

Saftiger Walnusskuchen mit Nugat & Schokolade (vegan)



Letzt es Wochenende fiel mir auf, dass ich schon ewig keinen Nusskuchen mehr gebacken habe. Naschkater miaute ja schon wieder nach was Zitronigem, aber da ich ja gerade letzte Woche den [Zitronen-Matcha-Kuchen](#) gemacht hatte, stand das nicht zur Debatte.

Außerdem hatte ich beim Einkaufen zufällig gemahlene Walnüsse gefunden – so etwas bekommt man ja eher selten zu kaufen. Natürlich kann man Walnüsse auch im Blitzhacker selbst mahlen, aber da war ich jetzt auch mal gerne faul.



Also schaute ich mich nach einem unkomplizierten veganen

Nusskuchen um und wurde bei simply vegan fündig. Im Endeffekt wandelte ich den Kuchen dann wieder ab, aber die Grundstruktur habe ich übernommen und für uns wurde der Kuchen perfekt: außen herrlich knusprig, innen wunderbar saftig und vor allem schön nussig.

Das Nugat war eine Resteverwertung – ich empfehle, mehr zu nehmen, als im Rezept steht, denn meine 40 g waren etwas wenig. 100 g sind sicher super, dann kommt das Nugat auch gut zur Geltung.

Zusammen mit dem Schokoüberzug war der Walnusskuchen dann „absolut naschkatzentauglich“ und ich hoffe, ihr werdet ihn genauso gerne naschen wie Naschkater und ich.



Für 1 Kastenform:

250 g Margarine
200 g Zucker
2 LSE *
250 g Dinkelmehl
1 Päckchen Backpulver (18 g)
1 Prise Salz
200 g Walnüsse, gemahlen
50 g Haselnüsse, gemahlen
150 ml Pflanzendrink
40–100 g Nugat, fein gewürfelt

150 g Kuvertüre

1 Handvoll gemischte Nüsse nach Belieben zum Verzieren

* 2 EL Leinsamen (geschrotet) + 6 EL Wasser (5 Min. quellen lassen, dann pürieren)

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

Margarine und Zucker cremig rühren, dann die Leinsameneier dazugeben und unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz vermischen und unterrühren. Nach und nach Nüsse und Pflanzendrink dazu geben und einrühren, zum Schluss den Nugat in den Teig mischen.

Den Teig in die Form geben, glatt streichen und den Kuchen ca. 1 Stunde backen. Am besten nach 55 Minuten die Stäbchenprobe machen. Sollte der Kuchen dunkel werden, nach der Hälfte der Backzeit mit etwas Alufolie abdecken, damit er nicht verbrennt.

Den fertigen Kuchen auf einem Gitter in der Form abkühlen lassen, dann stürzen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Mit den Nüssen verzieren.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende und viel Freude

beim Naschen!

Eure Judith

Zitronen-Matcha-Kuchen



Nasch

kater ist ja ganz verrückt nach Zitronenkuchen jedweder Sorte. Wenn ich nicht weiß, was ich backen soll, erinnert er mich regelmäßig, dass meine vegane [Torta della nonna](#) ja sooooo lecker war oder dass ich doch mal [Zitronen-Muffins](#) backen könnte (als hätte ich das noch niiieee gemacht).

Neulich hatte ich aber auch mal wieder Lust auf Zitronenkuchen. Ein bisschen was Besonderes sollte es aber schon sein, denn wie gesagt gibt es ja bereits einige Variationen von Zitronenkuchen auf dem Naschkatzen-Blog.



Da kam mir die Idee, fruchtige Zitrone mit erdig-belebendem

Matcha zu verbinden. Schon farblich ist das ja eine hübsche Sache und geschmacklich – ergab der Praxistest – ist es ebenfalls „absolut naschkatzentauglich“, wie Katerchen immer sagt.

Die Matchanote im Kuchen habe ich absichtlich etwas dezenter gehalten. Man schmeckt ihn, aber das grüne Pulver sollte nicht dominieren. Ihr könnt natürlich auch einen normalen Marmorkuchen daraus backen, sprich, die Gabel durch beide Teige ziehen. Oder ihr gießt den Matchateig in „Flecken“ in den gelben. Da könnt ihr euch kreativ austoben. =)



Für 1 Kastenform:

300 g Mehl
15g Backpulver
170 g Zucker
100 ml Öl (mildes Olivenöl, alternativ Rapsöl)
250 ml Pflanzendrink (Milch)
Abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen
Saft von 1 Zitrone
2 TL Matcha-Pulver

Die trockenen Zutaten vermischen. Öl, Milch, Pflanzendrink, Zitronenabrieb und -saft verrühren und zu den trockenen Zutaten geben. Alles zu einem Teig verrühren und dann 1/3 des Teigs in eine andere Schüssel füllen.

Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Das separierte Drittels Teig mit dem Matcha-Pulver verrühren. Einen Teil des übrigen Zitronenteigs in die gefettete Kastenform füllen, dann etwas grünen Teig darübergießen. Wieder gelben Teig darauf geben und so weiter, bis der Teig aufgebraucht ist.

Den Kuchen ca. 50-60 Minuten backen (am besten Stäbchenprobe machen). Den Kuchen in der Form abkühlen lassen, stürzen und mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Guss aus Puderzucker und Zitronensaft bestreichen.



Habt ein sonniges und genussvolles Wochenende, ihr Lieben!
Eure Judith

Erdnuss-Himbeer-Blondies



Ich bin ja bekennender Schokoholic und wenn ich die Wahl habe, zwischen einem Kuchen mit Kakao/Schokolade und ohne, fällt sie fast immer zugunsten von ersterem aus. Allerdings wollte ich schon lange mal Blondies backen, also Brownies ohne Kakao und heute habe ich mich sozusagen überwunden und mein Brownierezept in hell und vegan abgewandelt.

Schon länger mag ich die Kombi Erdnussbutter (oder -creme) mit Fruchtigem, zum Beispiel Konfitüre oder Banane, total gern. Manchmal esse ich Crêpe oder einfach Brot mit Erdnusscreme und Banane zum Frühstück. Da lag es nahe, das Ganze in Kuchenform zu bringen!



Damit
mein Schokohunger befriedigt wird, habe ich zum Schluss noch

die Schokochunks darauf gestreut. Nächstes Mal würde ich sie direkt auf den rohen Teig geben und etwas hinein drücken (oder sie sogar im Teig einrühren), damit sie nicht als eckige Nester oben drauf liegen nach dem Backen. Ich habe sie dann ganz expressionistisch mit einem Stäbchen verstrichen, man kann sie natürlich auch eckig auf den Blondies lassen. Das ist wie immer alles (optische) Geschmackssache.

Wer Erdnuss nicht so mag, nimmt einfach die gleiche Menge Margarine (oder Butter). Statt Himbeeren gehen sicher auch Heidelbeeren oder sogar Erdbeeren gut. Oder man nimmt Nüsse und Schokostücke.

Mein süßer Zahn und Naschkater sind jedenfalls ganz begeistert von dieser erdig-fruchtigen Kombi und ich hoffe, ihr mögt sie genauso gern! Ein Stück Kuchen versüßt einem diese nervige Zeit ein bisschen, findet ihr nicht?

Für eine Form von ca. 25 x 25 cm:

90 g Erdnussmus

50 g Margarine

300 g Zucker

2 Leinsameneier (LSE)

280 g Mehl

1 Prise Salz

1 TL Backpulver

20 g gemahlene Mandeln/Nüsse

40 ml Amaretto/Rum

160 ml Wasser

120 g Himbeeren (TK)

50 g Schokochunks (Zartbitter)

Erdnussmus und Margarine in einen kleinen Topf wiegen und zerlassen. Dann die LSE, den Zucker sowie Alkohol-Wasser-Mix zufügen und alles mit dem Schneebesen verrühren.

Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Mehl, Salz, Backpulver und Mandeln vermischen und zu den flüssigen Zutaten geben. Alles zu einem glatten, flüssigen

Teig verrühren und in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen. Die Himbeeren und die Schokochunks darauf verteilen und leicht in den Teig drücken.

Die Blondies ca. 30 Minuten backen. Sie sollten gerade eben durch sein, also am besten gegen Ende der Backzeit Stäbchenprobe machen. Auf einem Gitter abkühlen lassen und in beliebig große Stücke schneiden.



Habt alle ein genussvolles Wochenende und macht es euch schön!

Eure Judith

Donuts (aus dem Ofen) mit Ingwer und Apfel



Diese Woche habe ich meinen Resturlaub vom letzten Jahr abgebaut und noch mehr Zeit zuhause verbracht. Ich hatte schon befürchtet, nach spätestens 2 Tagen den absoluten Corona-Lager-Koller zu haben und freiwillig wieder zur Arbeit zu gehen. Allerdings nahm ich mir dann mal den seit über einem Jahr fälligen Frühjahrsputz vor, begrünte den Balkon mit Erdbeeren und Blumen, kaufte eine Sonnenliege, sortierte Fotos und Schränke aus, ... – und ehe ich mich versah war der Großteil der Woche rum.

Ich muss sagen, es tat mal gut, ein bisschen was von der ewigalten To-Do-Liste abzuarbeiten. Kennt ihr dieses befriedigende Gefühl, wenn man mal wieder einen „größeren“ Posten, für den man im Alltag selten Zeit und Ruhe findet, abhaken kann?



Natürlich backte ich auch mehr als sonst. Heute entstanden

luftige Baguettbrote zum Chili und diese Donuts mit Ingwer und Apfel. Ich hatte nämlich noch Ingwer von den [Hefekringeln mit Ingwer und Schokolade](#) übrig und war auch ganz schön angefixt, denn ich liebe Ingwer und am liebsten mit Zartbitterschokolade – diese Kombi ist unübertroffen!

Ingwer und Apfel finde ich auch super und so gab es heute diese Apfeldonuts mit fein gehacktem Ingwer, Schokolade und Ingwerscheibchen obendrauf, denn doppelt Ingwer ist doppelt so lecker.

Falls ihr euch wundert: Ich habe keine zwei Teige gemacht, sondern eine Hälfte nur länger gebacken, weil die erste Runde herrlich weich und saftig war, wie Naschkater sie mag, während ich es gerne etwas goldbrauner mag. Im Endeffekt fand ich die hellere Version dann aber sogar besser, also achtet nach 15 Minuten öfter mal auf den Bräunungsgrad!

Für 8 Donuts:

170 g Dinkelmehl (Type 630)

1 TL Natron

(oder Backpulver, dann den Apfelessig weglassen)

50 g Zucker

1 Prise Salz

225 ml Pflanzendrink

1 EL Apfelessig

Abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone

10 g Öl

1 Apfel, geschält und fein gewürfelt

40 g Ingwer in Sirup, sehr fein gehackt

60 g Zartbitterkuvertüre

3-4 Würfel eingelegter Ingwer, in feine Scheiben geschnitten

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen. Den Drink mit dem Apfelessig mischen, kurz stehen lassen, dann Zitronenschale und Öl zufügen. Den Apfel und den Ingwer vorbereiten und dann alle feuchten Zutaten zum Mehlmix geben und zügig zu einem flüssigen Teig verrühren.

Den Ofen auf 160 ° C (Umluft) vorheizen und die Form mit Margarine einfetten. Den Teig auf die 8 Formen verteilen und die Donuts 20-25 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind. In der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen.

Die Kuvertüre schmelzen und die Donuts damit dekorieren. Jeweils einige Ingwerscheibchen auf die Schokolade geben und trocknen lassen. Frisch schmecken die Donuts am allerbesten.



Ich hoffe, ihr genießt das Sonnenwetter auch so sehr wie wir und macht euch nicht verrückt – diese seltsame Zeit ist

hoffentlich bald überstanden! Macht es euch schön und habt ein
genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Fluffige Hefekringel mit kandiertem Ingwer und Zartbitterschokolade



Ostern wünsche ich euch allen!

Frohe

Sicherlich habt ihr euch Ostern dieses Jahr alle anders vorgestellt – wir haben uns das ganze Jahr anders vorgestellt. Ich persönlich hätte ja gerne ein „Reset-Knöpfchen“... oder die Möglichkeit, ein bisschen vorzuspulen, das wäre auch nett. Aber es hilft ja alles nichts, wir müssen das Beste aus dieser Situation machen und zum Glück sind ganz viele Menschen unheimlich kreativ und engagiert und es entsteht viel Schönes und Positives in der Gesellschaft. Jede Krise ist eben immer auch eine Chance.

Da Naschkater und ich nichts geplant haben in den nächsten Tagen, werde ich sicher öfter mal etwas länger in der Küche sein und ein paar neue Rezepte ausprobieren. Heute habe ich – wie bestimmt ganz viele von euch auch – Hefeteig angesetzt. Allerdings wollte ich keinen Hefezopf backen, davon gibt es ja schon so unglaublich viele. Mir schwebte seit einigen Wochen eine andere Idee im Kopf herum.



Schon lange kenne und liebe ich Ingwerstäbchen mit Zartbitterschokolade. Die besten findet man meiner Meinung

nach im Reformhaus. Ich könnte eine Packung ganz alleine auffuttern...

Warum nicht so etwas als Füllung in einen Hefeteig stecken, dachte ich mir? Also kaufte ich kandierten Ingwer in Würfeln (gibt es ebenfalls im Reformhaus) und hackte Zartbitterkuvertüre ganz fein. Da ich auch schon lange mal so hübsch verschwurbelte Kringel machen wollte, nahm ich mir dafür heute die Zeit und ich finde, das Ergebnis ist schon ganz schön geworden.

Generell gilt natürlich auch: Die Rezepte schmecken und funktionieren auch mit Milch und Butter, sie müssen ja nicht zwingend vegan sein, wie ich sie wegen Naschkater backe. =)

Für 12 Hefekringel/ 1 normale Muffinform mit 12 Mulden:

Teig:

250 g Dinkelvollkornmehl

250 g Mehl (Weizen Type 405 oder Dinkel 630)

1 TL Kurkuma, gemahlen

1 TL Zimt

250 ml Pflanzendrink (z.B. Mandel), lauwarm

$\frac{1}{2}$ frische Hefe

1 Tütchen Vanillezucker

80 g Zucker

80 g Margarine

1 Prise Salz

Füllung:

180 g kandierter Ingwer, ganz fein gehackt

150 g Zartbitterkuvertüre, ganz fein gehackt (oder fertige feine Schokoblättchen)

Die Hefe in ein Schüsselchen bröckeln und mit dem warmen Drink verrühren. 15 Minuten stehen lassen, bis die Hefe Blasen wirft.

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Die Margarine in Flöckchen darauf verteilen, die Hefeflüssigkeit dazugeben und alles mit den Knethaken vermengen. Der Teig ist recht klebrig, aber das ist erst mal

nicht schlimm. Mit dem Silikonschaber alles etwas zusammen schieben, so dass am Schüsselrand nichts festtrocknet und den Teig zugedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Für die Füllung am besten den Blitzhacker nehmen, darin lässt sich der Ingwer ganz leicht sehr fein hacken. Die Schokolade geht vielleicht ebenfalls im Blitzhacker – ich habe sie auf einem großen Brett mit großem Messer fein gehackt. Beides gründlich vermischen.

Den Teig auf gut bemehlter Fläche noch einmal kurz kneten, dann zu einem dicken Strang formen, in 12 Teile schneiden und jedes Stück auf Mehl zu einem breiten Rechteck ausrollen. Ca. 1 EL Füllung daraufgeben, verstreichen und das Teigstück von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle längs halbieren und die Schnittflächen nach oben ausrichten. Beide Hälften umeinander verschlingen und den Strang dann ineinander schlingen. Die Endstücke sollten unten sein. Die Kringel in leicht gefettete Muffinmulden legen und noch einmal 15 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Ca. 25 Minuten backen, bis die Kringel goldbraun sind. In der Form etwas abkühlen lassen, dann herauslösen und auf einem Gitter ganz abkühlen lassen.



Naschkater war total begeistert vom Ergebnis. 3 Kringel fielen seiner sofortigen „Qualitätskontrolle“ zum Opfer. Der Hefeteig ist unfassbar fluffig geworden, die Füllung sehr schokoladig und der Ingwer kommt super durch. Wer diese Kombi mag, wird die Kringel auch lieben!

Wer kein Ingwer-Fan ist, kann natürlich auch andere kandierte Früchte nehmen oder die Kringel mit einer Nussfüllung backen. Der Fantasie sind da ja keine Grenzen gesetzt. Wem solche Teigbastelei nicht liegt, der kann auch ein großes Teigrechteck ausrollen, die Füllung aufstreichen, das Rechteck halbieren und beide Hälften aufrollen und in Schnecken schneiden. Dicke Schnecken kann man auch in eine Muffinmulde setzen, oder man backt normale Schnecken auf dem Backblech.

Ich wünsche euch wunderschöne und genussvolle Ostertage!

Eure

Judith

