

Apfelkuchen mit Filoteig und Rosen-Grieß-Creme (vegan)



Seit ein paar Tagen erstrahlen die Zierkirschbäume vor unserem Haus in herrlich zartem Weiß und heute herrschte ein reges Summen zwischen den Blüten. Die Bienen und andere Insekten genießen die Wärme und sind auf Nasch-Ausflug.



Bei dem wunderschönen Frühlingswetter machte ich mich nach dem Sport zu Fuß auf den Weg, um eine echt italienische Pizza von

Manuel zu genießen. Der *Pizzaiolo* aus Kalabrien backt in seiner [Pizza-Ape](#) Strombolicchio* mit großer Leidenschaft, viel Liebe und Holzfeuer die beste Pizza Freiburgs. Bis er irgendwann seine eigene kleine Pizzeria hat, ist er allerdings ans Wetter gebunden – aber heute war der perfekte Pizzatag!

Nach diesem köstlichen Mittagessen ging es in meine eigene Küche. Ich wollte endlich mal den Filoteig verbacken, den ich vor 2 Wochen gekauft hatte. Leider war er nicht mehr ganz frisch und brach an den Faltkanten auseinander, weshalb ich dann umdisponierte und eine kleinere Form nahm, für die die verbleibenden Teigquadrate groß genug waren. Aber im Endeffekt passte das so ganz gut und heraus kam – wie ich finde – ein zauberhafter Kuchen, der mit seiner knusprigen Luftigkeit, den frischen Äpfeln und dem Hauch von Rosenwasser Frühlingsgefühle aufkommen lässt.



Für 1 Springform von 20 cm Durchmesser:

Grießcreme:

250 ml Reisdrink

1 EL Ahornsirup
 $\frac{1}{2}$ – 1 EL Rosenwasser
4 EL Grieß (Mais)

Füllung:

600 g Äpfel (Boskoop)
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt
 $\frac{1}{2}$ TL Kardamom

Abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
50 g Rosinen
80 g Mandeln, gehobelt
Zitronensaft

Fertigstellung:

2–3 EL Margarine, zerlassen
Puderzucker

Grießcreme:

Alle Zutaten in einen kleinen Topf geben und bei starker Hitze unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen aufkochen, dann bei kleiner Hitze köcheln lassen und dabei weiterhin ständig rühren, bis die Creme andickt. Den Grießbrei abkühlen lassen und dann cremig rühren.

Füllung:

Die Äpfel waschen, vierteln und die Viertel der Länge nach halbieren. Dann feine Scheiben schneiden und die Äpfel dann mit allen anderen Zutaten in einer großen Schüssel vermischen.

Fertigstellung:

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Den Teig auspacken und aufklappen. Teigquadrate schneiden, die in die Form passen (es sollte einiges an Rand überstehen) und jedes Quadrat mit Margarine bepinseln. Jeweils drei bestrichene Teigstücke versetzt übereinander legen und in die Form legen. Die Hälfte der Apfelfüllung darauf geben und leicht festdrücken. Drei weitere Teigquadrate mit Margarine bestreichen, versetzt übereinander legen und auf die Apfelfüllung legen. Die Ränder jeweils weit nach außen klappen, sie werden zum Schluss nach innen geklappt. Die Grießcreme auf den Teig geben, verteilen und erneut 3

Teigschichten darauflegen. Die übrige Apfelfüllung darauf verteilen, noch einmal drei Teigschichten darauflegen (diese können auch Reststücke und etwas kleiner sein, sie müssen nur die Mitte bis zum Rand abdecken) und alles noch einmal sanft andrücken. Dann alle überstehenden Ränder nach innen über den Kuchen klappen und noch einmal überall mit etwas zerlassenem Fett bestreichen. Den Kuchen in den Ofen geben und 50 Minuten backen. In der ersten halben Stunde am besten oben mit etwas Backpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Nach 30 Minuten das Papier entfernen, nach ca. 50 Minuten den Springformrand entfernen und den Kuchen weitere 10 Minuten backen, bis er rundrum goldbraun ist.

Den Kuchen auf einem Gitter abkühlen lassen, dann mit Puderzucker bestreuen und losnaschen.



Ich hoffe, ihr seid alle nicht zu eingeschränkt durch die

aktuelle Lage (das ist ja alles etwas verrückt, was da gerade wegen des Virus passiert) und wünsche euch ein genussvolles, entspanntes Wochenende! Bleibt gesund und gelassen und macht es euch schön!

Eure Judith

** unbezahlte & unbeauftragte Werbung*

Gedeckter Apfel-Birnen-Kuchen mit Maronenmehl (vegan, zuckerfrei)



Schon

lange wollte ich mal einen gedeckten Kuchen machen, so etwas fehlte in meinem Repertoire nämlich noch. Neulich backte Naschkater Nussecken mit Maronenmehl im Teig, die zwar völlig misslangen, aber trotzdem lecker schmeckten – vor allem dieses nussig-süße Aroma der Maronen liebte ich!



Heute nutzte ich die Zeit, in der mein Besuch aus Heidelberg

home office machte, um diesen neuen Kuchen auszuprobieren. Das Rezept ist frei Schnauze entstanden, ist vegan und ohne Zucker (wenn man vom Fruchtzucker absieht). Ich habe nämlich auch endlich mal das Backen mit Xylit ausprobiert und muss sagen, in der Verwendung ist dieser Zuckerersatz, der mit 40% weniger Kalorien als Zucker daherkommt, genauso einfach wie Zucker.

Für 1 Springform 28 cm Durchmesser:

Teig:

400 g Dinkelmehl Type 1050

100 g Maronenmehl

150 g Xylit (oder Zucker)

150 g Margarine

Pflanzendrink

Füllung:

450 g Äpfel (Boskoop), geschält und gewürfelt

450 g Birnen, geschält und etwas kleiner gewürfelt

50 g Walnüsse, gehackt und leicht geröstet

2 TL Zimt

30 g Xylith (oder Zucker)

Teig:

Alle Zutaten bis auf den Pflanzendrink in eine Schüssel wiegen und mit den Händen zu einem krümeligen Teig kneten. Nach und nach in kleinen Mengen Flüssigkeit dazugeben, bis alles zu einem glatten Teig verknetet ist. Den Teig in 2 Portionen teilen: 2/5 und 3/5.

Füllung:

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen.

Kuchen:

Backpapier in die Springform spannen und den Rand evtl. leicht mit Margarine einfetten.

Die größere Portion zwischen 2 Folien (oder auf einer Silikonmatte und mit Folie) auf ca. 30 oder 31 cm Durchmesser ausrollen und in die Form legen. Den überstehenden Teig am Rand der Form leicht festdrücken, aber noch nicht abschneiden. Die Füllung hineingeben und verteilen.

Den Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die kleinere Portion Teig ebenso ausrollen und auf die Füllung legen. Beide Teigschichten am Rand zusammendrücken und den überschüssigen Teig am Rand der Form abschneiden. Den Rand mit den Fingern hübsch glätten und ein leichtes Wellenmuster hinein drücken, dabei darauf achten, dass Boden und Deckel fest zusammen halten.

Mit einem Messer einige Schlitze in den Deckel schneiden und nach Belieben mit einem ganz kleinen Ausstecher Luftlöcher stechen. Aus dem restlichen Teig kleine Kekse ausstechen und separat backen oder als Deko auf dem Kuchen verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen, dann herauslösen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.



Draußen windet es und hin und wieder kommen Regentropfen

runter. Da tut ein frischer Kuchen mit wärmender Zimt- und Maronnenote und heimischem Obst umso besser!

Macht euch ein gemütliches Wochenende mit feinem Kuchen und lasst es euch gut gehen!

Eure

Judith



Apfelkuchen mit Guss & Mandel-Marzipan-Boden (vegan)



Ich bin ja immer noch jedes Jahr mächtig irritiert, wenn ich im September im Supermarkt plötzlich vor den Weihnachtssüßigkeiten stehe. Das ist einfach viel zu früh! Gerade gibt es herrliche Herbstköstlichkeiten, leuchtende Kürbisse, frische deutsche Äpfel und Birnen, Nüsse, ... Da brauche ich noch keine Weihnachtsplätzchen oder Lebkuchen. Diese Zeit kommt noch früh genug, so schnell, wie das Jahr vergeht.

An den frischen, knackigen Äpfeln kann ich mich zurzeit aber kaum satt essen. Leicht säuerlich und mit Biss – so mag ich sie am liebsten. Ihr auch?



Im Kuchen gehen sie natürlich auch immer und da dann beim

Anblick der Marzipankartoffeln und -brote im Weihnachtsregal doch Gelüste aufkamen, habe ich kurzerhand einen veganen Apfelkuchen mit Guss und Mandel-Marzipan-Boden gebacken. Der war herrlich saftig und die leichte Säure der Äpfel passte wunderbar zum süß-mandeligen Boden.

Wer Marzipan nicht mag, kann den Kuchen natürlich auch mit einem normalen Mürbteigboden machen! Dafür könnt ihr zum Beispiel dieses [Rezept für einen veganen Mürbteig mit Dinkel\(Vollkorn\)Mehl](#) nehmen.

Für 1 Tarteform:

2 große Äpfel
Mandeln, gehobelt (zum Bestreuen)

Boden:

200 g gemahlene Mandeln
100 g Marzipan
2 Leinsameneier (LSE)
20 g Margarine

Guss:

400 g Soyagurt Vanille
1 TL Zimt
25 g Stärke
2 EL Zucker

2 EL Leinsamen (ich nehme gerne geschrotete) mit 6 EL Wasser anrühren und 5 Minuten quellen lassen, dann fein mixen. Die Mandeln in eine Schüssel geben, das Marzipan darüber zupfen und die Margarine dazu wiegen. Die fertigen LSE hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine gefettete Tarte- oder Springform drücken und einen Rand hochziehen.

Für den Guss alle Zutaten mit dem Schneebesen verrühren.

Den Ofen auf 150 °C vorheizen.

Die Äpfel waschen, trocknen und halbieren. Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in Scheiben oder feine Spalten schneiden. Die Stücke in Kreisen und überlappend auf den Teigboden setzen, bis er komplett mit einer Schicht Apfel

bedeckt ist. Den Guss darüber gießen und die Mandelblättchen darüber streuen (die Mandeln werden beim Backen nicht braun, wer das gerne mag, nimmt welche, die bereits leicht geröstet sind).

Den Kuchen 20-30 Minuten backen, bis der Guss fest und der Boden goldbraun ist. In der Form abkühlen lassen, dann herauslösen.



Ich hoffe, dass uns allen ein paar Sonnenstunden vergönnt sind

an diesem Wochenende!

Wie auch immer – genießt die Tage, verwöhnt euch mit was Leckerem und habt es schön!

Eure Judith

Risotto mit Rote Bete, Meerrettich, Apfel und Zwiebel



Letzt es Wochenende gab es im Hause Naschkatze mal wieder ein Risotto, denn obwohl ich dieses Gericht sehr mag und (Risotto)Reis das letzte halbe Jahr [eine große Rolle in meinem Leben spielte](#), koche ich es viel zu selten.

Inspiziert von „[Risotto ti amo!](#)“* habe ich also mal wieder den Kochlöffel geschwungen und gleichzeitig Reste aufgebraucht – mal wieder. Da war noch eine Rote Bete, Meerrettich und offener Wein wollten auch verwendet werden und der Reis reichte genau für einen Topf.

Prinzipiell ist Risotto ja ein sehr unkompliziertes Gericht, für das man alles verwenden kann, was man gerade so da hat. Man kann seiner Kreativität freien Lauf lassen und hat mit wenigen Grundzutaten ein leckeres Gericht auf den Tisch gezaubert.

Wem das Improvisieren nicht so liegt, dem sei meine letzte Übersetzung sehr ans Herz gelegt- Wenn man danach keinen Reishunger hat – dann weiß ich auch nicht! =)



Für 4 Personen:
350 g Risottoreis
3 mittlere Zwiebeln

1 EL (Knoblauch)Butter
1 Knoblauchzehe
Weißwein oder Rosé
1–2 EL geriebener Meerrettich (frisch oder im Glas, ohne
Sahne)
1 Rote Bete, gekocht und püriert
Parmesan am Stück
Olivenöl
1–2 Äpfel
2–3Frühlingszwiebeln
Salz, Pfeffer

Die Brühe in einen kleinen Topf geben und erhitzen, dann warm halten.

1 Zwiebel hacken und in einem großen Topf in der (Knoblauch)Butter andünsten. Den Knoblauch hacken und zufügen. Den Reis kurz mitdünsten, dann Wein angießen, sodass alles bedeckt ist und die Flüssigkeit verkochen lassen.

Heiße Brühe angießen und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze kochen. Immer wieder neue Brühe zufügen, sobald der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat.

In der Zwischenzeit in einer kleinen Pfanne oder einem Töpfchen die 2 übrigen Zwiebeln, in Spalten oder Ringe geschnitten, in etwas Olivenöl anbraten, bis sie goldbraun sind.

Gegen Ende der Garzeit (der Reis sollte noch etwas Biss haben) die Rote Bete und den Meerrettich unterrühren. Das fertige Risotto sollte cremig sein und die Reiskörner innen noch ganz leicht *al dente*.

Den Apfel waschen und in feine Würfel schneiden. Nach Belieben ein paar dünne Scheiben oder Stifte für die Deko beiseitelegen, die Würfel unter das Risotto heben. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, die Hälfte ebenfalls untermischen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas Parmesan und 1 Schuss Olivenöl untermischen und das Risotto kurz stehen lassen.

Das Risotto auf Teller verteilen, die braunen Zwiebeln und die

Apfelstücke sowie die Frühlingszwiebelröllchen darüber verteilen. Mit dem Sparschäler feine Hobel des Parmesans darüber geben.



Passt die herrliche Farbe der Roten Bete nicht wunderbar zum Frühling?

Ich wünsche euch wundervolle und genussreiche Frühlingstage!

Bis bald,
eure Judith

** Beitrag enthält unbezahlte Werbung in Form einer Buchempfehlung/eines Links zum Verlag.*

Saftiger Apfelmuskuchen mit Walnuss, Schokolade und Tonka



In

den letzten Wochen sind Naschkater und ich im Reste-Modus. Wir versuchen, alle Überbleibsel in diversen Schraubgläsern aufzubrauchen, sei es im Kühlschrank, im Vorratsraum oder im Tiefkühlfach. In letzterem liegen noch drei Behälter mit Apfelmus, das Kater im Herbst gekocht hat. Leider war es etwas flüssig geworden und war somit noch mehr, als die Menge an Äpfeln eh schon hergab.

Da wir das Fach dringend mal abtauen müssen, habe ich vorgestern die größte Dose Apfelmus aufgetaut. Als Naschkatzen finden wir Apfelmus als Nachtisch aber eher unbefriedigend und vor allem am Wochenende haben wir Kuchenhunger , also erinnerte ich mich an einen Blogbeitrag von **herzeli**e**b**. Michaela backte einen Apfelmuskuchen, der unschlagbar saftig sein sollte und unwiderstehlich gut aussah.

Also suchte ich mir das Rezept heraus und legte los. Natürlich entstand wieder eine ganz eigene Version des Kuchens (ich habe Zucker und Fett etwas reduziert und 3 Zutaten ausgetauscht), aber das Ergebnis war wirklich unfassbar saftig und soooo lecker!



Ich habe eine kleinere Guglform verwendet und etwa ein Viertel des Teigs in eine kleine Kastenform gegeben – so konnten wir das Ergebnis probieren, ohne den hübschen Kuchen anschneiden

zu müssen. Denn wenn die Qualitätskontrolle bestanden ist, muss das Werk ja noch fotografiert werden. Wenn ihr nur eine Form benutzt, braucht der Kuchen vielleicht noch ein wenig länger, bis er gar ist.

Für 1 Gugl- oder Kranzform:

180 g Zucker
2 Eier
125 g weiche Butter
300 g Apfelmus
300 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
($\frac{1}{2}$ TL 5-Gewürze-Pulver, nach Belieben)
1 TL Zimt
Ca. $\frac{1}{2}$ Tonkabohne, fein gerieben
70 g Vollmilchschokolade, gehackt
70 g Walnüsse, gehackt
Fett & Mehl für die Form

Die Form fetten und mit Mehl ausstreuen. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zucker und Eier schaumig rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dann die weiche Butter dazugeben und verrühren. Apfelmus untermischen, dann das mit Backpulver und den Gewürzen vermischte Mehl zufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Die Nüsse und die Schokolade unterheben und den Teig in die Form geben. Ca. 50 Minuten backen, sicherheitshalber nach etwa 45 Minuten die erste Stäbchenprobe machen. Den fertigen Kuchen in der Form eine Weile abkühlen lassen, dann stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben oder nach Belieben mit etwas geschmolzener Kuvertüre bestreichen oder beträufeln.



Diesen Kuchen werde ich sicherlich noch öfter backen und ich hoffe, er schmeckt euch genauso gut wie uns!

Ich wünsche euch einen sonnigen und genussreichen Sonntag!

Eure Judith