

Naschen à la française: Zarte Madeleines mit Getreidekaffee & Nugatkern



Neulich fiel mir beim Aufräumen meiner Backschublade meine Madeleine-Form in die Hände. Madeleines sind in Frankreich ein Klassiker. Das Feingebäck aus Sandmasse in Form einer Jakobsmuschel ist im wahrsten Sinne butterzart und [lässt sich beliebig aromatisieren](#).

Natürlich sind Madeleines in la belle France in jeder Konditorei, aber mittlerweile auch in jedem Supermarkt zu finden – industriell hergestellt und meist einzeln in Plastik verpackt. Wenn man sie schon nicht beim kleinen

Handwerkskünstler um die Ecke kauft, kann man sie ganz einfach selbst machen – da braucht man wirklich keine Industrie dafür.

Naschkatzen haben die Grundzutaten vermutlich meistens zuhause und die Formen findet man im Küchenbedarfsladen oder notfalls im Netz. Ein Tipp schon vorweg: die Mulden richtig ausgiebig einfetten! Trotz Fett backte mir ein bisschen Teig an und da ich nur eine Form habe, musste ich für die hier genannte Teigmenge zwei Ladungen backen.

Kokosblütenzucker lohnt sich meiner Meinung nach generell, denn er gibt Gebäck ein wunderbar karamelliges Aroma, auch wenn er (Rohr)Zucker nicht immer in voller Menge ersetzen kann, da er meiner Erfahrung nach manchen Teigen eine leicht andere Konsistenz verleiht. Auch hier bei den Madeleines war ich vorsichtig, aber einen Teil konnte ich unbesorgt ersetzen.

Getreidekaffee haben wir immer da. Wir lieben den Yannah-Kaffee von Lima*, aber jeder andere Getreidekaffee oder auch Instantkaffee aus Bohnen mit Koffein geht genauso gut.



Für 24 Stück:

125 g Butter
3 Eier
80 g feiner Rohrzucker
20 g Kokosblütenzucker
6 geh. TL Getreidekaffeepulver
150 g Dinkelmehl 630
ca. 50 g Nugat

Guss (nach Belieben):

9 TL Puderzucker
5 TL Getreidekaffeepulver
3 TL Kakaopulver

Für den Teig die Butter bei schwacher Hitze zerlassen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, dann zuerst Mehl und Kaffeepulver, dann die Butter unterrühren.

Den Teig abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Die Madeleine-Form (oder, falls vorhanden, 2 Formen) gründlich fetten und den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Mit einem Teelöffel den Teig auf die Formen verteilen – er geht etwas auf, also nur etwa 2/3 füllen. Das Nugat in feine, längliche Streifen schneiden (ca. 0,5 x 1 cm) und mittig auf den Teig geben. Etwas andrücken, dann mit dem Löffel den Teig von den Rändern her über das Nugatstück schieben, bis es bedeckt ist, und dann glatt streichen.

Die Madeleines 15 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind, dann aus dem Ofen nehmen. Etwas abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und auf ein Gitter legen. Die Mulden von groben Krümeln befreien und erneut einfetten und die zweite Hälfte des Teigs und des Nugats ebenso verarbeiten.



Falls gewünscht kann man die Madeleines mit einem Guss überziehen. Bei mir wird er immer zu flüssig, also gebt wirklich fast tröpfchenweise die Flüssigkeit dazu!

Dafür alle Zutaten in eine kleine Schüssel geben und immer wieder etwas Wasser (oder Milch) zufügen, bis ein glänzender, cremiger Guss entstanden ist, der sich ohne wegzulaufen auf das abgekühlte Gebäck streichen lässt.

Am besten schmeckt zu den Madeleines natürlich ein Kaffee – oder Getreidekaffee!

Viel Freude beim Naschen und habt ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith

Sogar vegan sind Madeleines kinderleicht: schaut mal bei den [veganen Madeleines mit Aquafaba](#) vorbei!

** unbeauftragte Werbung in Form einer Produktnennung*

Knuspriges Ingwer-Shortbread

mit Vollkorn



Nachdem unser Jahr herzhafte losging, hatten wir nun doch mal wieder Lust auf eine süße Nascherei. Eine Freundin hatte mir letztes Jahr kandierten Ingwer mitgegeben, weil sie ihn nicht mochte. Da Naschkater und ich Ingwer in jeder Form lieben und nach Katers Recherche im Archiv klar war, dass noch keine Ingwerkekse auf dem Blog sind, habe ich das jetzt mal nachgeholt.

Das Rezept für dieses Ingwer-Shortbread ist recht klassisch – wenn man vom Vollkornmehl-Anteil und dem Kokosblütenzucker absieht. Wenn ihr die authentischere britische Version machen wollt, nehmt ihr weißen Zucker und nur helles Mehl. Alternativ

könnt ihr auch mal mein [Vanille-Zitronen-Shortbread](#)
[ausprobieren.](#)



Ich mag das Nussig-knusprige bei Vollkorngebäck sehr und finde, man kann bei Keksen super einen Teil oder das gesamte Mehl ersetzen. Wie immer ist das natürlich Geschmackssache. Auf jeden Fall lohnt es sich meiner Meinung nach, das Mehl frisch zu mahlen! Wenn ihr keine eigene Mühle besitzt, könnt ihr das normalerweise nach dem Kauf in Bio-Supermärkten oder -läden tun.

Für ca. 45 Stück:

50 g kandierter Ingwer
150 g Dinkelvollkornmehl (frisch gemahlen)
100 g Dinkelmehl 630
100 g Kokosblütenzucker
150 g weiche (vegane) Butter
1 Prise Salz

Den Ingwer ganz fein hacken oder im Blitzhacker fein zerkleinern.

Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt 1 Stunde kühlen.

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.

Den Teig auf wenig Mehl ca. 1 cm dick ausrollen, die Oberfläche gleichmäßig mit einer Gabel einstechen und dann in 3 cm große Quadrate schneiden. Die Kekse aufs Blech liegen (viel Abstand ist nicht nötig) und 20–25 Minuten backen, bis sie knusprig und leicht goldbraun sind.



Ich nasche gleich noch einen Keks zum Tee und wünsche euch eine genussvolle Woche!

Macht es euch schön,

eure Judith

Kürbiskern-Spitzbuben mit Himbeerkonfitüre



Diese Woche gibt es das [zweite Mal Plätzchen](#). Bei Ina isst hatte ich auf Instagram Kürbiskern-Kipferl gesehen und fand diese Idee super. Der Teig sieht so herrlich grün aus!

Also habe ich von ihr inspiriert Kürbiskern-Spitzbuben gebacken, mit fein gemahlenen Kernen im Teig.

Außerdem habe ich für die Farbe noch einen Hauch Matcha dazugetan, aber das schmeckt man nicht wirklich. Wer Matcha mag, kann auch mehr davon nehmen, das passt glaube ich ziemlich gut zu den Kürbiskernen und der Konfitüre. Wer Matcha nicht mag, kann das getrost weglassen.

Zusammen mit der roten Konfitüre finde ich diese Spitzbuben richtig weihnachtlich und einfach mal was anderes.



Für 40–45 Stück:

300 g Dinkelmehl 630
200 g Butter, gewürfelt
100 g Puderzucker
100 g fein gemahlene Kürbiskerne
1 Ei
(1 TL Matcha)
1 kleines Glas Himbeerkonfitüre
Puderzucker zum Bestäuben

Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann zwei Bleche mit Backpapier belegt bereit stellen. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Den Teig dünn ausrollen und Sterne oder Herzen ausstechen. Bei der Hälfte der Plätzchen jeweils ein kleines Herz oder Sternchen in der Mitte ausstechen (am besten, wenn der Teig schon auf dem Blech liegt). Die Plätzchen ca. 10 Minuten backen, bis sie anfangen zu bräunen.

(Nach den ersten 5 Minuten gut im Auge behalten! Die ersten Plätzchen mit Loch sind mir zu dunkel geworden, weil die schneller bräunen!)

Auf einem Gitter abkühlen lassen, dann die großen Plätzchen ohne Loch mit Konfitüre bestreichen und die mit Loch darauf setzen und leicht andrücken. Mit Puderzucker bestäuben.



Ich wette, viele von euch backen am Wochenende auch Plätzchen. Immerhin ist am Sonntag der 1. Advent! Auf jeden Fall wünsche

ich euch ein genussvolles Wochenende. Macht es euch trotz Regenwetter schön!

Eure Judith

Nordbahnkrapfen mit Maronen-Zimt-Sahne



Viele von euch werden sich beim Lesen des Titels sicher gefragt haben: „Nordbahn- waaas?!“ Oder habt ihr schon mal von

so etwas gehört? Ich nicht – bis ich in einem Heft namens „Backen mit Butterwitz. Rührteigweisheiten“ von anno dazumal blätterte und auf dieses interessante und mir unbekannte Gebäck stieß.

Das Studium des Rezepts ergab, dass es sich im Prinzip um einen Mandel-Biskuit mit Schokolade handelt, der ausgestochen, mit Aprikosenkonfitüre gestapelt und mit Erdbeersahne gefüllt wird. Das erschien mir eine recht einfache Sache und sehr passend zu Maronen, denn ich wollte etwas herbstliches mit Esskastanien machen.



Nachdem ich dann doch mal neugierig Mr. Allwissend befragt hatte, was es mit dem Namen auf sich hat, fand ich bei **diepresse** Folgendes: „Christoph Wagner, der das Kochbuch „Die gute alte Küche“ von Katharina Prato in einer kommentierten Fassung herausgebracht hatte, notierte: „Diese im 19. Jahrhundert sehr populäre Bäckerei verdankt ihren Namen der Eröffnung der Kaiser-Ferdinands-Nordbahn am 6. Jänner 1838.“ Der Zug startete am Wiener Nordbahnhof.“ Wieder was gelernt.

Ich habe die Krapfen, die für mich eher Törtchen sind, dann spontan noch mit Sahne umhüllt und mit Mandelblättchen und Kakaopulver dekoriert, denn wenn ich schon solch kleine, aufwendigere Gebäcke mit Sahnefüllung mache, dann kann ich mich ja auch gleich ein bisschen verkünsteln. Ihr könnt die Kreise und Ringe natürlich auch einfach wie im Originalrezept aufeinander kleben und mit der Sahne füllen.

Für ca. 6 Törtchen (8 cm Durchmesser):

TEIG:

80 g Backschokolade
150 g weiche Butter
120 g Zucker
4 Eier
150 g Mandeln, gemahlen
200 g Mehl

FÜLLUNG:

100 g Maronenkonfitüre
100 g gegarte Maronen
1 Schuss Milch/Sahne
1 TL Zimt
 $\frac{1}{4}$ l Sahne
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Agavendicksaft

DEKOR:

Mandelblättchen

Kakaopulver

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Butter und den Zucker cremig rühren, dann einzeln die Eier unterrühren, bis die Masse schaumig ist.

Den Ofen auf 190°C vorheizen.

Die Schokolade ebenfalls unterrühren, dann die Mandel-Mehl-Mischung unterziehen. Den Teig auf ein gebuttertes und bemehltes Blech streichen (am besten im Backrahmen ca. 30×30 cm) und 15 Minuten backen.

Noch warm gleich viele Kreise und Ringe ausstechen (ich habe einen Dessertring und für die Kreise zusätzlich einen Metallmessbecher für Spirituosen genommen) und erkalten lassen. [Die Teigreste vernaschen oder zum Beispiel Granatsplitter oder ein Schichtdessert damit machen.]

Die Kreise mit Maronenkonfitüre bestreichen und auf die Kreise setzen.

Die Maronen mit etwas Milch/Sahne und dem Zimt pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Nach Belieben die Törtchen außen damit bestreichen und die Seiten mit Mandelblättchen dekorieren. Die übrige Sahne mit dem Maronenpüree mischen, mit dem Agavendicksaft abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen. Dann die Törtchen mit der Maronensahne füllen und mit etwas Kakaopulver bestäuben.



Wenn ihr Maronen nicht mögt, könnt ihr zum Beispiel auch Nougatsahne zum Füllen nehmen oder Marzipancreme. Der Fantasie sind wie immer keine Grenzen gesetzt. =)

Jedenfalls hoffe ich, dass ihr jetzt Lust auf diese Nascherei bekommen habt und wünsche euch einen genussvollen Sonntag (vielleicht mit einem ersten Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt?)!

Eure Judith

**Gesunder Start in den Tag:
Bunte Hirsebowl mit Obst**



Habt ihr schon mal Hirse zum Frühstück gegessen? Ich bin zwar mit Hirse als Beilage aufgewachsen, aber in meiner Kindheit gab es die eher als herzhaftes Gericht. Dass wir sie zum Frühstück hatten, daran kann ich mich nicht erinnern. Dafür genieße ich sie aber seit Jahren eher süß als erste Mahlzeit des Tages und ich liebe sie!

In letzter Zeit war sie nicht mehr so häufig auf meinem Speiseplan, aber seit meinem Urlaub in Vorarlberg, wo es zum Frühstück Hirsebowl gab, bin ich wieder ganz besessen davon. Schon zwei Mal habe ich mir wieder selbst Hirse zum Frühstück gemacht und sogar schon meine Besucherin aus Mannheim damit angesteckt.

Im Prinzip ist die Hirsebowl super simpel:

Man kocht die Hirse und verfeinert sie dann mit allem, was man da hat und mag. Ich nehme immer frisches Obst, ein paar Nüsse oder Mandeln und Ahornsirup. Etwas Mandelmus dazu ist auch sehr lecker. Am liebsten nehme ich neben Walnüssen noch geröstete Haselnüsse aus dem Piemont, die schmecken himmlisch!

Im Urlaub gab es etwas Sojajoghurt Vanille, Obst und Walnüsse dazu. Das war auch klasse.

Hier mal mein Grundrezept mit meiner aktuellen Lieblingsversion und weitere Ideen zum Verfeinern. Meist koche ich die doppelte Menge Hirse und mache die zweite Hälfte am nächsten Tag mit ein wenig Wasser warm.



Für 2 Portionen:

1 Tasse Hirse
2 Tassen Wasser
1 TL Kurkuma, gemahlen
1 Prise Salz
1 Apfel
1 kleine Banane
Einige Trauben
1 Handvoll Nüsse nach Belieben
Ahornsirup/Flüssiger Honig
Samen/Kerne (geröstet)
Zimt

Die Hirse heiß waschen, mit dem Wasser, dem Kurkuma und dem Salz in einen Topf geben und aufkochen. 5–8 Minuten köcheln lassen, dann ausdrehen und auf der heißen Herdplatte ausquellen lassen.

Eine Portion Hirse in eine Schüssel geben und mit dem klein geschnittenen Obst, den Nüssen und Samen/Kernen bestreuen oder alles hübsch drum herum anrichten.

Zimt darüber streuen und Ahornsirup oder Honig nach Geschmack darüber träufeln.

Alternative Ideen:

- Kompott (z.B. Pflaumen, Quitte, etc.)
- Tahin, Sojajoghurt, Joghurt mit Geschmack nach Wahl, Mandelmus
- Obstsalat, Granatapfelkerne, Heidelbeeren, frische Erdbeeren (wenn Saison)

Eine weitere tolle Version kenne ich von Naschkaters Mama:

Die gekochte Hirse mit etwas Kokosmilch, Rosinen, Zimt, frisch gemahlenem Kardamom und etwas Zitronenabrieb vermischen, kurz

ziehen lassen und genießen.



Habt ihr noch weitere Ideen für leckere Frühstücks-Bowls – mit Hirse oder anderen Zutaten? Ich freue mich, wenn ihr eure Rezepte in einem Kommentar verratet oder mal erzählt, wie eure erste Hirsebowl war, wenn ihr sie ausprobiert habt!

Habt ein genussvolles Wochenende und macht es euch schön!

Eure Judith