

# Selbstgemachte (Last-Minute) Geschenke: Rum-Traube-Nuss-Trüffel mit einem Hauch kalifornischer Sonne ☀️ ❤️

## Kooperation ❤️



Vor einigen Wochen bekam ich eine Email, ob ich Interesse an kalifornischen Rosinen hätte. Klar hatte ich! Welche Naschkatze sagt da nein?

Wenig später kam eine „Kostprobe“ von 1 kg der „[California Raisins](#)“ mit der Post. Die Rosinen aus dem San Joaquin Valley sind ungeschwefelt und langsam in der Sonne getrocknet. Ein erster Snack zeigt: sie sind saftig und haben ein wirklich schönes, fruchtiges Aroma. Das Infoblatt rief mir zudem in Erinnerung, wie gesund ein Snack aus Trockenobst eigentlich ist. Lecker ja sowieso. Da ich letztes Jahr in Kalifornien eine Freundin besucht habe und sowohl die kalifornische Landschaft als auch die reiche Vielfalt an wunderbarem Gemüse und Obst kennen lernen konnte, die dort unter dieser Sonne

wächst, freute ich mich besonders über diese kulinarische Erinnerung an meine Reise.

Und da wir zurzeit eher Frühling denn weihnachtlichen Winter haben, kommen wir dem milden kalifornischen Klima ja momentan schon recht nahe.

Trotzdem rückt Weihnachten rasend schnell näher. Nur noch ein paar Mal schlafen und die Festtage sind da. Alle reisen an, aus den verschiedensten Ecken Deutschlands und der Welt, um mit der Familie zusammen zu sein und alte Freunde wieder zu treffen. Ich freue mich schon sehr darauf, alte Schulfreunde wieder zu sehen, die ich jetzt teilweise über ein Jahr nicht zu Gesicht bekommen habe!



Vielleicht braucht man also noch ein kleines, schnelles Weihnachtsgeschenk für den einen oder anderen. Da kommen Trüffel doch goldrichtig! Schnell und einfach selbst gemacht schmecken sie fast jedem und sie sind zudem ein persönliches Geschenk.

#### Für ca. 40 Stück:

100 g Zartbitterschokolade

160 g Vollmilchschorle

40 g Butter

50 g Rosinen

70 g Nüsse, fein gehackt

30 g gemahlene Nüsse

3 EL Rum

70 g Puderzucker

4-5 EL Kakaopulver und/oder Puderzucker

Die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad zusammen mit der Butter schmelzen lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Die Rosinen und die Nüsse hacken und mit dem Rum vermischen. Eine Weile stehen und ziehen lassen. Puderzucker und gemahlene Nüsse abwiegen und mit Rosinen, Nüssen und nicht eingezogenem Rum zur Schokoladenmasse geben und verrühren.

Sollte die Mischung noch ein wenig zu fest sein, etwas Rum dazu geben. Ist sie noch ein wenig zu weich, um Kugeln daraus zu rollen, ein paar Minuten in den Kühlschrank stellen. (Wirklich nur kurz, die Masse zieht sonst an und wird richtig fest.)

Jeweils etwa einen gehäuften Teelöffel der Masse zu einer Kugel rollen und auf eine Platte mit Backpapier oder Butterbrotpapier legen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Das Kakaopulver und/oder den Puderzucker in einen tiefen Teller sieben und die Trüffel darin wälzen, bis sie vollständig umhüllt sind.

Kühl lagern.

[Ich stelle sie in einer gut verschließbaren Kiste in den Kühlschrank oder auf den Balkon (sofern es Winter UND kalt ist).][nurkochen]



Ich

hoffe, euren Beschenkten schmecken diese Trüffel genauso gut wie meinen Freundinnen, die schon in den Genuss gekommen sind!  
Habt schöne Weihnachtstage mit euren Liebsten und vor allem ganz, ganz viel Genuss!

Eure Judith ♥



Naschkätzchen

# ♥ Blogevent ♥ 0mas Apfelpfannkuchen und die Hamsterfahrten ihrer Kindheit



Naschkatze

Heute gibt es einen weiteren Inbegriff von Soulfood für mich: Omas Apfelpfannkuchen. Dazu eine Geschichte aus ihrer Jugend – eine von vielen, die sie mir immer erzählt hat.

„Oma, erzähl' mir was von früher!“, das war ein Satz, den ich oft zu ihr sagte, denn ich war fasziniert von der Zeit, in der sie groß geworden ist und von ihren Erlebnissen im Krieg, von dem sie allerdings meist positiv berichtete, denn sie erzählte mir Anekdoten aus ihrem Alltag in dieser Zeit.



Naschkatze

„Ach

Mist, die offene Buttermilch ist schimmelig!“ Genervt nahm ich noch eine frische Packung aus dem Kühlschrank und stellte die verdorbene beiseite. „Ich hasse es, wenn ich Lebensmittel wegwerfen muss, weil sie schlecht werden.“

„Ach nein! Das gibt's doch nicht!“, kam prompt von meiner Oma. Ihr brach es fast das Herz, wenn Essen in den Müll kam. „Das wäre uns im Krieg nie passiert. Da war man froh, wenn man nicht hungern musste.“

„War es denn so schlimm bei euch? Im ländlichen Raum hattet ihr doch sicher mehr als die Leute in der Stadt, oder?“ „Oh ja, das war unser Glück. Wir waren ja bei Onkel Karl in Tuttlingen untergebracht, direkt neben der Firma Rieker. Onkel Karl hat ja da gearbeitet. Und da sind wir dann oft hamstern gegangen in den umliegenden Dörfern. Wir hatten ja Musterschuhe und solche Sachen und die haben wir bei den Bauern getauscht gegen Butter und Mehl und was man so gebraucht hat. Man war ja für alles dankbar.“

Während Oma erzählte, wog ich 200 Gramm Mehl auf der Küchenwaage ab. Das alte Teil atmete Geschichte. Es bestand aus einer flachen Schale, wie es sie sicher früher in Tante Emma Läden gegeben hatte und zum Abwiegen verschob man kleine Gewichte auf einer Metallstange, die dann waagrecht war, wenn die entsprechende Menge in der Schale erreicht war. Oma schälte und schnitt währenddessen die vier Äpfel. Es würde

Pfannkuchen zu Mittag geben. „Ich muss ewig dran denken, wie ich mit Onkel Karl beim Hamstern war und die Franzosen kamen uns entgegen. Die haben einem ja alles weggenommen. Wir waren auf dem Heimweg und plötzlich meinte Onkel Karl: ‘Ach Gott, da vorne kommen die Franzosen! Was machen wir denn jetzt?’“

Während ich vier Eier trennte, stellte ich mir meine Oma als junges Mädchen vor mit ihrem Onkel an der Seite, wie sie mit einer Tasche über eine Landstraße der schwäbischen Alb liefen und ihnen zwei Soldaten entgegen kamen. Wie fühlte man sich da, wenn man mühsam Essen beschaffte und dann Gefahr lief, es durch die Willkür der Besatzer wieder zu verlieren?

„Was habt ihr dann gemacht?“, wollte ich wissen und verrührte die Eigelbe leicht miteinander und gab eine Prise Salz hinzu. Oma siebte das Mehl darüber und ich rührte, während sie hin und wieder einen Schuss Buttermilch dazu goss, bis mir der Teig schwer und leicht zäh vom Löffel fiel. Dann kamen die feinen Apfelscheibchen dazu, die sie in Zitronensaft eingelegt hatte.

„Wir konnten ja nichts tun außer weiter zu laufen. Natürlich wurden wir angehalten. Ich höre ewig den Franzosen sagen ‘Halt! Was du haben?’ und dabei auf die Tasche deuten. Mir ist das Herz in die Hose gerutscht. Aber Onkel Karl blieb ganz ruhig, öffnete die Tasche, hielt sie ihnen entgegen und antwortete ‘Fressage’!“

Ich fing an zu lachen und schmunzelte auch noch vor mich hin, als ich die Eiweiße zu Schnee schlug und sie vorsichtig unter den Teig hob. Onkel Karl war wohl nicht nur ein Scherzbald gewesen, sondern hatte auch noch mehr als gute Nerven gehabt. Seine französische Wortneuschöpfung schien jedenfalls gewirkt zu haben. Entweder hatte sie die Franzosen irritiert oder beeindruckt, jedenfalls hatten sie die beiden ohne Kommentar weiter gewunken.

Die Hamsterbeute war gerettet. Dreistigkeit siegt.



Naschkatze

Omas

### Apfelpfannkuchen

4 Äpfel

4 Eier

200 g Mehl

etwas Salz

Buttermilch

Zitronensaft

Butterschmalz

Die Äpfel reiben oder in feine Scheiben schneiden, mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Die Eier trennen, das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Das Eigelb mit dem Mehl und Salz verrühren und so viel Buttermilch zugeben, bis der Teig zähflüssig vom Löffel fällt.

Die Äpfel untermischen und den Teig etwas ruhen lassen.

In einer Pfanne mit Backfett (z.B. Butaris) backen, auf Küchenpapier ein wenig entfetten und abkühlen lassen und danach mit Zucker oder Zimtzucker bestreuen. [nurkochen]



Naschkatze

Ich

wünsche euch wunderschöne Weihnachtstage mit Familie und  
Freunden, gutem Essen und viel Zeit zum Entspannen.  
Genussvolle Grüße,  
eure Judith ♥

---

## Zarte Nougatsternchen & Erinnerungen an meine Oma Lisa



Meine

Oma Lisa hat früher immer tonnenweise Weihnachtsplätzchen gebacken. Ich weiß nicht mehr, wie viele Sorten und Kisten es waren, aber ich erinnere mich dunkel an eine wahre Schwemme, mit der sie ihren Bekanntenkreis und natürlich uns beglückte. Oma Lisa konnte kochen und backen wie eine Weltmeisterin. Leider starb sie, als ich 10 Jahre alt war und so konnte ich nichts von ihr lernen, denn in diesem Alter war meine Koch- und Backleidenschaft noch nicht so geweckt wie ein paar Jahre später. Oma Lisa schrieb zudem nichts auf und nahm somit all ihre wunderbaren Rezepte mit ins Grab. Ich konnte kein einziges von ihr übernehmen, was ich noch heute sehr bedauere. Ein einziges Rezept konnten wir nach jahrelanger Tüftelei rekonstruieren und nun kochen wir es jedes Jahr zu Weihnachten. Um was es sich handelt, werde ich euch demnächst verraten. =)

Mittlerweile bin ich mit genauso großer Leidenschaft in der Küche aktiv, wie meine Oma. Ich bremse mich vielleicht ein bisschen mehr, was die Mengen angeht. Aber normalerweise entstehen zu Weihnachten einige Sorten in doppelter Menge. Dieses Jahr backe ich etwas reduzierter. Warum kann ich gar nicht sagen. Vielleicht will ich Naschkater und mich unbewusst davor bewahren, endgültig fett zu werden. =) Auf jeden Fall backe ich immer mal wieder einfache Mengen, was ungewöhnlich ist, aber andererseits auch reizvoll, denn man

hat alles schneller aufgefuttert und kann (oder sogar muss) dann wieder aktiv werden und die nächste Sorte ausprobieren oder kreieren.



Diese Woche gibt es meine mürben Nougatsternchen. Ein einfacher, zarter Mürbteig wird mit sündig-süßem Nougat gefüllt – ein Traum von Weihnachten! Und so schnell und einfach gemacht! Vielleicht auch ein schönes Geschenk für die Lieben?

♥ Diese Plätzchen widme ich meiner Oma Lisa, die mit ihren wunderbaren Gerichten bei meinem Blogevent leider nicht vertreten ist. ♥

Sie wohnte im Nachbardorf und hat uns jeden Sonntag so unvergesslich lecker bekocht. Stellvertretend für all ihre für immer geheimen Plätzchenrezepte gibt es von ihrer Enkelin heute dieses für euch:



Naschkatze

Nougat

## tplätzchen

150 g weiche Butter  
80 g Puderzucker  
1 Eigelb  
250 g Mehl  
1 Prise Salz  
5 Tropfen Bittermandelaroma  
1 Packung Nougat

etwas Mehl zum Arbeiten  
Sternausstecher in 2 Größen

Butter mit dem Puderzucker, dem Eigelb und dem Aroma schaumig aufschlagen. Das Mehl und die Prise Salz dazu geben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.

In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. 2- 3 Bleche mit Backpapier belegen.

Den Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Darauf achten, dass es von den kleineren und den größeren gleich viele sind!

Die Plätzchen aufs Blech legen und 10 Minuten backen. Sie sollten höchstens goldbraun werden, aber keine Farbe nehmen an den Spitzen.

Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

Den Nougat in einem Töpfchen ohne Plastik in den Ofen stellen und die Resthitze nutzen, um ihn zu schmelzen. Es geht natürlich auch im Wasserbad.

Dann wieder etwas abkühlen lassen.

Auf die größeren Sterne dann einen Klecks Nougat setzen und einen kleineren oben drauf setzen. Erkalten lassen.

**TIPP:** Wer mag kann noch etwas dunkle Kuvertüre schmelzen und die Sterne mit Streifen etc. verzieren. [nurkochen]



Habt

ihr als Kind mit euren Omas gebacken? Oder wurdet von ihnen verwöhnt mit köstlichen Plätzchen? An was erinnert ihr euch?

Habt eine zartschmelzende und genussvolle Weihnachtszeit!

Eure Judith



---

## **♥ Blogevent ♥ Gastblog: Askas Hexenküche: Gemüse- Ragout**

Moin Moin ihr Lieben und ein schönes 3. Advent-Wochenende wünsche ich.

Gestatten? Ich bin die Aska, von [Aska's Hexenküche](#), Baujahr 1975 und freue mich sehr, beim [Blogevent „Der Geschmack von früher – Seelenfutter aus Omas Rezeptbuch“](#) von der lieben Naschkatze mitmachen zu dürfen.



## Koche

n habe ich mir so ziemlich selber beigebracht, sieht man von den wenigen „Lehrstunden“ bei meiner Tante ab. Anfangs „kochte“ ich viel mit Fertigtüten. Tüte auf, fertig. Nachdem meine Intoleranzen immer schlimmer wurden, habe ich mich mit der Küche ohne Fixtüte beschäftigt. Und auch wenn Eigenlob stinkt, so kann ich sagen: Ich war mir ein guter Lehrmeister. Natürlich kommt mir da auch zu Gute, dass meine Tante es genossen hat, mit einem Mädchen mal kochen zu können.

Tante? Heißt es nicht „Omas Rezeptbuch?“. Ja Tante, nicht Oma. Oma hütete ihre Küche wie einen Augapfel. Rezepte weitergeben? Wo kommen wir da denn hin!

Dafür habe, äh leider hatte, ich eine geniale Tante. Würde sie noch leben, sie würde heuer ihren 85. feiern. Und sie konnte richtig super kochen. Mehrmals im Jahr kochte meine Tante Hühner-Ragout (oder aber, wenn sie sich modern ausdrücken wollte, Ragout fin, das in kleinen Blätterteigkörbchen serviert wurde). Immer, wenn ich da war, habe ich ihr geholfen. Ich habe noch heute den Geruch in der Nase, den Geschmack auf meinem Gaumen – auch wenn ich aus der Erinnerung kuche und schon lange kein Fleisch mehr esse. Darum wurde aus Tantes Hühner-Ragout auch ein Gemüse-Ragout.



ich euch jetzt das Rezept verrate, kommen wir zu einem kleinem Schwenk in die Vergangenheit. Meine Tante liebte es ihr Wissen weiter zu geben. Leider hatte sie nur

einen Sohn – der sich so gar nicht fürs Kochen begeistern konnte. Umso mehr hat sie es genossen, wenn ich da war. Denn ich sog alles begierig wie ein Schwamm auf.

Auch wenn ich nicht mitschreiben konnte - und somit alles aus dem Gedächtnis kramen muss- habe ich viele ihrer Gerichte in mir fest verankert. Für mich sind sie alle Seelenfutter, denn ich konnte dort einfach mal abschalten und Kind sein. Hätte ich keine Lust gehabt, dann wäre das für sie OK gewesen.

Gemeinsam haben wir gekocht, gelacht, geweint (die verdamten Zwiebeln!) und haben genascht. Wenn es aber zuviel naschen wurde kam ein strenger Blick, gefolgt von einem „Deern!“ und ich wusste: Jetzt brav alles in die Schüssel geben. :D.

Vorher hat sie mir noch den Einkauf diktiert, mich in den Schuppen gescheucht und den Kühlschrank inspizieren lassen. Es war so was wie ein festes Ritual zwischen uns beiden.

Hach ich erinnere mich gerne an diese Zeiten zurück.

Kommen wir zum Rezept (für 2 Personen, als Single koche ich keine Riesenportionen mehr).

Dieses ist rein vegan, statt der Kokosmilch könnt ihr aber

auch (Pflanzen)Sahne nehmen. Ich persönlich mag es mit Kokosmilch sehr gerne – und man schmeckt sie (in meinen Augen) auch nicht heraus).

Die **Sauce** besteht aus:

200 ml Wasser

400 ml Kokosmilch

Salz, Pfeffer, etwas frisch geriebene Muskatnuss

1/2 TL Senf

Diese Zutaten werden kalt zusammengemischt. 50-100 ml dieser Flüssigkeit gibt ihr nun in ein extra Gefäß und stellt es beiseite.

Daraus wird später die Mehlschwitze vorbereitet.

An **Gemüse** benötigt ihr:

Kartoffeln, frische Pilze, Erbsen (TK), Zwiebeln und Spargel  
oder

Prinzess-Bohnen (TK).

Da ich ja eh schon mit der Tradition breche kann ich auch Bohnen nehmen. Denn jetzt ist Dezember, die Spargelsaison vorbei. Tiefgefrorenen Spargel habe ich nicht mehr und den aus der Dose (oder dem Glas) mag ich nicht.

Das frische Gemüse wird geputzt und dann kleingeschnitten. Kurz beiseite stellen, denn jetzt kommt erstmal der Reis dran. Dieser braucht bei mir 15 Minuten und wird somit zeitgleich mit dem Gemüse angestellt.

Das frische Gemüse wird jetzt in etwas Fett scharf und ganz kurz angebraten und dann mit der Saucenmischung abgelöscht. Damit die Sauce schön sämig wird, eben eine richtige Mehlschwitze, schnappt ihr euch das Gefäß mit der restlichen Flüssigkeit und röhrt vorsichtig, sodass keine Klümpchen entstehen, 1 El Mehl hinein. Das Ganze wird dann unter Rühren in die Pfanne dazugegeben.

Nach 5 Minuten gebt ihr die Bohnen dazu (guckt aber auf der Verpackung nach, wie lange sie benötigen) und nach weiteren 5 Minuten die Erbsen (hier gilt das Gleiche wie für die Bohnen).

Nun noch 5 Minuten köcheln lassen (den normalen Herd könnt ihr jetzt langsam ausstellen, die Resthitze reicht aus) und dann servieren.

Der Reis wird abgegossen und auf den Tellern angerichtet, das Gemüse-Ragout dazugegeben und dann heißt es: Guten Hunger. [nurkochen]

Kocht ihr für Gäste wird natürlich alles in Schüsseln gefüllt und auf den gedeckten Tisch gestellt ;)

♥ Liebe Aska,

herzlichen Dank für dein Rezept aus Tantes Rezeptbuch (wir wollen da ja nicht so sein, die Tante ist genauso willkommen! ;) und deine Erinnerungen an früher!

Ich wünsche dir und allen Naschkatzen- Lesern einen frohen 3. Advent!

Eure Judith ♥

---

## Pizza mit Champignons, Zwiebeln, Oliven, Kapern und Rucola

Vor allem in der „süßen“ Weihnachtszeit brauche ich meist richtig herhaftes Essen als Ausgleich und kurioserweise habe ich zurzeit sogar recht wenig Lust auf Plätzchen und Heißhunger auf alles Herzhaftes. =)



Diese

Pizza verbinde ich mit meiner Studentenzeit. Ich weiß noch genau, wie ich das erste Mal diesen Teig aus dem „Essen & Trinken Spezial. Köstliche Klassiker Schritt für Schritt erklärt“ (2013) zubereitete und dann meine liebe Freundin Celina zum Frauenabend vorbei kam. Sie backt und kocht genauso leidenschaftlich wie ich und wenn wir zusammen sind, dreht sich über kurz oder lang alles ums Essen. Zwei begeisterungsfähige Genussmenschen beugten sich also damals über den Teig und waren hellauf begeistert, wie wunderbar er aufging und wie weich er sich anfühlte. Celina streichelte ihn sogar ganz verliebt und war entzückt über seine Textur.

Dann buken wir die Pizzen, krönten sie auch damals mit frischem Rucola und gossen ein Glas Wein ein. Andächtig bewunderten wir das Werk auf unserem Teller und nahmen dann den ersten Bissen...

Wenn Celina und ich einmal wirklich sprachlos sind, dann will das etwas heißen. Wir schauten uns an, verdrehten die Augen, schüttelten den Kopf. Bissen zu, kauten, schüttelten den Kopf. Es war göttlich.



Knusp

rigster dünner Boden mit Knusperblasen am Rand, wunderbar herzhafter Belag. Willkommen in Italien! Zungenorgasmus kam uns dann in den Sinn, nachdem wir des Redens wieder fähig waren und somit war dieses Teigrezept an adeliger Stelle in unser Rezeptrepertoire aufgenommen.

Bisher ist mir dieser Teig noch nie misslungen und auch mit Trockenhefe und ohne italienisches Mehl „tipo00“ wird die Pizza wunderbar.

Das Geheimnis ist meiner Meinung nach aber nicht nur das gute Rezept, sondern das Vorheizen des Ofens samt Blech, worauf die belegte Pizza dann mit Backpapier befördert wird.

Probiert es aus, ich bin sicher, so eine gute Pizza habt ihr noch nie selbst gemacht! =)



So

#### gehen 4 Pizzen:

500 g Mehl (Typ 00 oder 405)

1 gestr. TL Salz

5 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

300 ml kaltes Wasser

Mehl zum Bearbeiten

Tomatensauce (Passata, Kräuter, Salz, Pfeffer, Knoblauch gepresst)

Belag und Käse nach Wunsch, z.B. Pilze, Zwiebeln, Oliven, Kapern, Ananas, Paprika, Gouda, Mozzarella, frischen Rucola, ...

Das Wasser in eine Schüssel geben und die frische Hefe unter Rühren in 5 Minuten darin auflösen. Mehl darauf sieben, Salz zugeben.

*Alternativ bei Trockenhefe: Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen, das Wasser zugeben, alles verrühren.*

Mit den Händen zu einem glatten Kloß verkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 10-15 Minuten lang geschmeidig kneten. Dann in eine Schüssel legen und mit Klarsichtfolie oder einem feuchten Handtuch bedecken, damit der Teig nicht austrocknet.

Bei Zimmertemperatur 1:30 Stunden gehen lassen.

Dann den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einer Rolle

formen, dabei nicht zu viel kneten. Die Rolle in 4 Stücke teilen und zu Kugeln formen. Mit Abstand auf eine bemehlte Stelle oder in eine bemehlte Form legen, wieder abdecken und 1 Stunde gehen lassen.

30 Minuten vor dem Backen den Ofen mit Pizzastein oder Backblech auf unterster Schiene auf 250°C vorheizen. (Auch Umluft: 250°C)

Die Teigkugeln mit etwas Mehl dünn ausrollen und auf ein Tablett, Blech oder großes Brett mit Backpapier legen. Mit Tomatensoße bestreichen, nach Wunsch belegen und in den Ofen auf das vorgeheizte Blech gleiten lassen. Ca. 10 Minuten backen. [nurkochen]



Meine

Ma erzählte neulich, in ihrer Studentenzeit sei Käsetoast DAS WG-Gericht gewesen. Ich verbinde mit meinen Uni-Jahren diese Pizza und einen indischen Kochabend mit unserer Fachschaftstruppe.

Welche kulinarischen Erinnerungen habt ihr ans Studium, an die Schulzeit oder eine andere Lebensphase? Ich freue mich auf eure Worte!

Habt eine genussvolle zweite Adventswoche,  
eure Judith