Mohnstreusel-Teilchen mit Vanillepudding und Amarenakirschen



Amarenakirschen sind für mich nicht nur ein Inbegriff für italienische Süße, sondern erinnern mich auch an die kleine altmodische Eisdiele in meinem Heimatdorf, wo die Zeit stehen geblieben ist. Dort sitzt man auf blauen Stühlen aus der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts. In der Ecke steht eine alte Jukebox. Die Besitzerin kennt einen noch nach Jahrzehnten beim Namen und das ist wahrscheinlich bei jedem Kind des Dorfes der Fall, sobald es zweimal ihre Eisdiele betreten hat. Dort gibt es noch Eis zu bodenständigen Preisen und Pedro, der Eismann, fährt in der warmen Jahreszeit jeden Abend durchs ganze Dorf und verkauft in jeder Straße seine kühle Diese beiden sind für mich eine liebe Erinnerung Schleckerei. an die Kindheit. Abends freute ich mich dann oft auf meinen Nachtisch und lauschte draußen sehnsüchtig auf das Klingeln, mit dem Pedro sein Kommen ankündigte. Manchmal schaue ich noch heute gerne in der Eisdiele vorbei, staune jedes Mal wieder,

dass ich noch immer mit Namen begrüßt werde und genieße einen Eisbecher.

Bestellt man einen Amarenabecher, meine ich mich erinnern zu können, dass die Kirschen aus einem großen blau-weißen Tontopf kommen, wie er wahrscheinlich ursprünglich in jeder italienischen Eisdiele stand. Ich kann mich aber auch irren.



Auf jeden Fall würde es zum Vintage-Ambiente passen und diesen Sommer werde ich das einfach mal überprüfen… =)



Jeden

falls finde ich, dass Amarenakirschen nicht nur zu Eis gut schmecken, sondern sie geben auch Kuchen, Törtchen oder Cupcakes eine außergewöhnliche Note.

Quark-Öl Teig

150 g Mehl 35 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker 2 gestr. TL Backpulver 1 Prise Salz 50 ml Milch 50 ml Pflanzenöl 60 g Magerquark

Streusel

60 g frisch gemahlenes (!) Dinkelvollkornmehl
2 gestr. EL Zucker
40 g zerlassene Butter/Margarine
20 g gemahlener Mohn

1-2 EL Amarenakirschen, halbiert
(Alternativ gehen auch Sauerkirschen aus dem Glas)

Die Amarenakirschen aus dem Sirup fischen, halbieren und abtropfen lassen.

Den Pudding nach Anleitung kochen und abkühlen lassen. Dabei entweder immer mal wieder umrühren, oder eine Frischhaltefolie auf den Pudding legen, sodass sich keine Haut bildet.

Die Butter schmelzen. Alle Streuselzutaten in eine Schüssel geben und mit der Butter vermischen. Beiseite stellen.

Alle Zutaten für den Quark-Öl-Teig in einer Schüssel verkneten, bis der Teig gleichmäßig und glatt ist. Auf einer bemehlten Fläche noch einmal kurz kneten, den Teig vierteln und mit den Händen runde, flache Fladen drücken. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Den Pudding auf die vier Fladen verteilen und fast bis zum Rand verstreichen. Die Kirschhälften darauf verteilen. Dann die Mohnstreusel darüber streuen.

20-25 Minuten backen. Danach vom Blech heben und auf einem Gitter abkühlen lassen.



Gibt

es bei euch auch noch so kleine Zeit-Inseln, wo sich seit Jahrzehnten kaum etwas verändert hat? Und wo man noch genießen kann wie anno dazumal?

Erzählt mir davon! Ich freue mich über jede kleine kulinarische Zeitreise mit euch! =)

Habt einen genussvollen Tag, eure Judith ♥



Blitzschnelles Sommer-Frühstück oder leichtes Dessert: Erdbeer- Brombeer-Joghurt mit Amarenasirup und Schokocrunch





Heute

gibt es mal eine kleine Frühstücksidee bzw. eine Anregung für einen leichten Sommernachtisch. Ich finde, wenn man noch so wunderbar aus dem Vollen schöpfen kann und es jegliche Beeren frisch und regional zu kaufen gibt, dann sollte man das nutzen.

Deswegen mache ich zurzeit gerne einen Beerenjoghurt selbst. Da weiß man dann auch, was und wie viel Zucker drin ist. Und es schmeckt einfach viel besser als gekaufter Joghurt aus dem Plastikbecher!

Für den speziellen Kick nehme ich zum Süßen gerne einen Teelöffel Amarenasirup von meinen Amarenakirschen. Das gibt dem Ganzen ein spezielles Aroma und passt sehr schön zu den Beeren.



Pro

Portion braucht ihr:

3-4 EL Joghurt (keine Magerstufe)

1 Handvoll Erdbeeren

3-6 Brombeeren/ Himbeeren

1 TL Amarenasirup (oder Agavendicksaft) *
ein paar Schokocrunch- Müsli- Krümel (ich liebe das von Alnatura)

* Ich finde, es lohnt sich, Amarenakirschen da zu haben. Sie sind prima in Kuchen, in solchen Desserts oder einfach zu Vanille- oder Joghurt-Eis. Probiert sie mal aus — ein herrliches italienisches Produkt für Naschkatzen! =)

Den Joghurt in ein Schälchen geben. Den Sirup darüber träufeln.

Die Erbeeren waschen, das Grün entfernen und fein würfeln.

Das geht am besten wie bei einer Zwiebel: vom dicken Ende her mehrmals einschneiden, aber nicht bis ganz zur Spitze. Die Spitze der Erdbeeren hält die Streifen zusammen. Dann die Beere um 90 Grad drehen, noch zwei Mal einschneiden und dann fein würfeln.

Die Erdbeerwürfel auf den Joghurt geben. Die gewaschenen Bromoder Himbeeren dekorativ an den Rand setzen. Etwas Knuspermüsli drüber streuen.[nurkochen]



Man

kann diese kleine Mahlzeit auch gut vorbereiten und ein paar Stunden kühlen.

Für heiße Tage ist es ein super leichter und erfrischender Start und ich hoffe, euch schmeckt dieser Joghurt genauso gut, wie mir. Ihr könnt natürlich auch Nektarinen oder Pfirsiche fein würfeln, das passt genauso gut.

Habt eine genussvolle Zeit! Eure Judith

Ein Teig, eine Creme & zwei Sorten köstlicher Mini-Törtchen: Schoko- Cupcakes mit Vanillecreme und

Amarenakirsche & Matcha-<u>Cupcakes mit Vanillecreme und</u> Goldstreuseln



Am

Wochenende war meine liebe Freundin Celina, die ich seit dem Studium kenne, endlich mal wieder zu Besuch. Freitagabend besuchten wir in Mannheim zusammen die Hochzeitsmesse im Bootshaus und Samstag setzten wir einen lange gehegten Vorsatz in die Tat um: wir backten endlich einmal zusammen süße Naschereien.

Schon lange hatten wir uns das vorgenommen und es nie geschafft. Jetzt konnten wir uns endlich gemeinsam austoben. Celina ist nämlich genauso passionierte Bäckerin wie ich und ein genauso großer Genussmensch. Wenn wir beide zusammen sind, sprechen wir zwangsläufig irgendwann vom Einen: dem Essen.

Da ich noch weitere Mädels zu einem Kaffeeklatsch- und Tausch-Nachmittag eingeladen hatte, bei dem wir aussortierte Dinge {Klamotten, Bücher, Kosmetik, ...} tauschen, an denen andere vielleicht noch viel Freude haben, nahmen wir uns Cupcakes vor. Inspiriert von meinem kürzlichen <u>Besuch im iimori in</u> <u>Frankfurt</u>, wo ich ein köstliches Matcha- Törtchen kaufte, wollte ich unbedingt Matcha- Cupcakes backen. Falls das nicht jeder mochte, sollte aus dem gleichen Teig noch eine Schoko-Variante entstehen. Basis des Ganzen war ein Rezept aus dem Buch "Törtchenzeit" von Sonya Kraus und Jessi Hesseler.

Daraus entstanden folgende Köstlichkeiten, die ich euch sehr ans Herz legen möchte, wenn ihr Schokolade oder Matcha liebt!

Teig:

(Die Angaben waren für 8 normale Cupcakes. Ich habe ca. 24 Mini- Versionen aus dem Teig gebacken.)

100 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
100 g Zucker
40 g weiche Butter
1 TL Backpulver
120 ml Buttermilch
1 Fi

1 TL Vanillepaste oder 1 Vanilleschote (deren Mark)

+

2 EL Matchapulver oder

3 EL Kakaopulver

Kleine Muffinformen mit Papierchen auslegen oder die Mulden ausfetten.

Mehl, Backpulver, Mandeln, Zucker und Butter mit dem Mixer verrühren.

Separat die Buttermilch mit Vanille und dem Ei verquirlen und dann zu dem Teig geben. Alles zu einer homogenen Masse rühren, dabei noch das Matcha- oder Kakaopulver hinzu geben.

Den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.

Den Teig auf die Förmchen verteilen, sie dabei jeweils nur etwa halb füllen.

10-15 Minuten backen, am besten die Stäbchenprobe machen.

Die Cakes auf einem Gitter gut auskühlen lassen.



(für beide Sorten, also die zweifache Menge Teig):

200 g Frischkäse

100 g Puderzucker

1 Tütchen Vanillezucker

3 EL Stärke

150 ml Milch 50 g sehr weiche Butter

Dekor:

Amarena- Kirschen für die Schoko- und bunte oder goldene Streusel für die Matcha- Variante

Aus der Milch und der Stärke einen festen Pudding kochen und auskühlen lassen. Dabei öfter umrühren, um die Hautbildung zu vermeiden.

Mit dem Mixer den Frischkäse, den Puderzucker, den Vanillezucker und die weiche Butter unterrühren.

Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, der unten noch mit einer Klammer verschlossen ist. Den Beutel oben ebenfalls verschließen und im Kühlschrank eine halbe Stunde kühlen.

Die Amarenakirschen halbieren und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen, damit die Soße nicht die Creme verunziert. Die Cupcakes mit der Creme verzieren. Auf die schokoladigen halbierte Amarenakirschen legen, die Matchacupcakes mit Streuseln krönen.[nurkochen]



Kirschen und das Matcha geben den Cupcakes etwas Besonderes, ohne sie aufwändiger zu machen. Die Creme habe ich mit dem Pudding angedickt, um sie nicht zu süß zu machen. Man kann stattdessen auch sehr sehr viel mehr Puderzucker nehmen. =)

Ich hoffe, ihr habt Appetit bekommen und freue mich über Rückmeldungen, wenn ihr die kleinen Süßen nachbacken solltet!

Habt eine genussvolle Zeit, eure Judith

