder umrühren, oder eine Frischhaltefolie auf den Pudding legen, sodass sich keine Haut bildet.

Die Butter schmelzen. Alle Streuselzutaten in eine Schüssel geben und mit der Butter vermischen. Beiseite stellen.

Alle Zutaten für den Quark-Öl-Teig in einer Schüssel verkneten, bis der Teig gleichmäßig und glatt ist. Auf einer bemehlten Fläche noch einmal kurz kneten, den Teig vierteln und mit den Händen runde, flache Fladen drücken. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Den Pudding auf die vier Fladen verteilen und fast bis zum Rand verstreichen. Die Kirschhälften darauf verteilen. Dann die Mohnstreusel darüber streuen.

20-25 Minuten backen. Danach vom Blech heben und auf einem Gitter abkühlen lassen.



Gibt

es bei euch auch noch so kleine Zeit-Inseln, wo sich seit Jahrzehnten kaum etwas verändert hat? Und wo man noch genießen kann wie anno dazumal?

Erzählt mir davon! Ich freue mich über jede kleine kulinarische Zeitreise mit euch! =)

Habt einen genussvollen Tag,
eure Judith ♥



Cottage Cheese Rolls mit Filoteig und Salat (Blogevent & Kooperation)



Nach einer Woche, in der mein Blog vor sich hinschlummerte, während bei mir dafür umso mehr los war, schlage ich heute gleich zwei Fliegen mit einer Klappe, um dieses Bild mal zu bemühen. =)
Seit langem habe ich vor, bei Inas tollem [Blogevent Black & White](#) mitzumachen.



Essen in schwarz-weiß – sehr ungewöhnlich, aber eine tolle Idee. Generell mag ich schwarz-weiß-Fotos sehr und stehe besonders auf französische Fotografen des 20. Jahrhunderts wie Willy Ronis oder Robert Doisneau (ganz bekannt ist sein Foto mit dem sich vor dem Pariser Rathaus küssenden Paar).

Essen finde ich in Farbe natürlich noch appetitlicher, aber in schwarz-weiß kommen oft Strukturen, Linien und Kontraste zum

Vorschein, die einem bei Farbbildern entgehen. Somit fand ich die Idee von Ina großartig, das Essen einfach mal anders zu betrachten und wahrzunehmen.



Außer

dem habe ich schon über eine Woche Hüttenkäse von [Gervais](#) im Kühlschrank, den ich zu einer kleinen low-carb- Leckerei zum Salat verarbeiten wollte. Heute fand ich endlich die Zeit dafür. Heraus kamen diese kleinen, von Frühlingsrollen inspirierten Röllchen, die neue Sorten des Hüttenkäses enthalten: „Tomate & Basilikum“ sowie „Kräuter“. Beide eignen sich wunderbar für einen herzhaften Snack oder ein low-carb-Abendessen, denn Hüttenkäse enthält sehr viel Eiweiß.

Vor allem mit Tomate und Basilikum bekommen die Röllchen einen kleinen Pizza-touch, denn sie riechen sehr würzig.

Für ca. 2 Personen braucht ihr:

$\frac{1}{2}$ Packung Filoteig (rechteckig und optimalerweise nicht gefaltet)

4 EL geschmolzene Butter oder Rapsöl + etwas Wasser

1 Packung Hüttenkäse Tomate & Basilikum oder Kräuter
(man kann natürlich auch den puren Hüttenkäse nehmen und/oder ihn selbst würzen)

Salat nach Belieben
Essig/Öl, Salz/Pfeffer

(ich habe einen Hauch Kürbiskernöl genommen, das ist schön würzig)

Evtl. Karottenraspel oder -stifte, geröstete Kerne etc.

Den Filoteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten und auf beiden Seiten mit dem Fett-Wasser-Gemisch bepinseln. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Den Teig in längliche Rechtecke schneiden und relativ nah ans kurze Ende 2 Teelöffel Hüttenkäse setzen. Von der kurzen Seite her aufrollen: Einmal umklappen, dass die Füllung bedeckt ist, dann beide langen Seiten etwas zur Mitte einklappen und von der kurzen Seite her alles aufrollen, so dass ein Röllchen mit 2-3 Teigschichten entsteht. Das Röllchen rundum mit dem Fettwasser bepinseln und auf der Nahtstelle auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Etwa 15 Minuten backen, bis die Röllchen außen goldbraun und knusprig sind.

In dieser Zeit den Salat waschen, anmachen und dann beides zusammen genießen. [nurkochen]



Naschkatze

TIPP:

Die Menge hängt natürlich von den Personen, dem Hunger und der Situation ab. Soll es eine Vorspeise oder ein Snack sein, reichen je nach Größe 3-4 Röllchen pro Person. Somit reicht für 2 Personen 1 Packung Hüttenkäse.

Demnächst wird es hier ein weiteres Restaurant aus der Pfalz geben, zusammen mit einer lustigen Anekdote, die mir dort passiert ist. Und feine Mohnstreusel-Teilchen habe ich auch noch in Petto. =)

Aber erstmal würde ich mich freuen, von euch zu hören, wie ihr schwarz-weiß-Fotos findet und bei Essen im Besonderen!

Habt ein genussvolles Restwochenende!

Eure Judith



Perfekt zum Sonntag: Saftiger Gugelhupf mit Rosinen, Haselnuss und Mandel



Heute

hatte ich endlich mal wieder Zeit zum Backen. Die letzten Wochen waren schon ein bisschen anstrengend, denn ich kam von der Arbeit und setzte mich für die zweite Arbeit an den PC. Viel Zeit und innere Ruhe zum Backen und Kochen blieb da nicht. Ich habe das große Glück, dass mein Naschkater zuhause arbeitet und somit für uns kochen konnte. Wenn ich von der Arbeit komme – und dann habe ich Hunger wie eine Löwin – wartet etwas Warmes auf mich. Was für ein Luxus, oder? Ich muss sagen, es macht riesigen Spaß, dieses Buch zu übersetzen und ich freue mich unglaublich auf den Moment, wenn es im Buchhandel liegt und irgendwo (aber wahrscheinlich verschwindend klein im Impressum) steht: Aus dem Italienischen übersetzt von... Natürlich werde ich euch mein liebstes italienisches Kochbuch hier dann auch vorstellen. Aber erstmal muss es ja fertig werden. Nachdem das Gröbste von diesem Projekt nun geschafft ist, kann ich nicht nur durchschnauen, sondern mich auch mal wieder bei (anderen) schönen Dingen entspannen. Beim Backen zum Beispiel. Schon länger hatte ich mal wieder große Lust auf einen fluffigen süßen Hefeteig mit Rosinen. Am besten mit viiel Butter. Da musste also ein Gugel her und den habe ich vorhin aus dem Ofen geholt.



Was

kann man bei solch garstigem Wetter denn auch besseres tun, als das Haus mit warmem, süßem Duft zu fluten und bei einer Tasse heißem Tee die Füße an die Heizung zu strecken. Heute feiert eine Freundin Geburtstag und deswegen bin ich am Donnerstag Abend in die Pfälzer Heimat gereist, um ein gemütliches Wochenende bei der Familie zu genießen. Auf dem Weg dahin habe ich erneut in Landau Station gemacht, wo mich Parez in seinem [Parezz0](#) rührend mit Kaffee und Tee versorgte, mich mit den feinen Rebert-Törtchen am liebsten gemästet hätte und sich sichtlich genauso freute, mich zu sehen, wie umgekehrt. Witzigerweise stellten wir einmal mehr fest, dass die Welt wirklich klein ist. In meiner Studienstadt Heidelberg arbeitete ich eine Saison lang in einer Eisdiele und per Zufall kam heraus, dass Parez die Besitzer kennt. Manchmal schließen sich so lustige kleine Kreise. Das kennt ihr sicher auch. Wir haben jedenfalls beschlossen, irgendwann mal zusammen nach Heidelberg Eis essen zu gehen. Dann spazieren wir gemeinsam ins [GelatoGo](#) und genießen, wie die anderen Augen machen. =)

Jetzt hoffe ich aber, ich kann eure Augen mit diesem feinen Kuchen zum Glänzen bringen.

Für 1 großen Gugelhupf:

100 g Rosinen

80 ml Fruchtsaft (Apfel, Mango, Orange; man kann natürlich auch Rum nehmen)

250 ml Milch

1 Würfel frische Hefe (42g)

90 g Zucker

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

750 g Mehl

1 Prise Salz

3 Bio-Eier

2 Handvoll (geröstete) Haselnüsse/Mandeln, grob gehackt

300 g weiche Butter Butter oder Margarine + 1 EL Mehl für die Form Puderzucker (zum Bestreuen)

Rosinen in einer kleinen Schüssel in dem Fruchtsaft einweichen.

Von der Milch 150 ml lauwarm erwärmen. Die Hefe hinein bröckeln und mit 1 EL von dem Zucker unter Rühren darin auflösen. 100 g Mehl untermischen und den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Das restliche Mehl, die übrige Milch, Zucker, Salz, Vanillepulver und Eier mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine verkneten und 5 Minuten durchkneten. Weiche Butter und den Vorteig dazugeben und alles zu einem geschmeidigen, glänzenden Teig verkneten. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Die Rosinen abtropfen lassen, unter den Teig kneten und weitere 15 Minuten gehen lassen.

Eine große Gugelhupf-Form (etwa 2 l Inhalt) gut mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstäuben. Den Teig einfüllen und in der Form nochmals an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf Umluft 180 Grad vorheizen. Den Gugelhupf im vorgeheizten Ofen etwa 50–55 Minuten backen.

In der Form 10-15 Minuten abkühlen lassen, dann noch warm aus der Form stürzen. Ganz auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. [nurkochen]



Habt ihr schon mal Gugelhupf gebacken? Mögt ihr ihn, oder habt ihr lieber Obst oder Sahne auf dem Kuchen?

So staubtrockene Gugels, wie man sie manchmal bekommt, mag ich auch nicht sonderlich. Aber einer mit viel Butter, schön saftig und außen knusprig – das ist wahres Küchenglück.

Habt ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith