

Blitzeis: Nicecream aus Melone mit baicoli



Ich melde mich zurück aus einem Kurzurlaub. Zusammen mit meiner Freundin Katrin, die ich vor 4 Jahren in New York kennen gelernt habe, und die genauso reisesüchtig ist wie ich, habe ich einen Wochenend-Trip nach Venedig gemacht.

Venedig im August?! Ist das ihr Ernst?! werdet ihr euch jetzt vielleicht fragen. Und ja, es war brüllend heiß und die Stadt natürlich auch voller Touristen. Aber: wie überall gibt es auch ruhige Ecken und Insidertipps und wenn man sich abseits der Touristenpfade bewegt, sieht man nicht nur das echte, authentische Venedig, sondern man kann auch den großen Massen entkommen, durchatmen und man entdeckt spannende Dinge.

Bedingt durch die Hitze haben wir keinen Tag warm gegessen, sondern uns durch die typischen venezianischen Weinbars

gefuttert – und getrunken. Der Spritz, hierzulande mittlerweile Kultgetränk, stammt aus der Lagunenstadt und auch der Bellini wurde dort erfunden. Kennt ihr das Getränk aus Prosecco und püriertem weißem Pfirsich, das von Giuseppe Cipriani 1948 entwickelt wurde? Cipriani eröffnete die berühmte Harry's Bar und benannte das Getränk nach einem venezianischen Maler.

In Harry's Bar haben wir den ersten Bellini unseres Lebens getrunken und ich muss sagen, wir waren begeistert. Nicht zu süß, herrlich fruchtig und ein bisschen prickelnd. Perfekt an heißen Tagen. Für den kleinen Geldbeutel ist er jedoch nichts – zumindest nicht in Harry's Bar! Da zahlt man den Namen und Ruhm des Ortes leider mit. Aber immerhin gibt es leckere grüne Oliven dazu, die auch großzügig und blitzschnell aufgefüllt werden, wenn sie vor dem Getränk alle sind (wenn ihr euch den Spaß gönnt und Oliven mögt – langsam trinken!).

In einem Supermarkt fand ich eine weitere Spezialität Venedigs, die ich vom Namen her schon aus dem Buch kannte, das ich neulich übersetzt habe: *baicoli*. Diese sehr dünnen, knusprigen ovalen Kekse schmecken ein bisschen wie Zwieback und waren ursprünglich Schiffszwieback für Seefahrer. Ich fand sie sehr passend für mein Eis, da ich keine Waffeln im Haus hatte.



Eis habe ich in Venedig nicht gegessen – es war mir einfach zu heiß. Dafür habe ich heute ein Blitzeis aus eingefrorener Melone gemacht. Mit dem Braun Stabmixer geht das superfix, ich

liebe dieses Teil immer noch sehr! Ein guter Hochleistungsmixer sollte genauso gut gehen. Ein normaler Mixstab wahrscheinlich nicht.

Für 2–4 Personen

1 Melone (Galia, Honig, Charentais, ...)

Etwas Zitronen- oder Limettensaft (nach Belieben)

Baicoli oder andere knusprige, dünne Kekse oder Eiswaffeln

Die Melone schälen, in mittelgroße Würfel schneiden und einfrieren. Wenn die Frucht völlig hart ist, mit dem Braun Multiquick oder einem Hochleistungsmixer pürieren, dabei nach Belieben etwas Säure dazugeben.

Das Eis sofort servieren (oder noch einmal in den Tiefkühler stellen) und Kekse oder Waffeln dazu reichen.



In den nächsten Tagen möchte ich euch auch noch einen kleinen Bericht über Venedig geben und zwei, drei Insidertipps habe ich auch noch für euch! =)

Bis dahin, habt eine schöne Restwoche und kühlt euch gut ab!
Eure Judith

Hier gibt es weitere Eisrezepte: [Vegane Bananen-Zimt-Nicecream mit Erdnuss & Karamellsoße](#) und [Kiwi-Avocado-Nicecream](#)

Pikante Biscotti mit Salami



Und plötzlich ist er da, der Sommer. Samt lauer Abende, an denen man das Gefühl hat, der Tag ist unendlich und an denen man mit einem Glas kühlem Wein auf dem Balkon oder im Garten sitzt und die blaue Stunde genießt. Nachdem ich ihn jedes Jahr so herbei sehne, hat mich der

Sommer dieses Jahr wie so oft trotzdem überrascht. Wann bitte hat die Natur ihr zartes Frühlingsgrün in sattes Sommergewand getauscht? Seit wann gibt es Rhabarber und Erdbeeren zu kaufen und warum reden alle schon wieder vom baldigen Saisonende?

Ich gebe zu, dieses Jahr war ich deutlich mehr hinterm Mond, als ich manchmal eh schon bin. Das Buchprojekt hatte mich völlig absorbiert und offensichtlich habe ich nicht mal kulinarische Jahreszeiten so richtig mitbekommen.

Umso mehr heißt jetzt die Devise: den Sommer genießen!

Zum Beispiel, indem man mal wieder im elterlichen Garten werkelt und dabei Schildkröte Max ein paar süße Leckerbissen in Form von kleinen Walderdbeeren zusteckt. Indem man alte Freunde, die man viel zu selten sieht, zum Grillen einlädt. Indem man mit einem Aperitif den Abend einläutet und den abkühlenden Tag genießt.

Und zu einem Aperitif oder kühlen Glas Wein brauchen Naschkatzen natürlich auch etwas zum Knabbern! Statt Chips, Salzstangen oder Nüssen gibt es heute herzhaft-pikante Biscotti mit Salami.

Da ich noch so viel Aquafaba da hatte, habe ich ein Rezept aus [diesem Kochbuch](#) verwendet und abgewandelt. Man kann aber auch [Cantucci mit Ei](#) backen und herzhaft abwandeln. Veganer oder Vegetarier nehmen vegane Salami, da hatten wir auch schon ganz leckere Exemplare.



Für 20-30 Stück
200 g Dinkelmehl
1 TL Backpulver

$\frac{1}{2}$ TL Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 TL Paprikapulver
1 Stück frische rote Chilischote (nach Belieben)
 $\frac{1}{2}$ getr. Rosmarin
2 TL getrockneter Basilikum
80 ml Aquafaba (Kichererbsenwasser)
2 EL Olivenöl
50 g Salami

Aquafaba abmessen und in einer Backschüssel mit dem Öl verrühren. Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und verrühren. Die Salami fein hacken und untermischen.

Mit den Knethaken die Flüssigkeit rühren, dabei langsam die trockenen Zutaten zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, ein wenig Wasser zufügen. Den Teig zu einer langen, flachen Rolle formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 25 Minuten backen. Dann herausnehmen, den Ofen auf 165 °C schalten und die Rolle kurz abkühlen lassen. Dann mit einem scharfen Messer Scheiben schneiden und im Ofen 10 Minuten rösten.

Die Biscotti in einer luftdicht verschließbaren Keksdose aufbewahren – oder gleich weg knuspern.



Ich werde jetzt mal den Salat für heute Abend fertig machen und hoffe, ihr habt ein wundervolles und genussreiches Wochenende!

Schnelle Schokowecken mit Dinkelvollkornmehl (vegan)



Wer hier regelmäßig vorbei liest, hat sicher mittlerweile gemerkt, dass ich gerne mal mit Vollkornmehl backe. Am liebsten mag ich es frisch gemahlen mit meiner eigenen Mühle. Ich finde, Vollkornmehl hat einfach viel mehr Charakter, schmeckt herrlich nussig und dass es gesünder ist, mehr Ballaststoffe und so weiter enthält, ist ja eh klar. Wer sich mit Vollkorng Gebäck (noch?) nicht anfreunden kann, der sei beruhigt: Dieses Rezept ist eine Abwandlung meiner [Neujahrsschweine aus veganem „Quark-Öl-Teig“](#) und funktioniert

auch mit Weißmehl einwandfrei.



Schokobrötchen geisterten schon eine Weile in meinem Kopf herum, denn sie gehören zu der Sorte Gebäck, die ich

eigentlich immer verschlingen kann, wenn sich die Gelegenheit ergibt. Fluffiger Hefeteig mit dunklen Schokostückchen – einfach herrlich finde ich das!

Andererseits fand ich simplen Hefeteig zu langweilig, das kennt man ja schon und der Zeitaufwand war mir außerdem zu groß (es wartet ja zurzeit immer noch ein Kochbuch auf mich, das übersetzt werden will). Also war ein Quark-Öl-Teig das Rezept der Wahl und da ich meinen Quark weggefrühstückt hatte, wurde Naschkaters Soyade gemopst.

Die Schokowecken waren super fix im Ofen und genauso fix vernascht. Vorsicht! Absolute Suchtgefahr!

Als ich eben die Fotos bearbeitet habe, schaute mir Naschkater über die Schulter und quengelte. Ich sollte das Rezept doch gleich noch mal backen. Sei ja schon zwei Tage her...



Für ca. 12 Stück:
500 g Dinkelvollkornmehl
20 g Backpulver

1 Prise Salz
300 g Sojagurt
140 g Zucker
100 g Öl (geschmacksneutral/Rapsöl, Kokosfett oder weiche
Margarine)
80 g grob gehackte Zartbitterschokolade
 $\frac{1}{2}$ TL Kardamom und Zimt
1 Schuss Amaretto

Sojagurt, Salz, Zucker, Amaretto und Öl in eine Schüssel wiegen und verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und der gehackten Schokolade vermischen, darüber geben und mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig kneten. Bei Bedarf noch einen kleinen Schuss Amaretto zugeben, klebt der Teig dagegen zu sehr, kann man noch etwas Mehl unterkneten beim Formen der Brötchen.

Ein Blech mit Backpapier belegen. Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Aus dem Teig einen dicken Strang rollen und in 12 gleiche Stücke teilen. Jedes Stück zu einem Brötchen rollen, mit etwas Abstand aufs Blech setzen und nach Belieben kreuzweise einschneiden.

Ca. 30 Minuten backen, bis die Brötchen etwas Farbe bekommen.
Auf einem Gitter abkühlen lassen.



Habt ein genussvolles Wochenende, ihr Lieben!
Eure Judith

Stracciatella-Kekse



Nachdem die Weihnachtszeit mit all den Plätzchen ja nun schon ein paar Wochen hinter uns liegt, wäre es doch mal wieder Zeit für Kekse, oder? So was kleines Süßes für Zwischendurch muss im Alltag manchmal sein, wenn der Alltag einen im Griff hat und ein bisschen Nervennahrung nötig wird.

Diese veganen Stracciatella-Kekse sind super einfach und schnell gebacken! Man braucht nur eine Schüssel, rührt alles zusammen und in 20 Minuten hat man feine Kekse, bei denen sicher jeder gerne zwei Mal zugreift!



Das Rezept stammt aus dem Buch „[Vegane Rezepte mit Aquafaba](#)“, allerdings habe ich es ein bisschen abgewandelt, wie immer Dinkelmehl benutzt und noch Schokosplitter dazu geben, um aus

den „Butter“keksen Stracciatella-Kekse zu machen.

Für solch einfache Rezepte muss man lediglich Aquafaba und Margarine im Haus haben. Also einfach immer ein Glas gekochte Kichererbsen in die Vorratskammer stellen oder die aufgefangene Flüssigkeit einfrieren, wenn ihr mal welche verwendet. Ich hatte in diesem Fall welches aufgetaut und nach den [Donauwellen-Donuts](#) vom Wochenende noch was übrig, aus dem dann diese leckeren Kekse wurden.

Für ca. 28 Stück:

175 g weiche Margarine

80 Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

60 ml Aquafaba

200 g Dinkelmehl Type 630

$\frac{1}{2}$ TL Flohsamenpulver oder Pfeilwurzelsstärke

2 Prisen Meersalz

30 g fein gehackte Zartbitterschokolade

Margarine und Zucker verrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Aquafaba dazugeben und unterrühren, dann alle trockenen Zutaten dazu wiegen und alles zu einem Teig verrühren.

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Zwei Bleche mit Backpapier belegen und mit einem Teelöffel (etwas Abstand zwischen den Häufchen halten) Portionen darauf setzen. Mit dem Löffel etwas flach streichen.

Die Kekse ca. 15 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.

Auf einem Gitter abkühlen lassen und in einer Keksdose aufbewahren.



Habt eine fabelhafte und vor allem genussreiche Woche, ihr Lieben!
Eure Judith

[Donauwellen-Donuts aus dem Ofen \(vegan\)](#)



Seit ich meine [Donutform](#) habe, bin ich totaler Fan dieser Gebäckform. Sie ist einfach mal eine Abwechslung zu den mittlerweile altbekannten Muffins, aber genauso einfach zu backen. Wer keine Donutform hat, kann aber natürlich auch eine Muffinform nehmen und Cupcakes daraus machen.

Donauwelle gehörte schon immer zu meinen Lieblingskuchen. Marmorkuchen mit Kirschen, einer leckeren Creme und Schokolade – was braucht Naschkatze mehr, um glücklich zu sein? Das Ganze geht natürlich auch vegan und da ich mal wieder Lust auf kleine Kuchen hatte, dachte ich mir, wären Donauwellen-Donuts oder auch Donauwellen-Donut-Cupcakes doch einfach mal was anderes. =)



Obwohl sie einfach zu backen sind, sehen sie echt pfiffig aus und machen was her. Wenn ihr Gäste zum Kaffee erwartet, könnt ihr sie damit sicher beeindrucken. Zumal sie ohne tierische

Produkte auskommen, was man meiner Meinung nach nicht schmeckt. Naschkater war begeistert und von den 6 Stück, die ich gebacken habe, waren schon am nächsten Tag noch 0 übrig.

Für 12 Stück:

Teig:

240 g Mehl
8 EL Zucker
2 gestr. TL Backpulver
2 Prisen Meersalz
200 g Sojagurt
2 EL Pflanzenmilch oder Wasser
6 EL Aquafaba
4 EL Margarine oder Kokosfett, geschmolzen
60 g Kirschen, halbiert
2 gestr. EL Kakaopulver + 1 EL Flüssigkeit (von den Kirschen)

Creme:

500 ml Reisdink
2 Packungen Puddingpulver Vanille
2 EL Zucker
2 EL Kokosfett (geschmacksneutral) oder Margarine
1 Packung Vanillezucker
etwas gemahlene Tonkabohne oder Vanillepulver

Deko:

Schokosplitter
einige Kirschen, abgetrocknet

Mehl mit Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Separat den Jogurt mit der Milch, dem Aquafaba und dem Fett mischen. Die Kirschenhälften in die Mehlmischung geben und darin wenden, dann alles zur Jogurtmischung geben und verrühren, bis gerade so ein Teig entstanden ist.

Die Hälfte davon abnehmen und in der zweiten Schüssel mit dem Kakao und der Flüssigkeit mischen. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Eine Donutform leicht fetten und mit dem Teig befüllen. Dafür

je einen Teelöffel dunklen und hellen Teig abwechselnd nebeneinander in die Ringe füllen, so dass die Mulden halb voll sind.

Die Donuts 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.

Für die Creme aus der Reismilch, dem Zucker, dem Gewürz und dem Puddingpulver nach Anleitung einen Pudding kochen. Das Fett unterrühren und den Pudding erkalten lassen.

Dann in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und einen Kranz auf die Donuts spritzen. Mit Kirschen und Schokosplitttern verziern.



Ich hoffe, ihr habt alle einen entspannten Sonntag mit
leckerem Kuchen. Was steht bei euch heute auf dem Tisch?
Genussvolle Momente wünscht euch eure

Judith

