

Haferkekse mit getrockneten Feigen (vegan)



Nach fast zweiwöchiger Hungerstrecke gibt es endlich mal wieder was selbst gemachtes zum Naschen! Die letzten Wochen waren unglaublich voll gepackt mit Terminen und zudem sitze ich mal wieder an einer fetten Übersetzung, die möglichst schnell fertig werden soll. Da bleibt nicht so viel Zeit zum Kochen und Backen.

Aber hin und wieder muss man durch atmen und Energie tanken. Und das geht am besten in der Küche – und danach mit den leckeren Resultaten und einer guten Tasse frisch gebrühtem Kaffee! Naschkater und ich brühen den Kaffee tatsächlich ganz altmodisch mit einem Keramikhandfilter auf – in eine alte Kaffeekanne von meiner Oma. In letzter Zeit gebe ich gerne noch ein Stückchen Zimtstange in die Kanne, das verleiht dem Kaffee ein wunderbares Aroma.



Die
Kekse sind super schnell gemacht. Nächstes mal bereite ich

gleich die doppelte Menge zu, sonst sind sie zu schnell weg...
=) Ich hoffe, euch schmecken sie auch so gut wie uns!

Für ca. 40 Stück:

150 g Margarine (oder Butter)

100 g Rohrzucker

2 Leinsameneier *

150 g feine Haferflocken

50 g Dinkelmehl

3 EL Walnussmehl (alternativ 2 EL gemahlene /Mandeln/Nüsse)

1 TL Backpulver

100 g (ca. 4 Stück) getrocknete Feigen, fein gewürfelt
(oder andere Trockenfrüchte: Aprikosen, Cranberries, Mango,
Rosinen,...)

*1 LSE= 1 EL Leinsamen + 3 EL Wasser > 5 Min. quellen lassen,
dann pürieren

Die Feigen zuerst in schmale Streifen schneiden, dann in feine Würfel. Falls es zu sehr klebt, kann man sie mit ein wenig Mehl bestäuben und dann würfeln.

Mit dem Handmixer die Margarine mit dem Zucker cremig rühren, dann die LSE unterrühren. Die trockenen Zutaten vermischen, mit den Feigen zur feuchten Mischung geben und alles verrühren.

Den Teig $\frac{1}{2}$ Stunde kühlen. 2 Bleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Den gekühlten Teig mit einem Teelöffel portionsweise mit etwas Abstand auf die Bleche setzen und mit dem Löffel etwas flach drücken. Eventuell einen sauberen Löffel ganz leicht anfeuchten und die Kekse damit in Form bringen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen, bis die Kekse goldbraun sind. Die Bleche heraus nehmen und die Kekse auf den Blechen abkühlen lassen. In einer Keksdose sollten sie sich einige Tage frisch halten.



Bei uns haben die Kekse keine 3 Tage geschafft – sie waren

ratz fatz aufgefuttern. Das Aroma der Feigen zieht wunderbar durch und gibt den Keksen noch etwas fruchtige Süße. Bei den Trockenfrüchten könnt ihr natürlich ganz nach Geschmack experimentieren, sicher schmecken die Kekse mit ganz vielen Früchten!

Habt eine gute Restwoche, ihr Lieben!
Eure Judith

Bananen-Schoko-Kuchen (vegan)



Also das war vielleicht eine rappendvolle Woche bisher! Kennt ihr solche Tage, an denen man nicht zum Durchatmen kommt, weil es so viel zu tun und so viele Termine gibt? Glücklicherweise waren es diese Woche super schöne Sachen, aber anstrengend ist es ja trotzdem, wenn so viel los ist.

Da kommt dann ein ruhigeres Wochenende gerade recht, an dem man sich mit einem feinen Kuchen belohnen kann. Schoko als Nerven- und Seelennahrung muss da natürlich auch hinein und deswegen gibt es heute einen veganen Bananen-Schoko-Kuchen mit von Foodsharing geretteten Bananen.



Der
Kuchen war so richtig schön saftig und schokoladig und hebt

sofort die Stimmung, wenn das triste Herbstwetter mal wieder zuschlägt. Wenn ihr also überreife Bananen habt oder in einem Fairteiler in eurer Nähe welche findet – ab an die Rührschüssel und den Ofen! =)

Für 1 Kastenform:

125 g Dinkelmehl
125 g Dinkelvollkornmehl
3 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
50 g Rohrzucker
5 EL Kakao
3 EL lösliches (Getreide)Kaffeepulver
1 TL Zimt
100 ml Öl/Margarine
250 g Pflanzendrink
100 g Zartbitterschokolade/-kuvertüre
3 große reife Bananen

Die ersten 8 Zutaten in eine Schüssel wiegen.

Fett, Pflanzendrink und Schokolade in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze zerlassen. Die Bananen mit einer Gabel oder dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Schokomix und Bananen zu den trockenen Zutaten geben und alles gründlich verrühren. Eine Form leicht einfetten und den Ofen auf 170 °C vorheizen. Den Teig in die Form gießen, die Oberfläche glatt streichen und den Kuchen 50–60 Minuten backen. Am besten die Stäbchenprobe machen und den fertigen Kuchen auf einem Gitter abkühlen lassen.

Nach Belieben ca. 150 g Zartbitterkuvertüre schmelzen und den Kuchen damit überziehen.



Habt ein genussvolles Wochenende und macht es euch schön!
Eure Judith

Süßes Sodabrot mit Rosinen



Letzte Woche setzte mir meine Freundin an unserem wöchentlichen Fernsehabend ein selbst gebackenes Sodabrot vor die Naschkatzennase. Das Rezept hatte sie vor vielen Jahren in Neuseeland kennen gelernt. Dort hatte sie work&travel gemacht.

Sodabrot oder -brötchen habe ich ja selbst schon öfter gebacken, hatte aber bisher noch nie ein Rezept für eine süße Variante gesehen oder wäre auf diese Idee gekommen.

Dabei ist dieses Brot mit leichter Süße und Rosinen darin (wer sie nicht mag, lässt sie weg) perfekt fürs Frühstück oder zum Kaffee. Sehr lecker schmecken dazu auch Butter und eine Konfitüre, dann ist das Ganze ein bisschen wie ein Scone.



Und das Beste: Es ist sooo schnell gemacht! Kein langes

Teigkneten und -ruhen wie beim Hefeteig.

Im Originalrezept steht auch noch Salz, aber das haben wir beide weggelassen. Man kann natürlich die obligatorische Prise hineingeben, aber da es ja ein süßes Brot werden soll, braucht man definitiv keinen Teelöffel voll, wie das im Rezept stand.

Da heute der Herbst so richtig zuschlägt mit Regen und Wind, wäre bestes Wetter, um etwas Schönes fürs Sonntagsfrühstück oder die Kaffeetafel zu backen, oder?

Hier wäre mein Vorschlag:

Für 1 Brot:

320 g Dinkelmehl 630

3 TL Backpulver

$\frac{1}{2}$ TL Soda/Natron

60 g Zucker

75 g Butter/Margarine*

50 g Rosinen

180 ml Buttermilch*

** Sicherlich geht das Rezept auch pflanzlich, wenn man Margarine nimmt und Pflanzendrink. Allerdings sollte dann ein kleiner Schuss Apfelessig oder Zitronensaft in die „Milch“ kommen, denn das Soda braucht diese Säure, um zu reagieren.*

In einer Schüssel die trockenen Zutaten mischen und das Fett darauf verteilen. Dann alles mit den Fingern verreiben, bis eine feine krümelig-trockene Mischung entstanden ist. Die Rosinen dazugeben und nach und nach die Buttermilch, bis gerade eben ein Teig entsteht.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.

Den Teig kurz zu einer Kugel kneten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit leicht feuchten Händen zu einem Brotlaib formen. Ein Kreuz hinein ritzen und das Brot ca. 1 Stunde backen, bis es gar und goldbraun ist.



Man kann sicher auch gleich die doppelte Menge backen und ein

Brot einfrieren, dann hat man einen Notnagel für spontane Gäste oder Tage mit wenig Zeit.

Ich wünsche euch einen genussvollen Feiertag heute. Macht es euch gemütlich, backt einen Kuchen, genießt eine Tasse Kaffee und lasst den Regen gegen die Fenster trommeln, wie er will.

Eure Judith

Grieß-Zwetschgen-Schnitten mit Kompott und Zimt



Diese Woche hat sich Naschkater Zwetschgenkuchen gewünscht. Da ich für seinen Geburtstagskuchen keine Zwetschgen mehr bekommen hatte, gab es zwei Mal Kuchen.

Einen Apfelkuchen mit Omas Hefeteig, den ich als

[Zwetschgenkuchen](#) schon mal gebloggt habe. Ich habe den Teig einfach auf ein Backblech gedrückt und leicht säuerliche Äpfel in Spalten leicht überlappend darauf gesetzt. Der Inbegriff eines bodenständigen, einfachen Kuchens, aber sooo lecker!

Zwetschgen wurden dann heute verbacken. Bei kitchen stories fand ich ein Rezept für einen Pflaumenmichel, der ein Thüringer Klassiker sein soll. Da ich so etwas noch nie gemacht habe, war das etwas Neues und musste ausprobiert werden.



Ich habe das Rezept abgewandelt und zusätzlich noch Kompott gekocht, da mir die Zwetschgenmenge viel zu groß erschien und die Masse so flüssig war, dass ich Angst hatte, sie würde nicht stocken, wenn zu viele Zwetschgen sie verwässern.

Also gab es Grieß-Schnitten mit doppelt Frucht: Als Schicht im Teig und als Kompott zum Dazu-Essen.

Schnitten:

300 g Quark (20%)

200 g Dinkelgrieß

1 TL Zimt

300 ml Milch

3 Eier

6 EL Zucker

1 Prise Salz

Abrieb von 1 Biozitronen

Etwas Zitronensaft

300 g Zwetschgen, entsteint und halbiert

Fett für die Form

Kompott:

300 g Zwetschgen, entsteint und in Stücke geschnitten

1-2 EL Zucker

Zimt nach Belieben

Schnitten:

Quark, Grieß und Zimt in eine große Schüssel wiegen, die Milch dazugeben und alles mit dem Schneebesen verrühren.

Die Eier trennen und das Eiweiß mit Zitronensaft, -abrieb und Salz steif schlagen.

Die Eigelbe mit dem Zucker einige Minuten schaumig rühren, dann zur Quarkmasse geben und vermischen. Den Eischnee unterheben.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

2/3 der Masse in die gefettete große Auflaufform geben und die halbierten Zwetschgen darauf verteilen. Sie können ruhig sehr dicht nebeneinander liegen. Die übrige Masse daraufgeben und glatt streichen.

Die Schnitten ca. 30-45 Minuten (je nach Höhe der Form und somit Dicke der Schnitten) backen, bis sie fest sind und die Oberfläche goldbraun ist.

In der Form 15 Minuten abkühlen lassen.

Kompott:

Während die Schnitten backen, die Zwetschgen in einem weiten Topf mit dem Zucker auf mittlerer Stufe erhitzen und dann bei schwacher Hitze köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren und so lange sanft köcheln, bis das Kompott dunkelrot und etwas zähflüssig geworden ist. Mit Zimt und nach Belieben Zucker abschmecken und in ein Gefäß umfüllen.

Servieren:

Die etwas abgekühlten Schnitten in Stücken auf Teller verteilen, mit Zimt (oder Zimt-Zucker) bestreuen und mit dem Kompott genießen.



Ich finde, die griesigen Schnitten mit Zimtnote und dem fruchtigen Kompott dazu ganz köstlich. Natürlich ist die Eierspeise relativ mächtig und als Dessert vielleicht nur nach einer kleinen, leichten Mahlzeit geeignet, aber ich finde, man kann ja auch mal eine süße Hauptmahlzeit einlegen. Meine Großeltern haben das auch immer mal gemacht. Wir sind eben eine Naschkatzen-Familie. =)

Euch wünsche ich ein genussvolles Wochenende mit ganz viel Sonnenschein, am Himmel und im Herzen!

Macht es euch fein!

Eure Judith

**Herbst-Waffeln mit Apfel,
Zimt und Maronen**



Letzte Woche war im Hause Naschkatze so viel los, dass ich nicht dazu kam, etwas zu backen. Aber es war mir eh viel zu heiß dafür.

Nun wird es nachts wieder schön kühl und bei den vielen trockenen Blättern, die schon von den Bäumen gefallen sind, meine ich manchmal, schon einen Hauch von Herbst zu riechen.

Am Wochenende war ich in der Heimat und habe meine Omi besucht. Mit ihr verbinde ich zahllose Erinnerungen ans gemeinsame Kochen und Backen, wenn ich in den Ferien bei ihr und Opa zu Besuch war. Von ihr habe ich viele Rezepte übernommen, die ich heute noch zubereite, zum Beispiel die [Erbsen-/Bohnensuppe](#), die [Pfälzer Dampfnudeln mit Salzkruste](#) oder die [Apfelpfannkuchen mit Buttermilch](#).

Leider baut Omi immer mehr ab, isst nicht mehr viel und schläft fast den ganzen Tag. Meinen Besuch hat sie komplett verschlafen, aber ich war trotzdem froh, sie mal wieder sehen zu können. Ich wollte ihr noch einiges sagen und ich hoffe, sie hat es unterbewusst trotzdem gehört und vielleicht ein bisschen gespürt, dass ich da war.

Gerade in diesen Zeiten finde ich es umso wichtiger, lieben Menschen zu zeigen, wie viel sie einem bedeuten und liebe- und verständnisvoll miteinander umzugehen – auch wenn man mal unterschiedlicher Meinung ist.



Nächste Woche sind Naschkater und ich im Urlaub, aber heute

gibt es jetzt noch mal was zu naschen: Waffeln mit Herbst-Aromen als süße Einstimmung auf den Wechsel der Jahreszeiten...

Für 2–4 Personen:

200 g Dinkelmehl Type 630

200 g Dinkelvollkornmehl, frisch gemahlen

50 g Zucker

4 g Trockenhefe

2 TL Zimt

1 Prise Salz

60 g Kandiszucker, fein zerstoßen (alternativ Hagelzucker)

150 g Margarine

180 ml Reisdrink

50 g Maronen, gegart und geschält, fein gehackt

1 gr. Bio-Apfel, mit Schale grob gerieben

Die ersten 7 Zutaten in die Schüssel der Küchenmaschine wiegen und vermischen.

Margarine in einem kleinen Topf zerlassen und dann mit dem Reisdrink verrühren. Beides zur Mehlmischung geben und mit der Maschine 10 Minuten kneten. Dann zugedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen (am besten den Ofen kurz anmachen, damit er kuschlige 30–40 Grad hat, dann wieder ausmachen und die Schüssel hineinstellen). Wenn das Volumen des Teigs sich vergrößert hat, den Apfel reiben und kurz unterkneten. Das Waffeleisen aufheizen.

Esslöffelgroße Portionen* abnehmen und im leicht gefetteten Waffeleisen ca. 5–6 Minuten ausbacken.

Die Waffeln nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und genießen.

* [Variiert je nach Form des Waffeleisens. Ich habe einen elektrischen Tischgrill mit Waffelseite, mit dem man 6 dünne, quadratische Waffeln backen kann. Bei kleinen Portionen werden die Waffeln dann rund wie auf dem Foto. Bei runden Eisen nehmt ihr vielleicht pro Herz einen halben EL, aber am besten probiert ihr einmal mit einer Portion aus...]



Habt eine genussvolle Woche und macht es euch fein!

Eure Judith