

Herrlich mürbe Weihnachtsknabberei: Vanillekipferl, vegan



Vorgestern ist hier der erste Schnee gefallen. Ganz überraschend war die Welt draußen plötzlich weiß, als ich spätabends nach draußen sah. Und die weiße Decke blieb sogar einen halben Tag liegen, was bei uns an der Weinstraße eher selten ist, vor allem Anfang Dezember.

Der Winter ist also wirklich angekommen. Passend zum 1. Advent, der dieses Jahr irgendwie so früh war. Aber umso schöner, wenn man Ende November ganz legitim Plätzchen backen kann. Und das haben wir am Sonntag auch getan – 7 Stunden lang war der Ofen in Betrieb und heraus kamen sehr gelungene Leckereien, die uns jetzt die Adventstage versüßen werden und die ich hier mit euch teilen will.

Sehr begeistert war ich von den Vanillekipferln, die ich im Büchlein „Vegan backen“ von GU entdeckte. Oft waren meine Kipferl so mürbe, dass ich sie kaum formen konnte. Dieser Teig – ordentlich gekühlt – ist allerdings wirklich gut zu verarbeiten und die Kipferl haben einen feinen

Vanillegeschmack, selbst ohne eine dicke Schicht Vanillezucker außen herum.

Zutaten:

200 g kalte vegane Margarine
200 g gemahlene Mandeln
300 g Mehl
1 Vanilleschote
90 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
1 TL Sojamehl
1 Msp. Backpulver
1 Prise Salz
4 EL Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen.

{Die Schote schneide ich immer klein und stecke sie in eine Dose mit Zucker oder Puderzucker, so hat man seinen eigenen Vanillezucker!}

Vanillemark, Margarine, Mandeln, Mehl, Zucker, Vanillezucker, Sojamehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel zu einem Teig verkneten.

In einer verschließbaren Schüssel oder Dose 2 Stunden kühl ruhen lassen.

{Ich benutze im Winter gerne den Balkon :) }

2 Bleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 160° C vorheizen.

Ein Drittel des Teiges abtrennen, den Rest weiterhin kühl stellen.

Die Teigportionen immer zu einer Rolle von ca. 2 cm Durchmesser formen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese zu Kipferln formen.

Möglichst schnell arbeiten, damit der Teig nicht zu warm wird! Die Kipferl aufs Blech setzen und in der Mitte des Ofens ca. 10 Minuten backen, bis sie leicht hellbraun sind.

Inzwischen den Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit dem Vanillezucker mischen.

Die noch warmen Kipferl in der Zuckermischung wälzen und auf einem Gitter auskühlen lassen.[nurkochen]



Ich hoffe, ihr seid gemütlich und mit Plätzchenduft in die Adventszeit gestartet und könnt eure Backgenüsse vielleicht sogar mit ein paar Schneeflocken genießen, die draußen leise knisternd die Welt verzaubern!

Habt genussreiche Tage,
eure Judith

**Der klassische Dauerbrenner:
Nussecken (vegan)**



Nusse

cken gehen absolut immer! Der beliebte Klassiker kann das ganze Jahr genascht werden, denn die Kombination aus Nüssen, Schoki und Frucht (in Form von Konfitüre) ist einfach perfekt. Schon jahrelang backe ich immer wieder dieses Rezept und neulich fiel mir auf, dass der Belag vegan ist und sich der Teig ganz problemlos in eine vegane Variante abwandeln lässt. Und so sind vor einigen Tagen diese veganen Nussecken entstanden, die genauso wunderbar schmecken wie immer und in denen man – für mich sehr wichtig – alles verbacken kann, was man an Resten oder auch Backzutaten so da hat: gehackte Mandeln, Nüsse, Mandelblättchen, Gemahlenes, ...

Boden:

300 g Mehl
 2 TL Backpulver
 100 g Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL Vanillepulver (oder -Essenz)
 1 EL Ei- Ersatzpulver, z.B. Sojamehl
 150 g kalte vegane Margarine
 1 gestr. EL Rum oder Wasser

Belag:

200 g Margarine
 130 g Zucker
 2 Päckchen Vanillezucker

3 EL Wasser
200 g Nüsse, gemahlen
200 g Nüsse, gehackt oder Blättchen/ Stifte
mehrere EL Konfitüre, am besten Aprikose
ca. 200 g dunkle Schokolade oder Kouvertüre

Alle trockenen Teigzutaten vermischen, dann die Margarine in Portionen darüber verteilen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech drücken und mit der Konfitüre bestreichen.

Für den Belag Margarine, Zucker, Vanillezucker und Wasser im Topf schmelzen lassen und die Nüsse unterrühren. Diese Masse auf dem Teig verteilen.

Bei Umluft 175°C 20-30 Minuten backen.

Etwas erkalten lassen, dann mit einem scharfen Messer in gleichmäßige Dreiecke schneiden.

Dunkle Schokolade oder Kouvertüre schmelzen (am besten im Wasserbad) und entweder die Nussecken mit Linien verzieren oder alle drei Kanten in die Schokolade tauchen.[nurkochen]



Wer

es nicht unbedingt vegan haben muss und keine Margarine im Haus hat, kann natürlich auch die gute alte Butter nehmen und in den Teig statt des Ersatzpulvers ein Ei rühren.

Ich finde, dass man diesem Naschwerk überhaupt nicht anmerkt, dass es vegan ist und hoffe, die Nussecken schmecken euch genauso gut wie uns. Lange existiert haben sie hier jedenfalls nicht... =)

Ich wünsche euch genussvolle Herbsttage, zaubert euch mit Leckereien ein wenig Sonne ins Leben!

Eure Judith

Süßer Duft gegen Herbst- Nebel- Blues: Knusprige Schokobrötchen



Jetzt sind sie da, diese Herbsttage, an denen die Wolken so tief hängen, dass man die Landschaft nicht mehr richtig sieht. Die feuchte Luft riecht nach Laub und sterbendem Sommer. An solchen Tagen geht man vorsichtshalber nur mit Regenmantel aus dem Haus – oder lieber gar nicht.

An solchen Tagen verbringt man die Zeit nämlich am besten in der Küche, brüht sich eine Kanne ostfriesischen Schietwetter-Tee auf und heizt die Wohnung mit süß- duftender Backofenluft.



Und

was backt man? An solchen Tagen braucht man Schokolade! Und knusprig soll es sein

Also gibt es knusprige Schokoladenbrötchen, die man zum Tee knabbern kann und die – sofern noch vorhanden – am nächsten Morgen beim Frühstück einen weiteren Tag verschönern und einen vor einem Herbst- Blues bewahren.



Hier

das Rezept. Man kann natürlich auch andere Zutaten nehmen, wie Rosinen oder gehackte Nüsse oder auch nur herbstliche oder

weihnachtliche Gewürze...

Für 10 – 15 Stück:

500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
 $\frac{1}{2}$ Ei
100 g Butter
200 ml Buttermilch
10 EL Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt
1 Prise Salz
100 g Schokolade, gehackt
Milch zum Bestreichen

Die trockenen Zutaten gut mischen. Dann mit Butter, Buttermilch und dem halben Ei (*das Ei verquirlen und die Hälfte abnehmen, man kann die andere Hälfte auch statt Milch zum Bestreichen nehmen*) zu einem Teig rühren.

Zum Schluss die Schokostückchen unterkneten.

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen.

Eine Rolle formen und in 10- 15 Stücke teilen, je nach dem ob man kleinere oder größere Brötchen haben möchte.

Die Stücke rund formen, aufs Blech legen, mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden und mit Milch bepinseln.

Etwa 20- 25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Bei Unsicherheit, ob sie gut sind, die Stäbchenprobe machen.[nurkochen]



Womit vertreibt ihr euch den Herbstblues? Oder wartet ihr einfach ab, bis wieder Tage kommen wie heute, wo nach anfänglichem Morgennebel die Sonne einen goldenen Oktobertag zaubert? Wie auch immer – kommt gut und vor allem genussreich durch all diese Tage!

Eure
Judith

Vegane Haferflocken-
Zwetschgen- Riegel mit
Herbstmarmelade und Streuseln



Oft

sind vorhandene Reste bei mir Anlass, ein Rezept heraus zu suchen, mit dem ich sie verwerten kann. So auch diesmal bei den Haferflocken- Schnitten.

Die Idee habe ich in Emily Mainquists „Sweet vegan“ gefunden, allerdings habe ich wie meistens viel ersetzt, weggelassen oder Mengen verändert. Außerdem fand ich, muss man die Zeit frischer Früchte und die Saison der Zwetschgen ausnutzen – Schnitten nur mit Marmelade kann man auch im Winter noch backen, oder?

Zutaten:

200 g Mehl (ich habe 70 g Vollkornmehl und 130 g Weißmehl genommen)

120 g feiner Rohrohrzucker

(bei mir waren es 50 g Kokosblütenzucker & 70 g Rohrohrzucker)

1 TL Backpulver

220 g vegane Margarine

150 g zarte Haferflocken

200 g Marmelade nach Geschmack (ich habe Herbstgelee mit Gewürzen und Brombeere gemischt)

etwa 10 Zwetschgen, entsteint und geviertelt

(Der Teig reicht für eine Form von etwa 20 x 20 cm oder auch eine runde Springform (24 oder 26 cm Ø).

Die Form einfetten und mit Mehl ausstreuen oder mit Backpapier auslegen.

Mehl, Rohrzucker und Backpulver mit der Küchenmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit mischen. Dann esslöffelweise die Margarine dazu geben und jeweils 10 Sekunden unterrühren.

Die Masse rühren, bis sie ein krümeliger Teig ist. Dann die Haferflocken unterrühren.

Den Ofen auf 180° C vorheizen.

Einen Großteil des Teiges als Boden gleichmäßig in die Form drücken. Die Marmelade darauf verstreichen und die Zwetschgenviertel darauf verteilen.

Die letzten ein, zwei Handvoll Teig darüber verkrümeln.

25- 30 Minuten backen, bis Teig und Streusel goldbraun sind.

Abkühlen lassen und in Rauten, Dreiecke oder Quadrate schneiden.[nurkochen]



Das

Ergebnis war nicht zu süß, weil ich die Zuckermenge drastisch reduziert hatte, denn auch in Marmelade ist ja viel Zucker und ich finde, generell wird es damit in vielen Rezepten übertrieben. Die Zwetschgen geben noch einen frisch-fruchtigen Kick und der Kokosblütenzucker macht das Ganze einen Hauch karamellig, was super zu den Haferflocken passt. Emily Mainquist gibt noch Schokodrops auf ihre Riegel, was ich eine gute Idee finde, wenn man sie zum Beispiel ohne Marmelade und nur mit Birnenstücken belegt.

Mit Himbeermarmelade wie bei Emily oder mit Zwetschgenmus hätte man eine haferflocken-gesunde Variante der Linzer Torte – die ich im Herbst oder Winter definitiv noch mal ausprobieren werde!

Ich wünsche euch eine genussreiche Herbstzeit mit neuem Wein, Zwiebelkuchen, Maronen, deftigen Gerichten und vor allem – würzig-süßen Desserts und Backwaren!

Eure Judith ♥

Italien in meiner Küche: Wassermelonengranita



Zurzeit scheint alle Welt in Urlaub zu fahren und jeder zweite erzählt mir von Reisezielen in Italien. Meinen Urlaub habe ich ja dieses Jahr mit drei Wochen USA größtenteils ausgeschöpft, aber Fernweh...das hab ich trotzdem. Vor allem, wenn man im Sommer alleine hier zurück bleibt und den anderen im Geiste beim Pasta-, Gelato- und Granitaessen zusieht.

Aber ein bisschen behelfen kann man sich ja. Wenn man nicht nach Italien kann, muss man sich Italien eben in die Küche holen dachte ich mir und so gab es diese Woche bei mir schon Cantucci morbidi, wunderbare italienische Kekse, die außen knusprig und innen noch ein bisschen weich sind und die man hervorragend zu einer erfrischenden Granita knabbern kann.

Granita habe ich während einer Interrail- Reise durch Italien in Sizilien kennen und lieben gelernt. Wenn es morgens schon kurz nach dem Aufstehen so heiß ist, dass einem der Schweiß ausbricht, was im August dort einfach der Fall ist, dann braucht man ein Frühstück, mit dem man trotzdem erfrischt in den Tag starten kann. Was liegt näher, als Eis zu frühstücken? Und so gibt es in Süditalien ein körniges (granita kommt von grano = Korn) Wassereis bzw. Sorbet als erste Mahlzeit des heißen Tages, wer mag bekommt ein Sahnehäubchen und dazu gibt es eine kleine Brioche, wenn man Glück hat noch offenwarm.

Es gibt bei Granita klassische Varianten mit Zitronen-, Kaffee- oder Mandelgeschmack.

Aber natürlich kann man Granita mit allen Zutaten machen, die einem so in den Sinn kommen. Gekühlte Wassermelone im Sommer finde ich herrlich, ich könnte mich den ganzen Tag davon ernähren. Wassermelonengranita zu machen ist da doch die logische Fortführung, oder?



Man

nehme:

1 reife und süße Wassermelone ohne Kerne

 Saft einer halben bis ganzen Zitrone

4- 8 EL Likör/ flüssiges Süßungsmittel/ Saft

(Ich habe Granatapfellikör genommen, weil er farblich passt und geschmacklich nicht dominiert; essen Kinder mit, würde ich einen roten Sirup nehmen oder etwas Agavendicksaft, je nachdem, wie süß die Melonen schon sind.)

Die Melone in Stücke schneiden, etwaige Kerne entfernen, das Fleisch pürieren.

Den Sirup oder anderes Süßungsmittel und den Zitronensaft dazu geben, verrühren und in einen flachen Behälter geben, mit dem man es einfrieren kann, zum Beispiel eine große Tupperdose.

Etwa alle drei Stunden herausnehmen und mit einer Gabel umrühren, damit sich möglichst gleichmäßige und kleine Eiskristalle bilden.

Bis es ganz durchgefroren ist, braucht es schon etwa einen Tag.

Die Granita vor dem Servieren noch einmal auflockern und Portionen in Schüsselchen geben. Dazu passen gut Cantucci aller Art, wie zum Beispiel Mandelcantuccini oder Cantucci morbidi mit Zitrone.[nurkochen]

Ich wünsche euch viele genussreiche Erfrischungen an den heißen Tagen, solltet ihr nicht sowieso im Urlaub sein! =)

Liebste Grüße

eure Judith