

Mini hand pies? Teigtaschen mit Quittenmus!

Schon als ich letzte Woche bei meinem Heimurlaub das Quittenmus kochte, hatte ich die Idee, einmal mini hand pies zu backen. Das ist nichts anderes als gute alte Teigtaschen in neuem Namen trendy heraus geputzt. Wie auch immer man sie nennt, sie sind ein toller kleiner süßer Snack und man kann alles hinein füllen, was schmeckt.

Der Teig ist nach dem simplen 1-2-3-Prinzip, aber wie so oft habe ich einen Teil durch Dinkelvollkornmehl ersetzt.



Hier noch ein paar Ideen für weitere Füllungen, die mir beim Backen kamen:

- ♥ Feine Bananen-Würfel mit Nougat oder Nuss-Nugat-Creme
- ♥ Winterliches Pflaumenmus mit Gewürzen (Zimt, Kardamom, Piment)
- ♥ Ricotta-Vanille-Rosinen- Masse
- ♥ Natürlich jede Art von Marmelade, Verzeihung: Konfitüre, die man mag
- ♥ Eine Mohn-, Nuss- oder Mandel-Marzipan-Masse
- ♥ ...der Fantasie sind wie immer keine Grenzen gesetzt... =)



Aber

hier erstmal das

Rezept:

- 300 g Mehl (oder etwa die Hälfte (Dinkel)Vollkornmehl)
- 200 g Butter, in Stücken
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 300 g Quitten-Konfitüre

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und rasch zu einem Teig kneten. In Folie eine halbe Stunde mindestens kalt stellen. Den Teig dann mit ausreichend Mehl dünn ausrollen und kleine Kreise von ca. 8 cm Ø ausstechen. Die Teigreste immer wieder verkneten und weitere Kreise ausstechen.

[Wenn der Teig zu warm wird und klebt, kann man ihn noch mal kurz in den Gefrierschrank legen und in dieser Zeit die ersten Taschen füllen.]

In die Mitte einen Teelöffel Konfitüre setzen, den Teig zusammen klappen, so dass Halbmonde entstehen und die Ränder mit den Fingern und dann einer Gabel gleichmäßig fest drücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze etwa 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Auf einem Gitter abkühlen lassen und dann genießen.[nurkochen]



Welch

e Füllung wäre euer Favorit?

Habt ihr schon mal „Mini hand pies“ gebacken?

Ich wünsche euch eine genussreiche Woche,
eure Judith ♥

Weihnachtliche Vorboten: Vegane Lebkuchen- Figuren



So

langsam sollte man sich ja Gedanken machen, was man den Liebsten so zu Weihnachten schenkt. Normalerweise ist das bei mir ja was Selbstgemachtes aus meiner Küche. Dieses Jahr bin ich bisher aber irgendwie uninspiriert. Da liegt noch keine Liste mit 15 Plätzchensorten, noch keine Liste mit Geschenkideen für Freunde und Familie. Weihnachtliche Back-Blockade? Allein der Gedanke – furchtbar!

Ich liebe Weihnachten. Dieses Fest macht die dunkle Winterszeit wärmer und freundlicher, es gibt uns etwas zum (Vor)Freuen. Die damit verbundenen Rituale wie das Backen von Plätzchen, das Kochen besonderer Gerichte und das Vorbereiten von Geschenken machen den Winter trotz meiner starken Abneigung gegen Kälte für mich erträglich.

Wenn überall Lichter blinken, Schneeflocken die Dächer bepuderzuckern und die Luft nach Glühwein und Lebkuchen duftet – dann ist das für mich eine Art nostalgisches Glück. Weiße Berggipfel haben wir diese Woche nun schon und da kommen die ersten winterlich- vorweihnachtlichen Gefühle hoch. Passend dazu haben wir dann doch auch schon das erste Mal weihnachtlich gebacken: Lebkuchen zum Ausstechen hatte sich mein Naschkater gewünscht und da er noch ein verspätetes Geburtstagsgeschenk an den Bruder in Berlin schicken wollte, sollten sie vegan sein.

Auf meiner Suche stieß ich auf der Seite [vegancandy](https://vegancandy.com) auf dieses

unglaublich simple Rezept, das genauso unglaublich leckere Lebkuchen beschert! Bis auf Pflanzenmilch hat man eigentlich immer alles dafür da (Veganer sicher sogar die „Milch“) und in null komma nichts sind die Figuren mit festlichem Gewürzduft fertig.

Nach dem Backen waren sie außen schön knusprig und innen saftig. Lagert man sie in einer Dose, werden sie noch ein wenig fester und sind natürlich nicht mehr knusprig wie frisch aus dem Ofen. Aber sie sind einfach wunderbar und werden auf jeden Fall einen festen Platz in meinem Rezeptheft bekommen!



Für 1

Blech im Ganzen oder 2 Bleche Figuren:

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 200 g Zucker
- 1 EL Lebkuchengewürz
- 4 EL Kakaopulver
- 4 EL Öl (Raps)
- 200 ml Pflanzenmilch (am besten Reisdrink)

Alle Zutaten zu einem dicken Teig kneten (mit den Händen oder Knethaken). Falls er zu bröselig ist, etwas Sojamilch, falls er zu klebrig ist, etwas Mehl hinzufügen.

Dann auf einer dick mit Mehl bestreuten Fläche ausrollen, am besten zwischendurch einmal wenden, so dass der Teig auf

keiner Seite festklebt.

Den Teig relativ dick ausrollen, allerdings geht er auch noch gut auf, also vielleicht 0,5-1 cm dick. Anschließend ausstechen oder ausschneiden. Je nach Wunsch z.B. mit Mandeln belegen. 15-20 Minuten bei 180°C backen.

Nach dem Abkühlen kann man die Lebkuchen noch mit Zuckerguss, Lebensmittelfarben, Schokolade usw. verzieren.[nurkochen]

Da ich schon so in Schwung war mit den Lebkuchen, habe ich gleich noch zwei [Stollen](#) gebacken nach dem Rezept von letztem Jahr. Damit sie noch ein bis zwei Wochen ruhen können, bis die Weihnachtszeit anbricht. Mit Ruhe war jedoch nicht allzu viel – mein Naschkater ist schon ein paar Mal übergriffig geworden. =)



Ich hoffe nun, dass dieser erste Hauch von Weihnachtsglück in meiner Küche mich inspiriert und mir Ideen herbei weht. Habt ihr Vorschläge oder Wünsche, was ich dieses Jahr backen könnte? Tolle Rezepte, die ich unbedingt kennen sollte? Dann her damit! Ich freue mich auf eure Beiträge! ♥

Habt eine genussvolle Vorweihnachtszeit,
eure Judith

♥ Blogevent ♥ Heute gibt es Dampfnudeln. Und früher „Grumbeere ohne Wurschd“...

Heute startet mein Blogevent „[Der Geschmack von Früher – Seelenfutter aus Omas Rezeptbuch](#)„. Ich freue mich auf tolle Rezepte von Kolleginnen und vielleicht auch Leserinnen. Das Event soll bis ins Frühjahr gehen, denn momentan haben die meisten von uns sicher Weihnachtsstress und ich hoffe, dass sich für den Jahresanfang, wenn man wieder durchatmen kann, noch Mitmacher finden, so dass wir die kalte Zeit hindurch ganz viel Seelenfutter von Oma genießen können.

Ich starte heute mit Pfälzer Dampfnudeln und einer Geschichte, die meine Oma mir aus ihrer Jugend erzählt hat.



Eins meiner allerliebsten Gerichte bei Oma waren Dampfnudeln. Wir in der Pfalz bereiten sie ja mit Salzkruste zu, während sie im restlichen Südwesten Deutschlands meines Wissens süß sind und mit Milch und Zucker gegart werden. Bei uns kommt Salzwasser

in die Pfanne und somit hat man eine herrliche Kombination aus leicht süßem Hefeteig und knusprig- salziger Kruste. Meistens gibt es dazu eine Kartoffelsuppe, manchmal auch Vanille- oder Weinschaumsauce.

Fast bei jedem Besuch in Pirmasens bei Oma und Opa standen Dampfnudeln auf dem Speiseplan. Oma machte sie ein wenig anders als die Dampfnudeln, die man zu kaufen kriegt. Sie rollte keine „Brötchen“ aus dem Teig, sondern sie stach die Dampfnudeln aus. Und sie machte sie kleiner als üblich. Der großartige Vorteil: man kann umso mehr von ihnen essen! =)

Und ich konnte einige von ihnen verdrücken, das fing schon beim Backen an (man muss ja schließlich testen, ob man alles richtig gemacht hat).



Schon recht früh am Vormittag fingen wir immer mit den Vorbereitungen an. Meine Großeltern aßen immer vor 12 Uhr zu Mittag, also begann Oma nach dem Frühstück mit dem Kochen. Der Hefeteig wurde also angesetzt und wuchs dann im warmen Backofen eine Weile vor sich hin, während die letzte Tasse Tee geschlürft wurde.

In dieser Zeit wurden die Kartoffeln für die Suppe vorbereitet. Wie so oft genügte ein Stichwort (wie „Kartoffel“) oder ein sonstiger Reiz (wie eine Kartoffel), um meine Oma in die Vergangenheit zu versetzen. Dann erzählte sie von früher. Geschichten und Anekdoten aus der Kriegszeit, von

der sie einen Großteil in Tuttlingen auf der Schwäbischen Alb verbracht hatte, wo sie sich bei Tante Gretel und Onkel Karl in Evakuierung befand.

Auch diesmal kamen Erinnerungen hoch. „In Tuttlingen waren wir dann 12 Personen. Da kamen noch andere Verwandte von Onkel Karl. Der Vater war beim Militär, aber die Frau mit dem kleinen Herbert wohnte bei uns. Zusammen waren wir 3 oder 4 Familien. Herbert war vielleicht 5 Jahre alt, wir nannten ihn „es Herbertsche“, weil er der jüngste war. Und frech war der! Einmal ist er in der Badewanne ausgerutscht. Und was sagte er zu meiner Mutter? *‘Dein Gerda is aleen schuld!’* hat er gesagt! Als könnte ich was dafür, wenn er in der Wanne ausrutscht! Und beim Essen war er auch ganz schön raffiniert. Wir hatten ja nicht viel und alles wurde penibel geteilt. Oft gab es Kartoffeln und etwas Wurst dazu. Da bekam dann jeder eine sorgfältig geteilte Portion, das war ein kleines Stückchen. Es Herbertsche hat seine dann immer aufgegessen, sobald sie auf seinem Teller landete. Und dann wollte er seine Kartoffeln nicht essen und maulte: *‘Ich maan keen Grumbeere ohne Wurschd! Wann ich doch keen maan.’* *

Also haben wir ihm von unserer Portion immer noch die Hälfte abgegeben. Viel Wurst blieb uns da nicht mehr übrig. Aber Kartoffeln auf seinem Teller manchmal trotzdem...”

Ich schmunzelte bei ihren Worten, war aber gleichzeitig ein bisschen empört. So ein Schlawiner, den anderen die knappe Wurst aus den Rippen zu leiern und trotzdem nicht aufzuessen. Dem hätte ich was erzählt!



In

der Zwischenzeit hatten wir die Suppe angesetzt und widmeten uns dem doppelt so großen Hefeteig. Wir mehlten die Arbeitsfläche, rollten den Teig ein wenig flach und stachen mit einem kleinen Glas Kreise aus. Diese setzten wir auf Gitter, die mit einem Küchenhandtuch bedeckt und gut bemehlt waren und schoben sie wieder in den warmen Backofen, wo sie mindestens eine Stunde gingen und weiter wuchsen.

Später schmolzen wir Butterschmalz in der Pfanne, setzten etwa vier Dampfnudeln hinein und gossen eine kleine Tasse Salzwasser an. Deckel drauf! Und 10-15 Minuten warten, bis das Wasser verdampft ist und es leicht zu knistern beginnt. Dann werden die Dampfnudeln unten knusprig und man kann die Pfanne öffnen. Wie lange 15 Minuten sein können! Es war immer eine harte Geduldsprobe für mich, diese Zeit des Dämpfens abzuwarten! Dann endlich hob ich den Deckel und schob sie ein wenig hin und her, während sie am Boden goldbraune Farbe annahmen und die allererste wurde noch heiß auseinander gebrochen und gekostet... Das vollkommene Glück.



* Was

soviel heißt wie: „Ich mag keine Kartoffeln ohne Wurst! Wenn ich halt keine mag!“ Die Zitate im Dialekt habe ich versucht, aus dem Gedächtnis so gut wie möglich in Schrift zu übertragen – Schwaben mögen mir eventuelle Fehler nachsehen... =)

Omas Grundrezept für Hefeteig und für Dampfnudeln

500 g Mehl
 1 Würfel frische Hefe
 $\frac{1}{4}$ l lauwarme Milch
 1 gestr. TL Salz
 80 g Zucker
 80 g weiche Butter
 1 Ei

etwas Zitronensaft und/ oder fein abgeriebene Zitronenschale
 [Butterschmalz, Wasser, Salz]

Das Mehl mit dem Salz in eine große Schüssel geben.

Die Hefe mit zwei Prisen des Zuckers in der lauwarmen Milch auflösen und zum Mehl geben. Restlichen Zucker, weiche Butter, Ei und Zitrone hinzufügen und alles einige Minuten zu einem glatten Hefeteig verkneten.

An einem warmen Ort {am besten den Backofen auf knapp 50° C erhitzen, ausschalten und den Teig hinein stellen} mindestens eine halbe Stunde gehen lassen, dabei ein leicht feuchtes Tuch

über die Schüssel decken.

Den Teig noch einmal kurz kneten und auf einer leicht bemehlten Fläche etwas flach drücken oder ausrollen. Er sollte noch 1-2 cm hoch sein.

Dann mit einem kleinen Glas {meins hatte den Durchmesser von ca 7 cm } Kreise ausstechen und auf ein gut bemehltes{!!}Tuch oder Blech legen. Noch einmal 30-60 Minuten gehen lassen, am besten wieder im warmen Backofen. Die Dampfnudeln vergrößern sich dann deutlich.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen lassen. Drei bis vier Dampfnudeln hinein setzen, dabei Platz lassen, denn sie gehen noch etwas auf.

Salzwasser {*Hier muss man ein wenig experimentieren. Wir haben immer ein kleines Kaffeetässchen genommen und es halb bis dreiviertel gefüllt. Ein halber TL Salz sollte reichen.*} angießen, so dass der Boden gut bedeckt ist. Den Deckel auflegen und die Dampfnudeln 10-15 Minuten dämpfen lassen, bis das Wasser weg ist und es in der Pfanne leise knistert. Dann fangen die Nudeln an, ihre Kruste zu bilden und unten zu bräunen und man kann den Deckel abnehmen. Eventuell die Dampfnudeln noch ein wenig drehen, damit sie unten gleichmäßig bräunen und dann auf einem Gitter abkühlen lassen.[nurkochen]



Dazu

passt wie gesagt hervorragend eine Kartoffelsuppe oder Vanillesoße/ Weinschaumsauce. Allen Skeptikern und Süß-

Dampfnudel-Verfechtern sei gesagt: erst probieren, dann ablehnen! ;)

Ich hoffe, ihr habt Lust bekommen, dieses traditionelle pfälzische Rezept mal auszuprobieren oder auch eigene Rezepte von Oma mal wieder hervor zu kramen.

Habt eine genussvolle Zeit und haltet die Erinnerungen lebendig! ♥

Eure Judith

Kommenden Sonntag wird hier Isabelle, das [Überseemädchen](#), ein Rezept beisteuern. Ich bin schon sehr gespannt und freue mich auf den nächsten Sonntag! =)

Quittenmus und die Marmeladen-Frage



Letzt
es Wochenende habe ich mal wieder einen Heimatbesuch in der

Pfalz gemacht. Da stand dann ein Mutter-Tochter-Tag an mit Bummeln in der Stadt und Kinobesuch. Wir sahen den sehr unterhaltsamen deutschen Film „Macho Man“, gespielt von Christian Ulmen, der sich in eine hübsche Türkin verliebt und nach dem Kennenlernen der Familie voller „gestandener türkischer Kerle“ beschließt, ein Macho werden zu müssen, um als Mann von den anderen respektiert zu werden. Dabei übersieht er, dass seine Freundin sich in ihn verliebt hat, weil er *kein* Macho ist... Ich fand das sehr sympathisch und denke, viele von uns können sich mit so etwas identifizieren. =)

Ein weiterer Programmpunkt waren die restlichen Quitten, die meine Eltern von ihrem Bäumchen gepflückt hatten. Mein Pa, der Marmeladenverantwortliche der Familie, hat schon vor Wochen Quittengelee gekocht. Trotzdem blieben noch massig Früchte übrig. Die wollte ich zu Mus verarbeiten und das nahm ich spontan am Sonntag in Angriff.

Wie ist das bei euch: Sagt ihr auch im Alltag zu Konfitüre „Marmelade“? Eigentlich ist das ja inkorrekt, weil „Marmelade“ ja nur die englische Zitrusmarmelade ist und alles andere eben Konfitüre. Aber ich finde „Marmelade“ schöner und es klingt bodenständiger. Man hat es sich halt in Deutschland so angewöhnt, oder? =)

Hier kann man das Problem sogar noch elegant umschiffen und „Quittenmus“ kochen...



Für 6

Gläser à 250 ml:

2 kg Quitten

1 Zitrone [Schale und Saft]

300 g Gelierzucker (2:1)

[nach Belieben Gewürze wie Piment oder Zimt, jeweils eine Prise]

Die Quitten mit einem feuchten Tuch abreiben, um den Flaum zu entfernen. Dann vierteln und entkernen. Die Viertel in Stücke schneiden. Die Schale der Zitrone mit dem Sparschäler oder Zester abschälen.

Quitten mit Zitronenschale und 300 ml Wasser erhitzen und bei schwacher Hitze zugedeckt 1- 1½ Stunden köcheln lassen, bis die Quitten schön weich sind. Zwischendurch umrühren, damit nichts anbrennt.

Die Zitrone auspressen. Die Quitten mit dem Mixstab fein pürieren. Zitronensaft und Zucker sowie eventuell Gewürze dazu geben und alles 4 Minuten kochen lassen.

[Vorsicht: dabei rühren, sonst blubbt die Masse hoch und versaut euch die Küche oder verbrennt euch!]

Das Mus in heiß ausgekochte oder sehr heiß ausgespülte Gläser füllen und sofort verschließen.[nurkochen]

TIPPS:

*Ich drehe die Gläser dann noch für eine Viertelstunde um.
Die Gläser koche ich richtig aus. Dafür packe ich sie samt
Deckel in einen großen Topf und koche alles 10 Minuten. Danach
nicht mehr in den Deckel oder das Glas greifen!*



Was für Konfitüren kocht ihr im Herbst? Habt ihr euch auch schon Sommer- oder Herbstfrüchte für den Winter konserviert? Diese Woche gibt es noch ein Rezept für Mini Hand Pies mit dem Quittenmus, oder wie man in „Altddeutsch“ sagen würde: Teigtäschchen mit Marmeladenfüllung. =)

Morgen startet mein Blogevent „[Der Geschmack von Früher – Seelenfutter aus Omas Rezeptbuch](#)“. Da werde ich euch nicht nur eins meiner Lieblingsrezepte verraten, das ich mit ihr immer gekocht habe. Sondern es mit einer ihrer Anekdoten von früher verbinden, die sie auf meinen Wunsch immer und immer wieder erzählen musste, während wir zusammen in der Küche werkten.

Ich wünsche euch einen guten Start ins Wochenende! Habt genussreiche Tage!

Eure Judith ♥

Macht müde Naschkater morgens munter: Scones zum Frühstück (oder auch Nachmittagstee)



Früher gehörte ich zu den Menschen, die morgens nach dem Aufstehen lange nicht ansprechbar sind und sozusagen stundenlang hochfahren mussten, wie ein sehr langsamer Computer. Meine Mutter verzweifelte immer bei dem Versuch, irgendetwas an Nahrung in mich hinein zu bekommen, denn das Kind konnte ja nicht mit leerem Magen in die Schule gehen. Und so saß ich morgens mit stumpfem Blick vor meinem geviertelten trockenen Toast, den ich mühsam in einer viertel Stunde hinunterwürgte, um mich dann in die Schule zu begeben, wo ich die ersten Schulstunden im geistigen Dämmerzustand über mich ergehen ließ, bis ich endlich halbwegs in der Lage war, zu denken statt nur zu funktionieren.

Man nennt diese Menschen auch Morgenmuffel. Und rückblickend war ich wirklich ein ganz schlimmer Fall. Es hat sich

allerdings ausgewachsen. Nach der Zeit des Studiums, in der man ja eher abend- beziehungsweise nachtaktivist ist, wurde ich – anfangs sehr zu meinem Unmut – meinen Eltern immer ähnlicher: ich wurde Frühaufsteher! Und was ich früher nicht konnte, nämlich nach dem Aufstehen zu essen, kehrte sich ebenfalls ins Gegenteil. Jetzt schlage ich meistens die Augen auf und habe Hunger.

Aus diesem Grund bin ich auch kein Mensch, der ewig sein Frühstück vorbereiten will. Wenn ich erstmal Hunger habe, muss es schnell gehen. Umso wertvoller sind mir Tage, an denen ich die Muse und keinen Ich-will-Frühstück-und-zwar-jetzt-Hunger habe.

Da entstehen dann besondere Komponenten für den Frühstückstisch, zum Beispiel backofenfrische Scones.



Diese Woche hatte ich mal wieder solch einen Tag. Mein Naschkater schlummerte noch, als mich die Sonnenstrahlen von draußen weckten und so schlüpfte ich aus dem Bett und brühte mir in der Küche eine Kanne Kaffee, während ich die Zutaten abwog. Als Naschkater noch ganz verschlafen in die Küche kam, duftete es wunderbar nach frischem Gebäck und eine halbe Stunde später genossen wir neben unserem selbstgebackenen [Vollkornbrot](#) das noch warme englische Teegebäck.



Für

ca. 8 Scones:

250 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
3 EL Puderzucker
etwas abgeriebene Zitronenschale
30 g Butter
150 ml Buttermilch
1 Ei

Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Das Mehl mit Backpulver, Puderzucker, Zitronenabrieb und Salz mischen.

Die Butter in Stückchen darüber geben und mit den Knethaken vermengen. Nach und nach die Buttermilch, dann das Ei dazu geben, bis der Teig homogen ist.

Dann auf bemehlter Arbeitsfläche den Teig mit den Händen durchkneten.

Entweder den Teig in 8 gleich große Stücke teilen oder die Kugel flach drücken (ca. 2,5 cm) und entweder wie einen Kuchen in Stücke schneiden oder Kreise ausstechen.

Die Scones aufs Blech legen und in 15-20 Minuten goldbraun backen.



Noch warm servieren. Am authentischsten ist es natürlich mit Clotted Cream und Marmelade, aber auch nur mit Butter und/oder Marmelade sind die englischen Brötchen ein Gedicht![nurkochen]

Irgendwann möchte in England mal einen original englischen *afternoon tea* einnehmen, mit diesen kleinen Sandwiches, Scones und feinem Tee! =)

Habt ihr auch eine kulinarische To-do-Liste? Was steht bei euch drauf?

Habt einen genussreichen Tag, ihr Lieben!
Eure Judith

