

♥ Blogevent ♥ Gastblog vom "Backschaaf": Omas Kirschkranz mit Sahne

Heute gibt es einen Gastbeitrag der lieben Sassy. Sie schreibt den Blog „[Backschaaf](#)“ und präsentiert uns den Kirschkranz ihrer Oma. Ich glaube, der würde uns allen gut schmecken! Vielen Dank, Sassy, für dein Rezept!



Hallo

Ihr Lieben!!!

Mein Name ist Sassy, ich bin 29 Jahre alt, verheiratet und habe zwei Kinder. Seit 30. August bin ich „Das Backschaaf“ und kreierte mit meiner kleinen „Schaaf-Herde“ Backrezepte und was uns gerade noch so in den Sinn kommt... ;-)

Über Besuch auf unserer Seite freuen wir uns immer „tierisch“ ;-)

Als ich von Judiths Aktion gehört habe, war ich gleich Feuer und Flamme. Finde die Idee super und unsere Omas hatten, finde ich, sowieso die allerbesten Rezepte.

Meiner Oma ist leider von ein paar Tagen verstorben. Sie war eine der wichtigsten Personen in meinem Leben, denn sie war 29 Jahre immer für mich da.

Sie war im Umkreis für ihre tollen Koch- und Backkünste sehr

bekannt und beliebt, hat auf vielen Feiern Gäste mit ihren Leckereien verköstigt und Hochzeitstorten zusammen mit meinem Opa und meiner Mama gezaubert. ♥

Essen ist bei uns in der Familie nicht nur etwas, das man zum Überleben braucht, sondern es ist auch zu dem Moment am Tag geworden, wo sich die ganze Familie zusammen setzt und Zeit mit einander verbringt und genießt. Oma hat dabei auf feste Rituale gepocht...z.B. hat sie früher jeden Samstag für die ganze Meute Kuchen gebacken und sonntags stand fest, "Ein Braten kommt auf den Mittagstisch".



Wenn ich an meine Kindheit zurück denke, fallen mir auch immer gleich die großen Familienfeste ein, die wir gerne feierten. Dabei stand immer fest, dass Oma Ella einen Kirschkrantz macht. Ohhhh, ich liebe Omas Kirschkrantz...ordentlich Sahne und Kirschen!!! Er sieht aus, wie ein riesiger Windbeutel... ;-)

Oma war bekannt für diesen Kuchen und oft war er einer der ersten, die gegessen waren.

Auch mein großes Schäfchen wünschte sich zum letzten Geburtstag diese Sahnebombe ;-)

Und heute wollen wir Oma Ellas Rezept gerne mit euch teilen...

Ihr benötigt:

1/4 Liter Wasser
50 g Butter
1 Prise Salz
150 g Mehl
4 Eier
1 TL Backpulver

Zum Füllen:

750 g Sahne
3 EL Puderzucker
3 Päckchen Vanillezucker
3 Päckchen Sahnesteif
1 Glas Schattenmorellen

Und so geht's:

Zunächst habe ich 1/4 L Wasser mit der Butter und einer Prise Salz in einen kleinen Kochtopf gegeben und das Ganze aufkochen lassen.

Wenn sich die Butter vollkommen aufgelöst hat, kommt das Mehl komplett hinzu und wird mit einem Holzkochlöffel kräftig verrührt. Vorsicht, dass der Teig euch dabei nicht anbrennt. Danach kommt der Teig in eine Rührschüssel und ein Ei wird ebenfalls mit dem Holzkochlöffel kräftig untergerührt, bis ein glatter Teig entsteht.

Nun lasst ihr den Teig etwas abkühlen. Danach gebt ihr die restlichen Eier einzeln hinzu und verrührt sie genau so wie das erste Ei.

Abschließend wird ein Teelöffel Backpulver untergemengt.

Nun solltet ihr einen kleinen Kreis auf eurem Backblech einfetten, auf dem ihr dann euren Teig verteilen könnt. Macht den Kreis nicht zu groß, da der Teig beim Backen noch etwas aus einander geht.

Jetzt kommt der Teig auf euren vorgegeben Kreis und ruht danach noch etwa 1/2 Stunde.

In der Zwischenzeit könnt Ihr euren Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Gebacken wird der Kirschkranz dann bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** für etwa **1/2 Stunde**. Ich habe den Backofen danach ausgeschaltet und den Kirschkranz über Nacht im Backofen gelassen, damit er nicht im Nachhinein noch einfällt.

Wenn der Kranz richtig erkaltet ist, schneidet Ihr ihn auf und legt euch den oberen Teil so hin, dass er wieder wie vorher auf den unteren passt.

Als nächstes habe ich die Kirschen abtropfen lassen und jeweils 250 g Sahne mit 1 EL Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker und einem Päckchen Sahnesteif aufgeschlagen.

Danach habe ich etwa die Hälfte der gesamten Sahne, also 375 g, auf dem untersten Teil des Kranzes verteilt, die Kirschen darauf gegeben und die restliche Sahne auf den Kirschen gleichmäßig verteilt. Abschließen kommt der obere Teil des Kirschkranzes wieder darauf und Ihr könnt noch etwas Puderzucker über den Kirschkranz streuen.[nurkochen]



Fertig ist die Kirschkranz-Sahnebombe!!! ;-)

Ihr Lieben lasst es euch schmÄÄÄÄHcken!!!

Euer Schäfchen

Keine Tea-time ohne: English sandwiches mit Gurke & Kresse-Ei



Für meinen english afternoon tea am Sonntag war mir ein Buch sehr hilfreich, das da heißt „Vintage Tea Party“ von Carolyn und Chris Caldicott. Aus ihm lernte ich: Das Gurkensandwich ist der Inbegriff des englischen Sandwichs. Interessant. War mir völlig neu.

Klang aber gut und vor allem einfach, also landete es auf meiner Liste.

Die Zubereitung ist eine Sache für sich... und ich muss sagen, ein wenig doof kam ich mir dann schon vor, als ich hauchfeine Gurkenscheiben aus dem Sieb nahm und sie einzeln mit Küchenpapier trocken tupfte. Aber es macht ja schon Sinn, das Brot würde sich sonst voll saugen.

Und der Aufwand soll sich lohnen, versprechen die Caldicotts. Fanden wir auch. Einfach wie lecker sind diese Brotschnitten!



So

geht das perfekte **Gurkensandwich**:

Vollkorntoastbrot (oder Vollkornsandwichbrot)

1 Gurke

Salz

Butter (oder gesalzene Butter)

Pfeffer, frisch gemahlen

Die Gurken schälen und in dünne Scheiben schneiden. In ein Sieb geben, salzen und ca. 20 Minuten stehen lassen. Dann das überflüssige Wasser abgießen und die Scheiben auf Küchenpapier legen und trocken tupfen.

Die Brotscheiben mit (gesalzener) Butter bestreichen und doppelt mit Gurke belegen. Frisch gemahlenen Pfeffer darüber geben. Die zweite Scheibe Brot darauf setzen, leicht andrücken und dann die Brotrinde entfernen. In kleine Quadrate oder Dreiecke schneiden und servieren.



Und

so ein leckeres **Sandwich mit Kresse & Ei:**

Vollkorntoastbrot (oder Vollkornsandwichbrot)

Hart gekochte Eier

Etwas Mayonnaise (oder Frischkäse/Crème fraîche)

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

Butter (oder gesalzene Butter)

Kresse *

**Toll sind zwei Sorten Kresse: Ich hatte normale und Rote Rettich-Kresse*

Die hartgekochten Eier schälen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Etwas Mayonnaise sowie Salz und Pfeffer dazu geben und alles gut vermengen.

Die Brotscheiben dünn buttern und mit der Eimasse bestreichen. Mit einer zweiten Scheibe belegen, leicht andrücken und die Rinde entfernen.

Dann in gewünschte Formen schneiden.[nurkochen]

Man kann solche Sandwiches auch rollen. Ich habe es noch nicht ausprobiert, aber es sieht auf den Fotos echt toll aus! Dafür wird die Brotscheibe vorher entrindet, mit dem Wellholz flach gerollt, dann wie beschrieben bestrichen und aufgerollt wie eine Biskuitrolle.

Das muss ich nächstes Mal ausprobieren. =)



Ich finde, solch eine Auswahl an kleinen herzhaften Sandwiches ist eine tolle Sache, wenn man nicht nur Süßes auf die Teetafel stellen will. Und sie sehen dabei noch so hübsch aus!

Und warum so was nicht mal mit zur Arbeit nehmen oder dem Kind in die Schule mitgeben? Ich wäre das glücklichste Kind der Welt gewesen mit so einem grandiosen Sandwich! =)

Habt eine genussvolle Woche, ihr Lieben!

Eure Judith

**Vegane Elisenlebkuchen mit
Marzipan & ein paar Gedanken
zur Alles-und-immer-**

Gesellschaft



Lebku

chen gehören für mich in der Weihnachtszeit einfach dazu.

Und obwohl es seit ich denken kann so ist, macht es mich jedes Jahr wieder fassungslos, wenn im September die Lebkuchen und Spekulatiuspackungen in den Supermärkten liegen. Wobei es mich eigentlich fast wundert, dass es sie noch nicht das ganze Jahr über gibt. Sogar Erdbeeren kann man ja mittlerweile sogar im tiefsten Winter kaufen. Sie schmecken zwar nicht, aber sie sind erhältlich. Unterirdische Ökobilanz und astronomische Bonusmeilen inklusive, denn sie sind einmal um die Welt geflogen.

Wir leben in einer Gesellschaft, in der alles (fast) immer verfügbar ist und manchmal erschreckt mich das. Manche Dinge waren immer etwas Besonderes. Erdbeeren im Frühjahr, wo man sich täglich in rauen Mengen an ihnen fürs restliche Jahr satt zu essen versucht. Lebkuchen im Winter, auf die man sich das ganze Jahr freut wie auf Weihnachten, weil es sie nur in diesem Monat gibt. Zumindest war das so. Mittlerweile gibt es sie schon ein Dritteljahr.



Vielleicht bin ich da ja altmodisch und entspreche nicht meiner Zeit. Aber ich finde, manche Dinge sollten etwas Besonderes bleiben und nur in ihrer Saison genossen werden. So wie früher eben. Da gab es auch keine Erdbeeren aus Chile im Dezember. Und Lebkuchen im September auch noch nicht. Überhaupt, man hat sie sich noch selbst gebacken.

Ich wünsche mir, dass die Menschen erkennen, dass es doch irgendwie langweilig ist, immer alles zu haben. Auf was kann man sich dann noch freuen? Welchem Geschmack entgegen fiebern? Und: was kann man dann noch wirklich schätzen?

Vielleicht bin ich da ja auch spießig, aber ich kaufe aus Prinzip keine Lebkuchen vor Dezember. Mein Naschkater sieht das etwas anders. Wenn er Lebkuchen sieht, will sein Bauch sie haben. Welcher Monat da im Kalender steht, ist ihm dann relativ egal.

Dieses Jahr habe ich mich eisern durchgesetzt – eine Weile. Wir haben Ende November Lebkuchen gekauft. Aber immerhin nicht Anfang Oktober, als er mit leuchtenden (gierigen?) Augen vor dem Geschäft eines namhaften Lebkuchenherstellers stand.

Vor allem aber haben wir selbst welche gebacken. Zwei Mal sogar. Welche zum [Ausstechen](#) und Elisenlebkuchen. Nicht das [Rezept von letztem Jahr](#), sondern ein [veganpassioniertes](#).



Ein wunderbar würziger Weihnachtsduft schwebte da durch die Wohnung und die Elisen mit Marzipan sind wunderbar saftig und aromatisch geworden. So muss der Advent duften! Blieb nur noch ein weiterer Kampf zu fechten: Schokolade, Guss oder Purismus? Naschkater liebt sie so wie sie sind oder mit Zuckerüberzug. Bei mir geht ohne Schoki nix. Wir haben diplomatisch Halbe/Halbe gemacht.

Für 25 Stück:

200 g Marzipanrohmasse
200 g gemahlene Mandeln/ Nüsse
100 g Feinzucker
2 EL helle Marmelade
50 ml Wasser
1 geh.TL Backpulver
50 g Orangeat
70 g Mehl
1 Prise Salz
Je 1 Messerspitze Koriander, Kardamom und Muskat
Je $\frac{1}{2}$ TL Zimt und gemahlene Nelken
(Alternativ 1 TL Lebkuchengewürz)
25 Oblaten

(Zartbitterkuvertüre)

Das Marzipan mit dem Zucker, der Marmelade und dem Wasser glatt rühren. Das Orangeat fein hacken. Die Gewürze kurz in der Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, die gemahlene Nüsse zugeben, abkühlen lassen und zu den anderen Zutaten geben. Die verbleibenden Zutaten hinzugeben und gut mischen.

Den Teig auf die Oblaten verteilen. (Etwa 1 EL Masse pro Oblate und am besten mit leicht feuchten Händen gleichmäßig glatt drücken.)

Bei 170° Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

Die abgekühlten Lebkuchen mit Schokolade oder Zuckerguss bestreichen oder sie einfach pur genießen! [nurkochen]



Egal

wie ihr sie am Ende überzieht, die Lebkuchen werden euch bestimmt schmecken!

Nehmt euch die Zeit, brüht eine Kanne Tee, macht euch schöne Musik an und backt in Ruhe ein paar weihnachtliche Leckereien. Dann kommt die Besinnlichkeit zu Weihnachten von ganz alleine.

Habt eine genussvolle Adventszeit!

Eure Judith

Orange-Curd-Granatapfel-Törtchen zum english afternoon tea mit den Mädels

Wir Deutschen kennen so etwas wie Lemon Curd höchstens von [Zitronen-Tartes](#), diesen köstlichen säuerlich-süßen Mürbteigkuchen mit Zitronencreme und Baiserhaube. In dieser Form habe auch ich die Zitronencreme schon verwendet und dafür selbst hergestellt.

Dieses Mal wollte ich sie für die Scones und Törtchen meines *english afternoon teas* machen, für den ich einige Freundinnen eingeladen und meine Perlenkette heraus gekramt hatte.

Schon lange wollte ich mal einen „richtigen“ *afternoon tea* machen. Und da eine Reise nach England in nächster Zeit eher unwahrscheinlich ist, muss ich England eben zu mir holen!

Also standen [Scones](#), Sandwiches und kleine feine Törtchen auf dem Plan.



Der Lemon Curd ist dann ein Orange Curd geworden, denn Orangen

hatte ich gerade da und ich fand, Orangen passen besser zur Jahreszeit, vor allem mit einem Hauch Vanille.

Orange Curd

2 Orangen, unbehandelt
100 g gewürfelte Butter
80 g Zucker
2 gequirelte Eier
2 geh. EL Stärke
etwas gemahlene Vanille

Die Orangen heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Den Saft auspressen und mit der Stärke verrühren.

Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Sobald sie geschmolzen ist, langsam den Zucker und die gemahlene Vanille einrühren sowie die Eier.

Dann den Abrieb und den Saft dazu gießen und weiter rühren, bis die Masse dickflüssig wird.

In ein sauberes Marmeladenglas oder einen Steinguttopf mit Deckel geben, luftdicht verschließen und am besten 1 Nacht auskühlen und andicken lassen. Dann im Kühlschrank lagern.

Biskuitteig für die Törtchen:

50 g gesiebtes Mehl
60 g frisch gemahlenes Dinkelvollkornmehl
1 geh. TL Backpulver
1 Prise Salz
80 g Zucker
3 große Eier
2 EL geschmolzene Butter

Ofen auf 200°C vorheizen und eine rechteckige Backform mit Backpapier auslegen. Die Butter zerlassen (ich stelle sie immer in einem kleinen Metalltöpfchen in den aufheizenden Backofen).

Die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel vermengen und ca. 10 Minuten rühren, bis die Masse dick und cremig ist. Dann das

mit Backpulver vermischte (gesiebte) Mehl, das Salz sowie die Butter unterheben, so dass ein glatter Teig ohne Mehlnester entsteht. (Ich nehme dafür einen großen Schneebesen und hebe alles vorsichtig unter, ohne zuviel Luft heraus zu rühren.) Den Teig gleichmäßig in die Form streichen und ca. 10 Minuten lang backen, bis er goldbraun und stabil ist. Etwas abkühlen lassen, dann aus der Form heben und das Backpapier abziehen. Ganz auskühlen lassen.



Orang

ecurd-Granatapfel-Törtchen

2-3 EL Granatapfelkerne
1 Becher Sahne
(1 Tütchen Sahnesteif)

10 EL Orangecurd
1 Portion Biskuitteig

Die Sahne (mit dem Sahnesteif) steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Den Curd ebenfalls in einen Spritzbeutel (mit glatt-runder Tülle) füllen.

Aus dem abgekühlten Teig Kreise ausstechen. Am besten geht es mit einem Dessertring. (Meiner hat 7 cm Durchmesser.) Die Kreise waagrecht durchschneiden.

Den Curd in einer Schnecke auf den unteren Teigkreis spritzen.

Mit Granatapfelkernen bestreuen und einen Sahnetuff darüber spritzen. Den oberen Teil drauf setzen und in dessen Mitte ein Sahnehäubchen geben. Mit einem oder mehreren Granatapfelkernen verzieren.[nurkochen]

Diese kleinen Törtchen kann man natürlich auch mit anderen Konfitüren statt mit dem Curd machen. Im Prinzip geht sogar so was wie Apfelmus. Da kann man mal wieder kreativ sein und seinem Geschmack folgen.

Auf jeden Fall machen sie was her, finde ich.



Dazu

eine schöne Tasse Tee und ein paar liebe Menschen – mehr Genuss geht nicht!

Außer vielleicht noch mit ein paar Gurken- oder Ei-Kresse-Sandwiches, um das Süße wieder auszugleichen. Das Rezept dafür gibt's in den nächsten Tagen. =)

Habt einen genussvolle Woche,
eure Judith ♥

♥ Blogevent ♥ Gastblog ♥

Königsberger Klopse à la Omas

Rezeptbuch

Liebe Naschkatzen,

heute wird es herzhaft und deftig, wie schon meine Oma es geliebt hat. Ich freue mich sehr, Judiths erster Gastblogger beim Blogevent „[Der Geschmack von Früher – Seelenfutter aus Omas Rezeptbuch](#)“ zu sein und habe das Gericht meiner Kindertage bei Oma mitgebracht: Königsberger Klopse.

Meine Oma Lilly stammte zwar nicht aus Königsberg oder dem Osten, verstand es aber wie kaum eine andere, mich bei jedem Besuch für dieses Soulfood zu begeistern. Und genau das ist es ja, was Judith mit ihrer Aktion wieder wecken möchte: Das Gefühl dieser Kindheit, das gemütliche Essen vergangener Tage, und das kann ich nur unterstützen. Und in diesem Fall gilt: Was gibt es Besseres als Nudeln, eine cremige Sauce und Kapern? Mir fällt da wenig ein.

Da meine Oma ihr Rezept dafür nicht festgehalten hat, habe ich nach Gefühl losgelegt und im Lauf der Zeit eine gute Adaption entwickelt. Und die verrate ich heute.

PS: Ich bin übrigens Isabelle, 25, und blogge vom schönen Bodensee aus auf www.übersee-mädchen.de über Food, Photographie und die schönen Dinge.

OMAS KLASSIKER:

Königsberger Klopse



WWW.UEBERSEE-MAEDCHENDE - FOOD & LIFESTYLE

Die Zutaten

für Königsberger Klopse:

500g Hackfleisch, 500g Bandnudeln (am besten kurze), ein Esslöffel Kapern, eine Zwiebel, etwas Mehl, etwas Gemüsebrühe(-npulver), Butter und ein Schuss Sahne. Zum Würzen etwas Salz, Pfeffer, Paprikapulver, frische Petersilie und etwas scharfer Senf.

Zuerst die Klopse vorbereiten, dafür die Zwiebel klein schneiden und einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die eine Hälfte der Zwiebel in eine Schüssel zum Hackfleisch geben. Mit Salz, Pfeffer, klein geschnittener Petersilie, Paprikapulver und etwas Senf mischen und zu kleinen Klopsen formen. Brühpulver zum Wasser geben und die Hackfleischbällchen darin für 15 Minuten ziehen lassen. Wasser für Nudeln aufsetzen, Nudeln parallel kochen.



Den Rest der Zwiebel in einem größeren Topf mit ordentlich Butter anschwitzen. Für die Mehlschwitze die Zwiebel-Butter-Masse mit Mehl bestäuben, verrühren und mit etwas Brühe ablöschen. Ständig rühren, damit nichts anbrennt. Jetzt habt ihr schon eine cremige Masse, die ihr etwas einkochen lasst. Die Kapern etwas kleiner schneiden.

Wenn die Klopse nach 15 Minuten fertig sind, gebt ihr einen Teil der Kochbrühe zur Sauce, ebenso die Klopse selbst. Mit

Sahne und Kapern mischen sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn die Sauce jetzt zu dünnflüssig ist, mit etwas zusätzlichem Mehl abbinden. [nurkochen]



Wir essen Königsberger Klopse mit Nudeln, andere setzen auf Kartoffeln. Wer geschmacklich mit meiner Oma am Tisch sitzen möchte, gibt zuerst Nudeln auf den Teller, dann zwei Klopse und anschließend vieeel Sauce. Mit dem ersten Bissen fühlt es sich tatsächlich ein wenig an wie vor 15 Jahren. Was ist euer Oma-Rezept? Ich bin schon gespannt auf die Sammlung, die Judith hier zusammen tragen wird. Und unsere Omis freuen sich bestimmt, wenn wir ihnen ein Denkmal setzen.