

Zitronen-Mandel-Schnitten vom Blech mit Vollkornboden (vegan)



Letztes Wochenende hat Naschkater sich mal wieder durchgesetzt. Wann immer ich inspirationslos bin, was das wochenendliche Backen betrifft, kommt von ihm irgendeine Idee mit Zitrone. Wenn es nach Kater ginge, hätte ich schon zig Zitronenkuchen, -kekse, -muffins gebloggt, am besten alle vegan. Aber ein bisschen Vielfalt sollte ja auch sein, finde ich. Deswegen lege ich meist Veto ein.

Diesmal hatten wir noch Zitronen, die wirklich mal weg mussten und gemahlene Mandeln, die noch dringender weg mussten. Also

improvisierte ich auf Basis meiner veganen Nussecken diese Zitronen-Mandel-Schnitten.

Meine erste Variante backte ich mit ungeschälten Mandeln, was mich aber optisch nicht zufrieden stellte, da sich Mandelmasse und Boden kaum voneinander abhoben.

Also backte ich die Schnitten gestern noch einmal, mit noch mehr Zitrone, einem Hauch Zitronengelb fürs Auge und mit geschälten gemahlenen Mandeln, denn es soll ja auch appetitlich aussehen.

Die Schnitten sind herrlich zitronig und saftig und schmecken euch hoffentlich genauso gut wie uns!



Für eine Form/ ein Blech von ca. 27x27 cm:

Boden:

300 g Dinkelvollkornmehl

(frisch gemahlen)

80 g Zucker

150 g Margarine

1 EL Limoncello oder Wasser/Pflanzendrink

Mandelmasse:

500 ml Pflanzendrink

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

2 EL Zucker

Abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen

1 Prise Safran oder Kurkuma

70 ml Zitronensaft

(1 EL Limoncello)

150 g Zucker

400 g (geschälte) gemahlene Mandeln

50 g Stärke

3 EL Lemon Curd (oder Zitronenmarmelade)

Für den Boden alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig verkneten. Den Teig gleichmäßig in die mit Backpapier ausgelegte Form oder einen Backrahmen drücken.

Für die Mandelmasse aus den ersten 5 Zutaten einen Pudding kochen, dann den Zitronensaft/(Limoncello), den Zucker sowie die mit Stärke vermischten Mandeln unterrühren.

Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Den Lemon Curd auf den Boden streichen, dann die Mandelmasse darauf geben und gleichmäßig verstreichen.

Den Kuchen 25–30 Minuten backen, kurz abkühlen lassen und dann

vorsichtig aus der Form lösen. Mit dem Backpapier auf einem Gitter erkalten lassen, dann in beliebig große Schnitten schneiden.



Natürlich könnt ihr die Schnitten genauso gut mit Butter, Milch und hellem Mehl backen. Wer Vollkorn mag, wird diese Schnitten mit dem herrlich nussigen Boden aber sicher mögen – und wer noch kein Vollkorn-Fan ist, lässt sich vielleicht inspirieren, das Rezept genau so nachzubacken. =)

Habt eine wunderschöne, genussvolle Woche!

Eure Judith

Vegane Apfel- & Preiselbeer-Taschen mit Mohn



Gestern Abend hatte Naschkater sooo Lust auf was Süßes. Nach einem langen Ausflug musste er seinen Energiespeicher aufladen. Obwohl auch ich ziemlich platt war, ließ ich mich breitschlagen – unter der Voraussetzung, dass Kater assistiert.

Wir nahmen uns ein paar schrumpelige Äpfel vor und während ich einen schnellen veganen „Quark-Öl-Teig“ knetete (das Rezept stammt von meinen [Neujahrs-Schweinchen](#)), schnippelte Naschkater die Äpfel klein.

Die Taschen sind super schnell gemacht, denn der Teig lässt sich wirklich gut verarbeiten.

Natürlich kann man die Apfelfüllung auch ersetzen – zum Beispiel durch Nussfüllung, Mohnmasse oder Konfitüren.

Da unsere Apfelfüllung nicht ganz reichte für die Menge des Teigs (ich habe die Menge für euch angepasst), habe ich noch Taschen mit Preiselbeeren gefüllt. Ich muss sagen, dass mir diese Variante sogar noch besser schmeckte. Man kann also auch einfach alle Taschen damit füllen oder feine Apfelwürfel mit Preiselbeeren mischen statt mit Apfelmus.



Für 15-20 Stück:

TEIG

260 g Sojajoghurt
60 g Öl
70 g Zucker
450 g Dinkelmehl (Type 1050)
15 g Backpulver
1 Prise Salz
10 g Mohn

FÜLLUNG

3 mittlere Äpfel, geschält und fein gewürfelt
2 TL Zimt
1 EL (Kokos)Zucker
3 EL Apfelmus (oder Preiselbeerkonfitüre)

Für den Teig die flüssigen Zutaten in eine Schüssel wiegen und verrühren. Die trockenen Zutaten darüber wiegen und dann alles mit den Knethaken des Handmixers verkneten.

Für die Füllung die Äpfel mit dem Zimt, dem Zucker und dem Apfelmus bzw. der Preiselbeerkonfitüre verrühren.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein mit Backpapier belegtes Blech bereit stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und Kreise ausstechen. Die Kreise auf das Blech legen, ca. 1 EL Füllung in die Mitte setzen und einen zweiten Teigkreis darüber legen. Die Ränder gut festdrücken, um die Tasche zu verschließen und nach Belieben mit einer Gabel noch einmal rundherum ein Muster hinein drücken.

Ein paar Löcher in die Taschen piksen, damit der Dampf entweichen kann.

Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Zum Servieren mit Puderzucker bestreuen.



Ich hoffe, ihr habt alle einen sonnigen Sonntag und lasst es euch gut gehen!

Eure Judith

Apfel-Käsekuchen mit Vollkorn-Zimt-Streuseln



Neulich habe ich so viel Quark bei Foodsharing gerettet, dass ich zum zweiten Mal diese Woche einen Käsekuchen gebacken habe. Anfang der Woche gab es mal wieder meinen saftigen Mohn-Käsekuchen mit Streuseln.

Heute war ich ziemlich ideenlos, aber da die Grundzutat schon

mal vorgegeben war, blätterte ich durch einige Backbücher.

Ich fand in „[Apfelküche](#)“ Inspiration: Die „Apfel-Quark-Torte“ klang super und ich bekam Lust auf Apfel-Käsekuchen, zumal ich da noch ein paar der feinen Äpfel meiner Eltern verarbeiten konnte.

Also kombinierte ich meinen [Grieß-Käsekuchen ohne Boden](#) mit der Apfel-Quark-Torte, ließ die Sahnehaube weg und fügte Naschkaters Wunsch-Zutat Zimt hinzu.

Heraus kam ein super leckerer Käsekuchen mit feiner Apfel-Zimtnote und mega knusprigen Zimtstreuseln. Die Streusel könnt ihr natürlich auch mit Dinkelmehl Type 630 oder 1050 machen (sie stammen vom [Mohn-Streuselkuchen](#)), aber mit frisch gemahlenem Vollkornmehl sind sie noch knuspriger!



Da ich nur Zutaten für einen kleinen Kuchen hatte, habe ich meine kleine Springform genommen. Wenn ihr einen normal großen Käsekuchen backen möchtet, verdoppelt einfach die Zutaten und nehmt eine etwas größere Form – oder macht den Kuchen höher.

Für 1 Springform mit 20 cm Durchmesser:

KÄSEMASSE:

50 g weiche Butter

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

1 Eiweiß

500 g Quark

2 EL Grieß

1 TL Backpulver

2 EL Vanillepuddingpulver

150 g säuerliche Äpfel, geschält, entkernt und grob gerieben

2 gestr. TL Zimt

$\frac{1}{2}$ EL Grieß

STREUSEL:

80 g Dinkelvollkornmehl

(frisch gemahlen)

1 TL Zimt

30 g Zucker

40 g zerlassene Butter

1 Eigelb

Für die Käsemasse Zucker und Butter cremig rühren, dann die Eier dazugeben und zu einer schaumigen Masse rühren. Den Quark untermischen. Die trockenen Zutaten mischen und ebenfalls einrühren.

Die Äpfel reiben und mit dem Grieß, dem Zimt und knapp 1/3 der Quarkmasse vermischen.

Backpapier über den Boden der Springform spannen und den Rand leicht einfetten. Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

1/3 der Käsemasse in die Form geben und glatt streichen. Dann

die Apfelmischung darauf verteilen und mit dem letzten 1/3 Quarkmasse abdecken und die Oberfläche glatt streichen. Den Käsekuchen 40 Minuten backen, dann herausnehmen und die Streusel auf der Oberfläche verteilen. Den Kuchen weitere 15–20 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun und knusprig sind und der Kuchen aufgegangen ist. In der Form abkühlen lassen, dann herauslösen.



Ich hoffe, ihr hattet ein erholsames, sonniges und vor allem genussvolles Wochenende und startet entspannt in die neue Woche!

Eure Judith

Nuss-Kardamom-Kekse



Ihr Lieben, ich hoffe, ihr hattet wunderschöne Weihnachtstage mit euren Lieblingsmenschen und einen sanften Übergang in ein hoffentlich gesundes, erfülltes und genussreiches Jahr 2022!

In den letzten Wochen war es hier etwas stiller. Das hatte mehrere Gründe. Zum einen durfte meine geliebte Oma nach jahrelanger Demenz endlich ihren Frieden finden, zum anderen war ich glaube ich auch grundsätzlich ziemlich fertig von diesem anstrengenden Jahr. Da brauchte ich in der Weihnachtszeit und auch jetzt um den Jahreswechsel einfach mal Zeit für mich und viel Ruhe, um aufzutanken. Das kennt ihr sicher auch.

Da nun aber die letzten Weihnachtsplätzchen schon mindestens eine Woche lang aufgefuttert sind, wurde es gestern Zeit, mal wieder den Ofen anzuwerfen. Ich hatte verrückterweise noch mal Lust auf Kekse, da hatte mir Naschkater einen Floh ins Ohr gesetzt.

Also backte ich spontan Nusskekse mit feiner Kardamom-Note.



Ich habe Kokoszucker genommen, aber zusammen mit den gerösteten Nüssen war diese karamellige Note dann recht dominant. Wer Kardamom eh nicht mag, kann ihn weglassen und hat dann wunderbar nussig-karamellige Kekse.

Wer den Kardamom schmecken möchte, sollte Rohrzucker nehmen (weißer Rübenzucker geht natürlich auch), damit der Eigengeschmack nicht zu sehr dominiert.

Da ich Kapseln von grünem Kardamom habe und die Samen selbst mörsere, müsstet ihr euch vielleicht rastanzen, wie viel gemahlenen Kardamom ihr nehmt. Mit einem guten Teelöffel könnt ihr aber sicher starten. Da der Teig keine rohen Eier enthält, kann man ja bedenkenlos abschmecken.



Falls ihr keine gerösteten gemahlenen und gehackten Nüsse findet, könnt ihr selbstverständlich auch nicht-geröstete nehmen! Geröstet haben sie natürlich viel mehr Aroma, aber beim Backen werden sie ja eh noch mal leicht geröstet. Man kann auch vorsichtig bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren Nüsse ohne Fett in einer beschichteten Pfanne rösten und dann klein hacken und ansonsten gekaufte gemahlene Nüsse verwenden. Alternativ könnt ihr auch Mandeln nehmen.

Für 45 Stück:

70 g weiche Butter (oder (vegane) Margarine)
90 g Rohrzucker (oder Kokoszucker)
2 Leinsameneier (LSE) *
100 g Dinkelmehl Type 630
1 geh. TL Backpulver
Gemörserete Samen von 8 Kapseln grünem Kardamom
1 Prise Salz
90 g gemahlene (geröstete) Nüsse
30 g gehackte (geröstete) Nüsse

* LSE: Für 1 Leinsamenei 1 EL Leinsamen mit 3 EL Wasser quellen lassen und dann cremig pürieren.

Die Butter mit dem Zucker cremig rühren, dann die LSE dazugeben und einrühren. Mehl, Backpulver, Kardamom, Salz und sowohl gemahlene als auch gehackte Nüsse mischen und dann zum Buttermix geben und zu einem homogenen Teig verrühren. Den Teig kurz kühlen, damit er nicht klebt.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.

Teelöffelgroße Portionen des Teigs zu Kugeln rollen, mit ein wenig Abstand aufs Blech legen und dann leicht flach drücken. Circa 15 Minuten backen.

Habt ihr zur Zeit Lust auf Kekse oder generell Gebackenes?

Oder braucht ihr nach der Weihnachtszeit eine Pause von der ganzen Nascherei?

Wer lieber etwas Herzhaftes mag, für den habe ich demnächst leckeres und unkompliziertes Knoblauch-Naan aus Dinkelvollkorn und Buchweizen.

Habt einen federleichten Start in die neue Woche!

Eure Judith



Kakaokipferl mit Haselnuss & Schoki



Ein Kollege von mir hatte mir neulich eine riesige Menge geröstete und gemahlene Haselnüsse mitgebracht. Die kamen natürlich perfekt für die Weihnachtsbäckerei!

Da Nüsse und Schokolade wunderbar passen, entschied ich mich für Kakaokipferl mit Haselnuss. Sie sind herrlich mürbe und perfekte kleine Seelentröster. Mit Schoki an den Zipfeln und bestreut mit gerösteten und gehackten Nüssen (oder Krokant) sehen sie auch noch sehr hübsch aus.

Bisher habe ich nur helle Kipferl gebacken: [Vegane Vanillekipferl](#) und [Aniskipferl](#) findet ihr hier auf dem Blog.

Beide Rezepte kann man natürlich jederzeit abwandeln mit Gewürzen, die man am liebsten mag.



Habt ihr schon andere Kipferl-Varianten als die mit Vanille

gebacken? Vielleicht hattet ihr ja ganz ausgefallene Ideen! Ich freue mich, wenn ihr einen Kommentar da lasst, vielleicht ja sogar mit Rezept.

Für 2 Bleche:

300 g Mehl

150 g gemahlene (und geröstete) Haselnüsse

100 g Puderzucker

50 g Kakaopulver

250 g kalte Butter oder (vegane) Margarine

(Gegebenenfalls etwas Pflanzendrink/Milch/Rum)

1 TL Zimt

(1 TL Spekulatiusgewürz)

Zartbitterkuvertüre

Geröstete, gehackte Haselnüsse (oder Krokant)

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Das Fett in Stückchen dazugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf ein wenig Flüssigkeit zugeben, bis sich alles verbindet.

Den Teig zudeckt (oder in Folie gewickelt) 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Zwei Bleche mit Backpapier belegen und bereit stellen. Den Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen.

Mit einem Teelöffel Portionen abstechen und den Teig zu Kipferln formen. Mit ein wenig Abstand aufs Blech legen.

Die Kipferl ca. 10 Minuten backen und auf dem Blech abkühlen lassen, da sie sonst zerfallen.

Die Kuvertüre im Wasserbad (oder im noch heißen (ausgeschalteten) Backofen) schmelzen lassen, die Spitzen der abgekühlten Kipferl hinein tauchen und mit gehackten Nüssen bestreuen.



Ich wünsche euch eine genussvolle 2. Adventswoche! Macht es

euch gemütlich!

Eure Judith