

Rugelach – Knusprige Kipferl mit Aprikose & Nuss oder Nuss-Nugat-Creme



Vor einigen Wochen habe ich einen Tauschnachmittag veranstaltet. Habt ihr so etwas schon mal gemacht? Zum ersten Mal habe ich so etwas während des Studiums mit meiner Mitbewohnerin organisiert. Wir luden zu Kaffee und Kuchen ein und jede brachte mit, was sie an Klamotten, Kosmetik, Schmuck oder sogar Büchern, Musik etc. nicht mehr mochte und gerne weiter geben wollte.

Solche Tauschaktionen finde ich persönlich großartig, denn man

entdeckt immer neue schöne Lieblingsteile und mich macht es immer sehr froh, wenn eine Freundin ein abgelegtes Stück von mir übernimmt und noch große Freude daran hat. So ist es auch nicht ganz aus der Welt, auch wenn ich es selbst an mir nicht mehr mag, denn man läuft ihm ja nun bestimmt mal wieder über den Weg.

Beim letzten Tauschtag hat jede Besucherin auch etwas zum Essen mitgebracht, so hatten wir ein unkompliziertes buntes Büffet. Eine Freundin brachte Rugelach mit, süß gefüllte Kipferl aus der jüdischen Küche.



Übersetzt bedeutet der Name wohl einfach „Hörnchen“.

Die Variante mit Frischkäse im Teig stammt offenbar aus den USA, wohin dieses Rezept mit den Migranten einwanderte.

Traditionell werden sie mit Nuss-/ Mohnmasse, Pflaumenmus-Füllung sowie Trockenfrüchten, Zimt und Zucker gemacht. Heutzutage kommt auch Schokolade vor – ich habe für die zweite Hälfte auch eine Nuss-Nugat-Creme genommen.

Der Teig geht auch ohne Backtriebmittel gut auf und wird wunderbar knusprig und mürbe wie Blätterteig. Bei der Füllung kann man natürlich nehmen, was schmeckt. Ich habe mich diesmal ziemlich ans Rezept gehalten, allerdings die doppelte Menge Teig gemacht und die zweite Hälfte mit Nuss-Nugat-Creme bestrichen und noch ein paar gemahlene Nüsse darüber gestreut. Beide Varianten sind super lecker.

Ich finde, die Rugelach eignen sich wunderbar für ein österliches Büffet, den Osterbrunch oder den Nachmittagskaffee. Deshalb gibt es sie diese Woche statt eines klassischen Ostergebäcks.

Wer eher Lust auf einen [Karottenkuchen](#), [Apfeltartes in Hasenform](#) oder ein (Vollkorn-) [Osterlamm](#) hat, findet die Rezepte im Archiv.

Für 24 Stück:

TEIG:

150 g Dinkelmehl 630

1 Prise Salz

100 g Butter, in Würfeln

100 g Frischkäse

FÜLLUNG:

40 g geriebene Nüsse

50 g Rohrzucker

Ca. 6 EL Aprikosenkonfitüre

Mehl, Salz und Butter in eine Schüssel wiegen und mit den Händen zu einer bröseligen Masse verarbeiten, dann den Frischkäse dazugeben und alles zügig zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig halbieren, zu Kugeln formen und diese etwas flach drücken. In Folie gewickelt oder in einer abgedeckten Schüssel am besten über Nacht, aber mindestens 3 Stunden, im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung Nüsse und Zucker vermischen und die Konfitüre glatt rühren. Beides bereit stellen.

Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen und 2 Bleche mit Backpapier belegen und bereit stellen.

Die erste Hälfte Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem 3mm dicken Kreis von 25 cm Durchmesser ausrollen und mit Konfitüre bestreichen. Dabei einen Rand von 1-2 cm frei lassen. Dann die Nuss-Zucker-Mischung darüberstreuen. Wie bei einer Torte mit einem scharfen Messer 12 gleichmäßige Dreiecke schneiden und jedes Dreieck von außen her Richtung Spitze eng aufrollen. Mit etwas Abstand und der Spitze nach unten auf das Blech legen. Die Rugelach ca. 20 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.



Ich hoffe, ihr habt jetzt auch Lust bekommen, ein paar Kipferl zu naschen und wünsche euch ganz wunderbare, genussvolle Ostertage mit euren Lieben! Macht es euch schön und lasst es euch gutgehen!

Eure Judith

Vegane Vollkorn-Tartelettes mit Stracciatella-Quark & Erdbeeren



Letzten Samstag gab mir unser Lieblingsgemüsehändler die ersten Erdbeeren mit. Sie waren zwar noch aus Italien, aber leuchteten schon in sattem Rot und dufteten wunderbar fruchtig.

Allerdings war ich etwas ratlos, was ich Schönes damit backen könnte. Schließlich kam mir durch eine Version meines [veganen Zupfkuchens](#), den ich für Gäste backte, die Idee.

Der übrige Sojagurt durfte über Nacht im Sieb abtropfen und zu „Quark“ werden. Diesen Tipp hatte ich neulich bei einem bunten Büffet-Abend von einer Bekannten bekommen, die leckeren veganen Kräuterquark mitgebracht hatte.

Aus frisch gemahlenem Dinkelmehl wurde ein schneller Mürbteig geknetet und in meinen französischen Crème brûlée-Förmchen gebacken. Der „Quark“ bekam eine Ladung Schoki und Agavendicksaftsüße und wurde mit den Erdbeeren in die Teigförmchen gebettet.



Die Tartelettes sahen nicht nur total hübsch aus, sondern schmeckten auch super lecker. Die Menge ist etwas schwer zu schätzen, denn sie hängt von der Größe eurer Förmchen ab. Ich hatte aus 400 g Sojagurt 3 Törtchen gemacht. Die Teigmenge ergibt je nach Größe ca. 6 Tartelettes. Wenn ihr keine Förmchen habt, könnt ihr auch Muffinmulden nehmen. Dann bekommt ihr natürlich sehr viel mehr kleine Törtchen.

Für 6 Tartelettes:

TEIG

200 g Dinkel-Vollkornmehl (vorzugsweise frisch gemahlen)

100 g Dinkemehl 630

60 g Zucker

100 g Margarine, gewürfelt

Ca. 90 g Pflanzendrink

FÜLLUNG

800 g Sojagurt, abgetropft *

4 EL Agavendicksaft

4 EL Schokosplitter, zartbitter

Frische Erdbeeren, geputzt und längs halbiert

Minzblättchen und weitere Schokostückchen zum Garnieren

** den Sojagurt am besten über Nacht in einem Sieb mit einem Küchenpapier abtropfen lassen. Eine ausreichend große Schüssel unterstellen – der „Quark“ verliert ganz schön viel Wasser!*

Für den TEIG alle Zutaten und ca. 50 g Pflanzendrink in eine Schüssel wiegen und mit den Händen zügig verkneten. Falls nötig den restlichen Drink dazu wiegen und alles zu einem homogenen Teig verkneten.

Den Teig gleichmäßig in gefettete oder mit Backpapier ausgelegte kleine Förmchen drücken und einen Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Tartelettes bei 160 °C Umluft 15-20 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun und gar sind.

Die Böden auf einem Gitter abkühlen lassen, dann aus den Formen lösen.

Für die FÜLLUNG den abgetropften „Quark“ mit der Süße und den Schokostückchen verrühren und abschmecken.

Die Creme in die abgekühlten Förmchen geben und jeweils 4 Erdbeerhälften daran lehnen.

Jede Tartelette mit weiteren Schokostückchen bestreuen und mit der Minze garnieren.



Natürlich könnt ihr die Törtchen auch mit Butter und Sahnequark machen oder sogar mit steif geschlagener Sahne füllen und anderes Obst verwenden. Da sind der Fantasie wie immer keine Grenzen gesetzt. =)

Habt ein genussvolles Wochenende und macht es euch trotz Schmuddelwetter schön!

Eure Judith

Zitronige Lemon Curd-Kekse



Heute erfüllt sich Naschkaters Wunsch: Es gibt mal wieder etwas Zitroniges. Wann immer ich ihn frage, was ich backen könnte, kommt todsicher die Antwort: „Irgendwas mit Zitrone!“ Treue Leser wissen, dass im Archiv schon eine ganze Menge Zitronenkuchen/Zitronenkekse/Zitronenmuffins auf Zitronenfans warten. Neulich kamen die [Zitronen-Mandel-Schnitten mit Lemon Curd dazu.](#)

Da ich nun noch ein fast volles Glas Lemon Curd da hatte und ihn normalerweise nicht aufs Brot schmiere, stellte sich die Frage: „Was mache ich damit?“ Die Antwort kam schnell – witzigerweise von mir selbst: Lemon Curd-Kekse!

Der Teig ist sehr schnell und unkompliziert angerührt. Zwar ist er etwas klebrig, aber mit zwei Teelöffeln lässt er sich

super portionieren. Für die zitronengelbe Farbe habe ich eine Prise Kurkuma dazu gegeben – das Auge nascht ja mit. =)



Für ca. 30 Kekse:

250 g Dinkelmehl 630

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

110 g weiche Butter

30 g Zucker

150 g Lemon Curd

Abrieb von 1 Bio-Zitrone

1 gr. Prise Kurkuma

80 g Milch

Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel wiegen und vermischen.

In einer größeren Schüssel die Butter mit dem Zucker cremig rühren, dann Lemon Curd, Zitronenabrieb und Kurkuma unterrühren. Den Mehlmix dazugeben, die Milch dazu wiegen und alles zu einem homogenen Teig verrühren.

Zwei Bleche mit Backpapier belegen und bereit stellen. Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Mit zwei Teelöffeln mit etwas Abstand Häufchen auf die Bleche setzen und zum Schluss mit einem leicht angefeuchteten Löffelrücken etwas flach drücken. Den Löffel für jeden Keks wieder in Wasser tauchen und kräftig abschütteln, dann klebt auch nichts.

Die Kekse im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun werden.

Auf dem Blech etwas abkühlen lassen, dann auf ein Gitter legen und vollständig abkühlen lassen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.



Die Kekse sind unglaublich zitronig und machen mit ihrer fröhlich-gelben Farbe einfach gute Laune und Lust auf Frühling, Sonne und Sommer.

Ich hoffe, ihr nascht ein paar Kekse mit und wünsche euch viel Freude beim Backen.

Habt ein genussvolles Wochenende und macht es euch schön!

Eure Judith

Apfel-Zimt-Schnitten (vegan & glutenfrei)



Dieses Wochenende war ich wieder sehr ratlos, was ich backen sollte. Aufwendig sollte es auch schon mal nicht sein, denn viele Zutaten waren nicht gerade da.

Naschkater schlug einen [Apfelkuchen](#) vor, aber davon habe ich schon so viele gebacken und große Lust darauf hatte ich auch nicht.

Als ich dann allerdings das neue vegane Buch [„plant based“ von Elena Carrière](#) durchblätterte, stieß ich auf die unkomplizierten peanut butter cookie bars. Sie werden mit Reismehl gemacht, das ich noch da hatte und das eh mal aufgebraucht werden sollte. Kokosblütenzucker war im Haus, Mandelmus steht bei uns immer im Schrank – damit ließe sich die Ernußscreme ersetzen...

Etwas Apfel und Zimt anstelle der Schokolade würden
Naschkaters Wunsch erfüllen...



Die Schnitten waren super schnell im Ofen. Das Rezept ist wirklich unkompliziert! Ich habe den Zucker etwas reduziert und Vollkornreismehl genommen. Wer das nicht hat, kann laut Elena auch Vollkorndinkelmehl nehmen.

Elena nimmt Kokosfett, aber das schmeckt mir zu intensiv und passte meiner Meinung nach nicht zum Apfelkuchen. Also nahm ich ein mildes Olivenöl. Alternativ geht sicher auch Rapsöl, Mandelöl oder eine zerlassene Margarine/vegane Butter.

Der Kokosblütenzucker gibt den Schnitten eine wunderbar karamellige Note, die gut zum Zimt und dem Apfel passt. Die Schnitten sind sehr mürbe – schneidet sie erst, wenn sie ganz abgekühlt sind und nehmt ein scharfes Zuckenmesser!

Für 1 Form 20×20 cm:

50 g weißes Mandelmus

50 g mildes Olivenöl

50 ml Pflanzendrink

80 g Kokosblütenzucker

2 TL Zimt

250 g Vollkornreismehl

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

100 g Apfel (z.B. Boskoop), fein gewürfelt

Die Form mit Backpapier auskleiden oder gut einfetten.

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mandelmus, Olivenöl, Pflanzendrink, Kokosblütenzucker und Zimt in eine Schüssel wiegen und gut verrühren.

Mehl, Backpulver und Salz vermischen und dann zu den flüssigen Zutaten geben. Alles zu einem homogenen Teig verrühren und den Teig in die Form geben und glatt streichen.

Die Apfelwürfel gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit den Händen in den Teig drücken, sodass sie zum Großteil

eingesunken sind.

Im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen, dann in der Form abkühlen lassen und mit einem scharfen Zackenmesser in beliebig große Schnitten teilen.



Ich hoffe, diese feinen Schnitten wären auch was für euch. Wir genehmigen uns jetzt noch ein Stückchen zum Nachmittagskaffee...

Habt ein genussvolles Restwochenende und kommt gut in die neue Woche!

Eure Judith

**Karotten-Torte mit Marzipan
und Orange (glutenfrei)**



Dieses Jahr rauschen die Tage und Wochen nur so an mir vorbei. Die Zeit wird irgendwie jedes Jahr schneller. Letztes Jahr fing das Jahr für mich zumindest langsam an, bevor es an Tempo zunahm. 2022 rast von Anfang an mit Vollgas los und ich konnte es diese Woche gar nicht glauben, als plötzlich wie aus dem Nichts der März im Kalender stand.

Da ich generell viele Termine verpenne, bis sie vor der Tür stehen, habe ich dieses Jahr die Osterbäckerei direkt mal erledigt, als ich Lust auf Karottenkuchen bekam. Deswegen gibt es heute eine Karotten-Torte mit Marzipan und Orange. Das Rezept habe ich im alten Backbuch meiner Oma gefunden und natürlich wieder etwas abgewandelt.



Das Marzipan lag noch von der Weihnachtsbäckerei herum und ich fand, das passt super in einen Karottenkuchen. Die Orange gibt eine feine und besondere Note. Wer das nicht mag, kann, wie im ursprünglichen Rezept, etwas Zitronenabrieb und Rumaroma verwenden.

Ungewöhnlich fand ich den Guss mit Kakaopulver. Man kennt ja eher Zuckerguss oder Marzipandecke bei solchen Kuchen, aber ich wollte es mal ausprobieren. Allerdings habe ich dann das Marzipan geteilt und die Hälfte im Guss eingebaut und diese Marzipan-Kakao-Creme fand ich super lecker!



Dooferweise ließ sich die Torte mit einem scharfen glatten Messer nicht so gut schneiden und bröckelte dann ein bisschen, denn diese Torte ist unglaublich fluffig. Auf die Idee, ein scharfes Sägemesser zu probieren, kam ich leider in dem Moment nicht. Ich kann es hier nur anraten, damit funktioniert es nämlich super!

Für 1 Springform mit 24 cm Durchmesser:

4 Eier
2 EL warmes Wasser
100 g Zucker
Abrieb von $\frac{1}{2}$ bis 1 Bio-Orange
200 g Mandeln
90 g Maisstärke
2 TL Backpulver
200 g Karotte, gerieben
(ca. 2 große Karotten)
50 g Marzipan, klein gewürfelt

GUSS:

50 g Marzipan, gewürfelt
5 EL Wasser
1 EL Kakaopulver
1 EL Puderzucker

DEKO:

100 g Mandelblättchen, leicht geröstet

Die Eier trennen und das Eiweiß mit 1 Prise Salz zu Schnee schlagen. Dabei nach und nach 50 g Zucker einrieseln lassen.

Die Eigelbe mit dem Wasser schaumig schlagen und nach und nach den übrigen Zucker dazugeben. Wenn die Masse cremig ist, Orangenabrieb, Mandeln, Stärke (am besten sieben), Backpulver und Karotten daraufgeben und zum Schluss das Marzipan. Dann alles vorsichtig mit dem Spatel unterheben, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und die Form fetten oder mit Backpapier auskleiden. Den Teig einfüllen, die Oberfläche glatt streichen und den Kuchen 40 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für den Guss das Marzipan im Wasser einweichen und, wenn es weich ist, mit Puderzucker und Kakaopulver pürieren, bis eine glatte Creme entstanden ist.

Den abgekühlten Kuchen aus der Form lösen, umdrehen und mit dem Guss überziehen.

Die Torte mit den gerösteten Mandelblättchen dekorieren.



Wie ihr seht, habe ich mich ein bisschen verkünstelt und eine Spirale gelegt. Den Rand habe ich komplett mit Mandeln umhüllt. Lasst einfach eurer Fantasie freien Lauf. =)

Ich wünsche euch einen sonnigen Sonntag und eine genussvolle Woche!

Eure Judith