

Ein Traum von Schokolade: Vegane Mousse au chocolat



Die erste wirklich traumhafte vegane Mousse habe ich letzten Sommer in Köln (mehr darüber? [klick](#)) genossen, bei [Bunte Burger](#) ist sie unglaublich cremig, schokoladig und absolut unmerklich vegan!

Da ich neulich vom Kürbis-Rosinen-Strudel noch 200 g Seidentofu übrig hatte, fiel mir dieser Verwendungszweck ein und ich suchte nach einem Rezept dafür.

Schnell stieß ich auf die Seite von [Taifun](#), einer Firma, die ja sogar aus meiner Region stammt, nämlich aus Freiburg und deren Produkte ich schon so oft gekauft habe, ohne das zu wissen. Auf der Homepage stand dieses Rezept, das ich mit etwa der halben Menge an Zutaten nachgemacht habe und das ich ganz großartig finde.

Begeistert hat mich die fluffige Konsistenz! Die Mousse wird richtig luftig und man könnte fast schwören, dass Eischnee drin ist.



Getestet, für unglaublich lecker befunden und uneingeschränkt weiterempfehlend muss ich dieses Rezept einfach mit euch teilen, das auch noch schnell gemacht ist. Am längsten dauert eigentlich das Aufschlagen der veganen Sahne. =)

Für 2 Portionen:

- 200 g Seidentofu
- 100 g dunkle Schokolade
- 70 ml Sojasahne (aufschlagbar)
- 1 Packung Vanillezucker
- 3 g Sahnesteif
- 5 g Puderzucker
- 1 Prise Salz

Schokolade grob hacken. In einer Metallschüssel über dem Wasserbad schmelzen.

Achtung: Es darf kein Wasser in die Schokolade tropfen, sonst gerinnt sie!

Nach dem Schmelzen beiseite stellen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Sojasahne mit Vanillezucker und Sahnesteif mit einem Rührgerät gut aufschlagen, bis sie ein luftiges und festes Volumen hat. Seidentofu, Puderzucker, und die Prise Salz mit dem Pürierstab gut mixen, bis er cremig wird. Die Seidentofucreme in die Schokolade rühren. Am besten mit dem Pürierstab arbeiten, so

dass die Schokolade sich schnell und gleichmäßig verteilt.
Im Anschluss die Sojasahne mit dem Schneebesen vorsichtig unter die Schokolade heben.
Mousse in eine Schüssel oder in Portionsgläser füllen, mit Klarsichtfolie abdecken und für mindestens zwei Stunden kühlen. Zum Servieren mit Schokoladenraspeln bestreuen.



Ein kleiner süßer Schokoladentraum als Dessert oder Stimmungsaufheller in diesen dunklen Tagen...habt ihr Lust bekommen? Ich könnte ja glatt schon wieder... =)

Habt eine süße und genussvolle Zeit, ihr Naschkatzen
eure Judith

♥ Blogevent ♥ Gastblog: Omas Kakaokuchen

Hallo,
ich bin Eva von ichmussbacken.com. Ich freue mich sehr, dass

ich heute bei Judith Naschkatze zu Gast sein darf!

Judith hat mich eingeladen, bei ihrem [Blogevent „Der Geschmack von früher“](#) mitzumachen. Im Dezember habe ich es leider nicht geschafft, da war einfach zu viel los. Aber jetzt im Jänner hat es geklappt – der Kakaokuchen nach einem Rezept meiner Wiener Oma ist der erste Kuchen, den ich im neuen Jahr gebacken habe!



Noch kurz zu mir und meinem Blog: Backen ist seit meiner Kindheit ein Hobby von mir. Die jahrzehntelange Back-Erfahrung kommt mir sehr zugute, da ich seit einigen Jahren wegen Laktoseintoleranz und Fruktoseintoleranz darauf achten muss, was ich esse. Gekaufte Süßigkeiten und Kuchen vertrage ich nur schlecht bis gar nicht. Ich backe mir meine Kuchen, Torten, Cookies, Cupcakes und Co. daher einfach selbst; die Ergebnisse stelle ich auf meinem Blog vor.

Die Rezepte auf meinem Blog sind so gestaltet, dass ich sie selbst vertrage. Ich gebe immer an, wenn ich laktosefreie Produkte verwende, etwa bei Milch, Schlagrahm/Sahne, bei Schokolade. Ihr könnt aber natürlich ebenso gut „normale“

Produkte verwenden!

Bei Fruktoseintoleranz ist es etwas schwieriger, da die individuelle Verträglichkeit sehr unterschiedlich ist. Ich vertrage meine Rezepte wie gesagt sehr gut, und ich hoffe, ihr



auch!

Nun aber los mit der Geschichte hinter Omas Kakaokuchen. Meine Oma lebte in Wien. In meiner Kindheit verbrachten wir, meine Geschwister und meine Mutter, jeden Sommer mehrere Wochen bei ihr in ihrem Schrebergarten am Ziegelteich. Soweit ich mich erinnere, haben wir uns dort hauptsächlich von Eis, Schokolade, Süßigkeiten und Extrawurst-Semmeln ernährt.



Meine Oma war definitiv eine „Süße“. Wenn wir in der Kantine Eis holten, kauften wir immer zwei Familienpackungen, eine für die Oma, eine für uns vier. Dazu aß sie einige Löffel Schlagrahm. Ich staunte immer darüber, wie viel sie essen konnte. Meine Oma konnte hervorragend backen; irgendein Kuchen war fast immer in der Küche – Marillenleck oder Kirschleck etwa, also Blechkuchen mit Marillen oder Kirschen. Auch ihre Weihnachtsbäckerei schmeckte fantastisch. Ich backe noch heute die [Linzer Augen](#) und [Vanillekipferl](#). Oft gab es auch diesen Kakaokuchen. Meine Oma backte ihn in einer rechteckigen, dunkelbraunen Emailleform. Ihrer Aussage nach war das ein schneller Kuchen. Meistens gab es ihn „trocken“, also ohne Füllung, aber lieber mochte ich ihn mit Schokocreme-Füllung.



Ich

muss noch dazu sagen, dass meine Oma nie an Zucker oder Butter sparte, ganz im Gegenteil. Je süßer, desto besser. Und je älter sie wurde, desto süßer wurden ihre Kuchen und Torten, weil ihr Geschmackssinn allmählich nachließ und sie nicht mehr so gut schmecken konnte.

Das Rezept für den Kuchen habe ich schon vor vielen Jahren aufgeschrieben, aber nie nachgebacken. Für Judiths Event war es nun so weit. Ich war wirklich gespannt, ob der Kuchen so schmecken würde, wie ich ihn in Erinnerung hatte!

Bei der Zubereitung des Kuchens hatte ich gleich mehrere Aha-Erlebnisse. Ich war zuerst einmal richtig überrascht darüber, dass die Zubereitung aufwendiger war als meine Oma es dargestellt hatte. Sie erledigte das Backen irgendwie nebenher, und schwupps, war der fertige Kuchen da. Ganz so einfach fand ich das nicht. Meine Küchenmaschine musste ganz schön lange rühren, bis der Teig schaumig war!



Außer dem hat es mich überrascht, wie viel Teig das Rezept ergab. Die Menge hat locker für einen Backrahmen in der Größe 35 x 25 cm gereicht. Im Nachhinein leuchtet mir das allerdings vollkommen ein. Wenn es um Süßes ging, machte meine Oma eben keine halben Sachen. Wozu einen kleinen Kuchen backen, wenn man genauso gut einen großen Kuchen backen kann? Viel Teig, viel Creme – auch bei der Creme hat meine Oma nicht gespart. Wer zu Silvester gute Vorsätze gefasst hat und auf Diät ist, sollte besser auf die Füllung aus einer üppigen Schokopudding-Buttercreme verzichten! Die schmeckt zwar köstlich, ist aber doch recht kalorienlastig.



Ich

hatte also als Nachback-Ergebnis ein ganzes Blech Kakaokuchen mit Schokocreme-Füllung vor mir und war echt gespannt darauf, wie der Kuchen schmecken würde. Mit dem ersten Bissen wurde ich sofort in meine Kindheit zurückversetzt. Der Geschmack ist genau wie damals und bringt sofort Erinnerungen an Wien, Sommer, Ferien zurück.

Der Boden schmeckt intensiv nach Kakao, man merkt, dass das kein Schokoladekuchen ist, sondern ein Kakaokuchen. Die Creme ist sehr süß; dennoch mag ich den Kuchen nach wie vor mit Creme lieber als ohne. Ich würde aber empfehlen, etwas weniger Zucker zu nehmen, also ca. 70 g statt 100g. Wie gesagt mochte es meine Oma vor allem in ihren letzten Lebensjahren sehr süß, weil ihr Geschmackssinn nachließ.



Meine Oma gab auch stets einen guten Schuss Rum in die Creme, als Kontrast zu der Süße. Das habe ich nicht gemacht, da bei uns Kinder mitessen. Ich kann mir aber vorstellen, dass eine Schicht Orangenmarmelade oder Preiselbeermarmelade unter der Schokoschicht sehr gut zum Kakaokuchen passen und ebenfalls die Süße etwas mildern würde.

Ansonsten: Daumen hoch für den Kuchen! Der macht sich sicher toll auf einem Buffet – und reicht garantiert für eine große Menge Gäste!

Zutaten

Teig

125 g Butter
(laktosefrei, wenn du sehr empfindlich bist)
3 Dotter
200 g Zucker
500 ml Milch, laktosefrei
400 g Mehl
100 g Kakao
1 Pck. Backpulver
3 Eiklar
1-2 Hände Walnüsse (optional)

Schokocreme

1 Pck. Schokoladenpudding
500 ml Milch, laktosefrei
250 g Butter, Zimmertemperatur
(laktosefrei, wenn du sehr empfindlich bist)
Zucker nach Geschmack
(Bei Oma 100 g; meine Empfehlung sind max. 70g)
2 EL Kakaopulver
1 Schuss Rum, optional

Zubereitung

1. Einen Backrahmen auf die Größe von 25 x 35 cm einstellen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Das Backrohr auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Butter, Dotter und Zucker mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine gut schaumig rühren; das dauert mindestens 5-10 Minuten. Den Kakao in eine Schüssel sieben und mit Mehl und Backpulver vermischen. Die Milch und die Mehlmischung abwechselnd zu der Buttermischung geben und gut einrühren. Der Teig ist sehr zähflüssig. Den Teig in den Backrahmen gießen und glattstreichen. Nach Belieben mit Walnüssen bestreuen.
3. Den Teig ca. 30-35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen: Wenn an einem in den Boden gesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Den Boden aus dem Backrohr nehmen und abkühlen lassen.

4. Für die Füllung einen Schokoladenpudding nach der Anweisung auf der Packung zubereiten: Das Puddingpulver mit ca. 8 Esslöffeln Milch verrühren, die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen. Die Puddingpulver-Mischung mit dem Schneebesen in die heiße Milch einrühren, aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Den Pudding komplett abkühlen lassen.

5. Die Butter mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine gut schaumig rühren. Den Pudding mit dem Stabmixer durchmischen, dann löffelweise zu der Butter geben. Jeden Löffel gut einarbeiten, damit die Masse nicht gerinnt.

6. Den Boden halbieren. Den Deckel abnehmen, die Creme gleichmäßig auf dem Boden verstreichen und den Deckel wieder aufsetzen. Den Kuchen vor dem Aufschneiden etwa eine Stunde lang kühlen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Staubzucker bestreuen. [nurkochen]



Wie man auf den Fotos sieht, ist der Boden bei mir ganz leicht sitzen geblieben. Ich hätte mich auf mein Gefühl verlassen sollen und ihn noch etwa 5 Minuten länger backen sollen. Laut Stäbchenprobe war er zwar fertig, beim Abkühlen sank er aber etwas ein. Backt ihn also im Zweifelsfall lieber etwas länger! Außerdem: Je mehr Nüsse, desto besser ☺ !

Danke, liebe Judith, dass ich bei dir zu Gast sein durfte!

Strudel mit Kürbis, Lauch und Rosinen (vegan)



Schon seit längerem spukte die Idee für dieses Rezept in meinem Kopf herum, denn letztes Jahr bekam ich eine riesige Ladung [kalifornischer Rosinen](#) geschickt und die wollte ich natürlich auch verwenden. Apfelstrudel mit Rosinen ist ja der Klassiker, aber etwas Herzhaftes für die Winterzeit mit der Süße von Rosinen, das stellte ich mir lecker vor! Und nachdem ich ein paar Wochen gebrütet hatte, schlüpfte die Idee vor einigen Tagen und wurde zum Backentschluss: Kürbis und Lauch sollten die Rosinen begleiten! Und wenn es schon vegetarisch ist, wollte ich die vegane Partei auch gleich glücklich machen und nahm statt Ricotta, wie eigentlich geplant, Seidentofu für die Creme. Heraus kam ein wirklich köstlicher Strudel, zu dem ich als Frische-Kick noch einen Zitronenjoghurt gemacht habe, damit man was zum Dippen hat. Ich bin sicher, man kann auch anderes Gemüse wunderbar verwenden, zum Beispiel Rosenkohl oder Brokkoli und auch bei den Gewürzen gilt: alles nach

Geschmack! =)



Hier

mein Rezept:

Teig:

170 g Mehl
1 Prise Salz
2 EL Rapsöl
1 TL Apfelessig
70 ml lauwarmes Wasser

Füllung:

300 g Seidentofu
270 g Kürbisfleisch (Hokkaido)
1 große Stange Lauch (davon das Grün)
1 große rote Zwiebel
70-100 g Rosinen (je nachdem, wie sehr man sie mag)
1 TL Salz viel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 gestr. TL 5 Gewürze-Pulver
(es geht auch mildes Curry oder Gewürze nach Wahl)
1 TL gemahlener Ingwer
1 EL Gries
Schale und Saft einer Orange

Mehl, Salz, Wasser, 1 EL Öl und Essig in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handmixers verkneten. Dann auf einer

leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen geschmeidig kneten. Abgedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung den Kürbis waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Das Lauchgrün waschen, die Blätter längs halbieren oder je nach Größe dritteln und dann quer in Vierecke schneiden. Den Kürbis mit etwas Gemüsebrühe in einen Topf geben und bei schwacher Hitze sehr bissfest dünsten. Etwa nach Hälfte der Zeit den Lauch darüber geben und auch noch kurz mitdünsten. Die Zwiebel würfeln und mit den Rosinen zum Gemüse geben. Den Seidentofu fein pürieren, mit den Gewürzen, der Schale und dem Saft abschmecken und zusammen mit dem Gries zum Gemüse geben. Alles gut vermischen.

Den Teig auf wenig Mehl rechteckig sehr dünn ausrollen und ihn dann mit den Händen vorsichtig lang ziehen, so dass er hauchdünn wird. Auf ein großes sauberes Küchentuch legen. Den Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, ein Blech mit Backpapier bereitstellen.

Die Füllung auf dem Teig verteilen, am Rand etwas frei lassen. Durch Anheben des Tuchs von der Längsseite her aufrollen und mit der Naht nach unten aufs Blech legen. Mit 1 EL Öl bestreichen und 30-35 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen vor dem Anschneiden.

Für den Dipp den (Soja)Joghurt glatt rühren, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft sowie nach Belieben mit Zitronenabrieb oder Knoblauch würzen und zum Strudel servieren.[nurkochen]

TIPP: Wer kein Tofu mag oder bekommen hat, der kann auch nicht-vegan Ricotta nehmen oder Quark. =)



Ich hoffe, dieser Strudel inspiriert euch, auch einmal hauchdünnen Teig mit Gemüse vollzustopfen! Es geht leichter, als viele vielleicht denken und es ist eine tolle Variante, viel Gemüse lecker zu verpacken!

Wie gesagt: man kann frei experimentieren, was Gemüsesorten, Gewürze und Dipp angeht. Einfach dem eigenen Geschmack und Eingebungen folgen! =)

Ich wünsche euch genussvolle Stunden,
eure Judith ♥

**Nachgebacken von einer
Kollegin ♥ Schoko-Nuss-Zopf
mit Quark-Öl-Teig**



Ist es bei euch auch so nass und stürmisch? Da mag man gar nicht vor die Tür gehen. Backen dafür umso lieber. Gestern habe ich ganz spontan abends noch gebacken und da fiel mir ein, dass ich euch meine neue und liebste Entdeckung der letzten Woche noch gar nicht mitgeteilt habe!

Schon lange hatte ich mal wieder Lust auf einen Hefezopf mit Nuss- oder Schokofüllung, oder am besten beidem. Dann sah ich bei Kollegin Natascha von [Das Küchengeflüster](#) ihr Rezept für schnellen Quark-Öl-Teig-Zopf und es war um mich geschehen! Der sah so lecker aus – und dann ist er auch noch so schnell und unkompliziert gebacken!

Ich huschte rüber in den Supermarkt und kaufte Quark – ansonsten hatte ich alles da. Ruck, zuck, waren die Zöpfe im Ofen. Das Ergebnis war so köstlich, dass ich es hier mit euch teilen muss, mit herzlichem Dank ans Küchengeflüster für dieses Rezept.

So schnell habe ich noch nie einen so leckeren Zopf gebacken! Das Rezept wird mit Sicherheit fester Bestandteil meines Repertoires und Naschkater fand schon ein paar Tage später 'ich hätte so lange keinen Nusszopf mehr gebacken'... =D



Probi

ert ihn aus, ich bin sicher, ihr werdet ihn lieben. Und das nächste Wochenende mit Zeit für einen gemütlichen Kaffeeeklatsch kommt bestimmt! =)

Überhaupt, ich finde, bei diesem komischen aprilligen Herbst-Sturm-Regenpeitsch-Wetter braucht man die Wärme des Backofens und den süßen Duft frisch gebackenen Kuchens.

Für 2 Zöpfe:

Quark-Öl Teig

300 g Mehl

70 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

3 TL Backpulver

1 Prise Salz

100 ml Milch

100 ml Pflanzenöl

125 g Magerquark

Füllung

100 g dunkle Kuvertüre

100 g Nutella

100 g gemahlene Nüsse oder Mandeln

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

(gehobelte Mandeln)

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 180°C / Umluft 160°C).

Kuvertüre grob hacken, zusammen mit dem Nutella über einem heißen Wasserbad schmelzen, Nüsse und Zimt dazugeben und gut vermengen.

Alle aufgeführten Zutaten für den Quark-Öl Teig in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten.

Teig in zwei Portionen teilen. Jede Teigportion zu einem Quadrat ausrollen (ca. 30x20cm). Jeweils die Hälfte der Nusscreme darauf geben und glatt streichen.

Von der langen Seite her aufrollen, mit Hilfe eines scharfen Küchenmessers der Länge nach halbieren. Durchtrennte Teighälften zu einer Kordel wickeln, auf das Blech setzen (und mit gehobelten Mandeln bestreuen).

Im heißen Ofen ca. 25 – 30 Minuten goldbraun backen. [nurkochen]



Kommt

gesund durch diese Januar-Unwetter, lasst euch nicht wegpusten und habt genussreiche Tage!

Eure Judith



♥ Blodgevent ♥ Nostalgie auf der Zunge: Omas gebackener Fisch mit Kartoffelsalat



Gestern gab es bei uns schon wieder Fisch, denn ich wollte endlich

mal Omas Rezept nachkochen. Seit Jahren habe ich diesen Fisch nicht mehr gegessen und als dann dieser unvergleichliche Duft nach Fisch und Butterschmalz durch die Küche schwebte und sich mit dem wartenden Kartoffelsalat verband, da wurde ich ganz wehmütig. Wie oft hatte ich dieses Rezept seit meiner Kindheit mit Oma zusammen gekocht und diesen Duft eingeatmet!

Eigentlich ist es ein sehr einfaches Rezept, das recht schnell selbst gemacht ist. Ich war erstaunt, wie schnell ich den Fisch in der Pfanne hatte, aber man muss ihn ja auch nur kurz panieren. Oma begann immer schon nach dem Frühstück mit dem Kochen, erledigte aber zwischendurch auch viel anderes im Haushalt und zudem quatschten wir natürlich sehr viel, wenn wir in der Küche waren.

Wie ihr schon lesen konntet, erzählte sie mir immer Geschichten aus ihrer Jugend. „Oma, erzähl mit was von früher“, forderte ich sie immer auf und dann packte sie alte Anekdoten aus, die ich schon dutzende Male gehört hatte und von denen ich nie genug bekommen konnte. Oft waren sie aus der Zeit ihrer Evakuierung auf der Schwäbischen Alb. Da ihre Cousine dort in Tuttlingen lebte, war dies ihre zweite Heimat, in der sie schon immer ihre Ferien verbracht hatte. Sie lernte sogar recht akzeptabel schwäbisch, was ihr in der Schule einmal zugute kam:

Ihr Lehrer Schäfer in Tuttlingen, der sie als einzige Pfälzerin wohl gerne mal etwas aufs Korn nahm, zitierte einen Merkspruch auf Schwäbisch und forderte dann „selle Pfälzere“, wie er meine Oma immer nannte, auf, es ihm nachzusprechen. Sie wiederholte alles in tadellosem Dialekt. Ich bin sicher, sie konnte sich einen inneren Triumphzug bei seiner Verblüffung nicht verkneifen.



Hier aber nun ihr gebackener Fisch. Ich hoffe, er wird euch gefallen und bin sicher, ihr werdet nie mehr Fischstäbchen kaufen, wenn ihr dieses einfache und köstliche Rezept einmal gemacht habt! =)

Für 2 Personen:

2 Fischfilets (Kabeljau, Scholle)

1 Ei

Saft einer halben Zitrone

Semmelbrösel

4-5 EL Mehl

Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Butterschmalz

500 g gekochte Kartoffeln

2 Zwiebeln

4 EL Öl

2-3 EL Essig

100 ml Brühe

1 gehäufte EL scharfen Senf

frisch gemahlener Pfeffer

(1 Bund Schnittlauch)

Die gekochten und ausgekühlten Kartoffeln schälen, in eher dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Zwiebeln würfeln. In einem Topf das Öl erhitzen, die Zwiebeln darin andünsten. Wenn sie glasig sind, den Senf und die Brühe dazu geben und gut verrühren. Zum Schluss den Essig angießen. Alles über die Kartoffeln geben und gut umrühren. (Wer mag, gibt noch Schnittlauchröllchen dazu.)

Es sollte am Anfang ruhig zu viel Soße sein – die Kartoffeln nehmen unglaublich viel davon auf. Am besten schmeckt der Salat, wenn er eine Weile durchziehen kann.

Meine Oma bereitete ihn vor dem Fisch zu, setzte die Schüssel auf einen Topf mit heißem Wasser und hielt ihn über dem Dampf warm, bis das Essen fertig war.[nurkochen]



Den

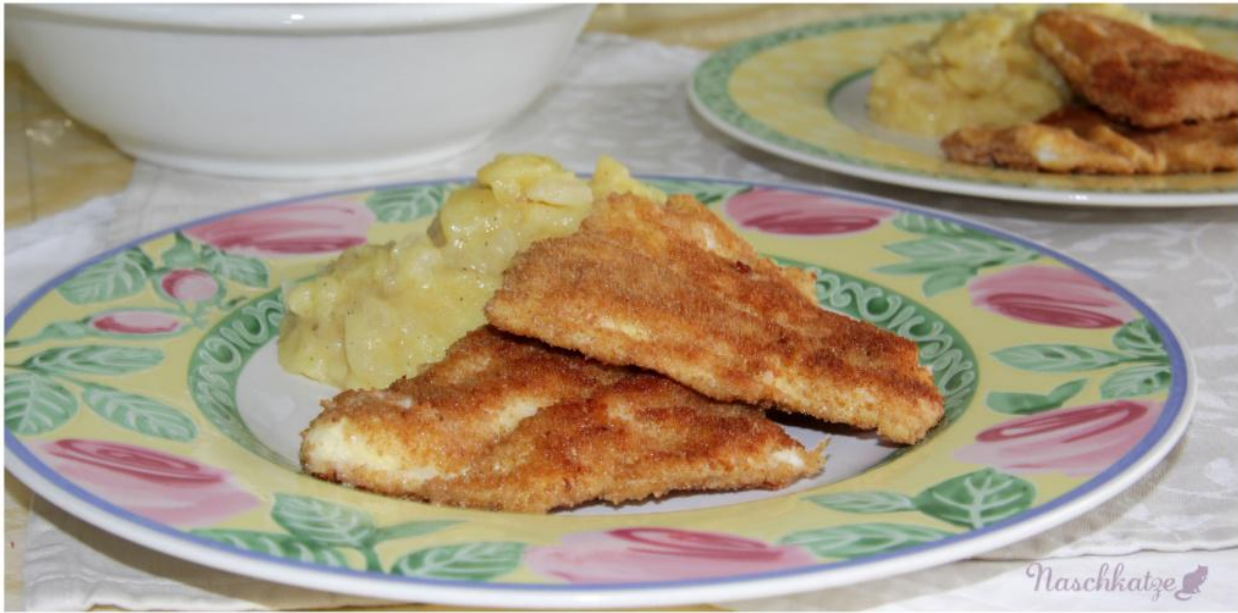
Fisch abspülen, trocken tupfen und große Filets halbieren. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und salzen.

3 Teller richten mit Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln. Das Ei etwas pfeffern, wenn man mag. Dann den Fisch erst im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und dann in die Semmelbrösel geben, so dass er rundherum gut bedeckt ist.

In einer Pfanne das Butterschmalz schmelzen lassen und den Fisch bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten ein paar Minuten braten, so dass er außen goldbraun und knusprig ist und innen noch ganz leicht glasig.

Mit Zitronenspalten und dem Kartoffelsalat anrichten. Dazu gab es meistens Feldsalat oder außerhalb seiner Saison

Eisbergsalat, was beides sehr gut dazu passt.



Habt
ein genussvolles Restwochenende, ihr Lieben und vielleicht
nutzt ihr das graue Wetter, um in alten Rezeptbüchern zu
stöbern? ;)
Eure Judith