

Apfelkekse mit Mandeln und Zimt



Diese Kekse verbinde ich jetzt lustigerweise mit meiner Reise nach Kreta letzte Woche. Nein, sie sind keine kretische Spezialität und wir haben dort eher Baklava, Kataifi oder Loukoumi (puderzuckrige Würfel aus Wasser, Zucker und gelierter Stärke) genascht.

Aber diese Kekse kamen ständig in einem Roman vor, den ich im Urlaub gelesen habe. Wenn ich verreise lese ich gerne leichte und lustige Unterhaltung. Wenn dann am Ende eines humorvollen, zu Herzen gehenden Buches noch ein Rezept für köstliche Kekse wartet, ist es die perfekte Naschkatzen-Freizeit-Lektüre.



Auf Kreta habe ich erstaunlich viel gelesen, obwohl wir jeden Tag non-stop unterwegs waren und unglaublich viel gesehen haben. Allein bei einer Anreise mit Zug, Flugzeug und Bus lese ich

einen Roman, wenn er spannend ist. Macht zwei Bücher für die An- und Abreise. Da ich mich oft fest las, steckte ich auch tagsüber bei Päuschen, vor dem Schlafen oder im Bus meine Nase ins Buch. Ich bräuchte für 10 Tage also mindestens 4-5 Bücher, da wäre fast schon ein Koffer voll. Bei Reisen liebe ich also die Erfindung des E-Books, denn damit habe ich eine komplette Bibliothek dabei, bin auf der sicheren Seite und spare auch unterwegs Platz, denn der Reader passt in jede Handtasche. Auf Papierbücher will ich grundsätzlich aber nie verzichten. =)



Aber zurück zu den Keksen. Eine knappe Woche nach der Rückkehr bin ich schon wieder auf dem Sprung – es geht übers Wochenende nach Frankfurt, zwei Freundinnen treffen und einen Blogger-Workshop besuchen. Darüber werde ich euch sicher berichten. Das Thema lautet „Clean Eating“ in Verbindung mit Kiwi und ich bin sehr gespannt.

Da ich bei meiner [New York](#)-Reisebekanntschaft und mittlerweile Freundin Katrin übernachten darf, wollte ich natürlich auch eine Kleinigkeit mitbringen. Ich komme nicht gerne mit leeren Händen zu Besuch. Kekse passten zeitlich noch in meinen voll

gestopften Freitag. Gut mitnehmen lassen sie sich außerdem auch.

Hier sind sie also, die super simplen Apfelkekse aus meiner Ferienlektüre, die in einer halben Stunde fertig sind – und leider auch nicht viel länger leben...

Für ca. 20 Stück:

100 g weiche Butter

90 g brauner Zucker

2 Eier

250 g Mehl *

2 TL Backpulver

60 g gestiftete oder gehackte Mandeln

2 mittelgroße oder 1 sehr großer Apfel (fruchtig und leicht säuerlich)

Mark einer Vanilleschote

1 TL Zimt

1 Prise Salz

** Man kann auch 110 g Dinkelmehl und 110 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen) nehmen, dann schmecken die Kekse noch aromatischer. Wir mögen sie so sogar noch lieber! =)*

Butter, Eier und Zucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver, Salz, Vanille und Zimt mischen und zur Eiermasse geben. Zu einem glatten Teig verrühren.

Äpfel schälen, in feine Stückchen schneiden und mit den Mandeln unter den Teig heben.

Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen.

Mit einem Esslöffel runde Haufen aufs Blech setzen. Ein wenig Abstand lassen, aber die Kekse laufen nicht wirklich auseinander. Die Haufen mit einem leicht feuchten Löffel möglichst glatt und etwas flach streichen. 10-15 Minuten backen, bis die Kekse goldbraun sind. Abkühlen lassen oder auch lauwarm schon vernaschen.



Ich werde jetzt mal mein Köfferchen packen und dabei noch einen Keks knuspern...

Habt ein genussreiches Wochenende, ihr Lieben!

Lauchcremesuppe mit Curry und Apfel



Diese einfache wie köstliche Suppe habe ich schon Anfang des Jahres beim Spieleabend einer Freundin kennen gelernt, aber erst neulich schaffte ich es, sie nachzukochen. Das Rezept stammt aus der Zeitschrift [Landlust](#). Anneli hatte noch allerlei Kleinigkeiten klein geschnippelt und so konnte man sich zusätzlich zum gebratenen Lauch diverse Einlagen aussuchen, zum Beispiel Frikadellenwürfel, Wurst, geriebenen Meerrettich, Croutons,... Diese Idee fand ich super, weil sie auch die Fleisshesser der Truppe befriedigte. Aber auch nur mit Lauch

und etwas schwarzem Sesam ist die Suppe wunderbar. Ich habe sie abends vorgekocht, so dass wir am nächsten Tag nach der Arbeit was zum Wärmen da hatten.

Mit Pflanzensahne oder Kokosmilch statt Sahne wird das Gericht **vegan**.



Für 4 Personen:
2 Stangen Lauch
2-3 Äpfel

1 Schalotte oder Zwiebel
2 Kartoffeln
2 TL Currypulver
800 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne [für Veganer: Pflanzensahne oder Kokosmilch]
Salz, Pfeffer
Etwas Butter oder Öl zum Dünsten
[Schwarzer Sesam oder auch frische Brotroutons]

Lauch längs aufschneiden und waschen, dann klein schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Ebenso die Zwiebel und die Kartoffeln schälen und würfeln.

Butter oder Öl in einem großen Topf zerlassen und zwei Drittel des Lauchs, die Zwiebel, den Apfel und die Kartoffeln andünsten. Curry darüber streuen und einige Minuten mitdünsten. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen. Pfeffern, leicht salzen und zugedeckt ca. 15 Minuten garen. Fein pürieren und noch einmal abschmecken.

In einer Pfanne etwas Butter oder Öl erhitzen und den restlichen Lauch darin bissfest dünsten.

Die Suppe in Schalen füllen und den Lauch sowie beliebige andere Toppings darüber geben.



Lauch finde ich zurzeit ganz toll als Gemüse, weil er so unkompliziert ist und schnell gart. In kleinen Streifen mit etwas Sahne zur Pasta, in der Pfanne geschwenkt zu einem Stück

Fisch, als Quiche, ... Lauch schmeckt immer, findet ihr nicht?
=)

Ich hoffe, diese Suppe wird euch auch so begeistern wie mich
und wünsche euch genussvolle Tage!

Eure Judith

Flammkuchen mit Rotkohl, Apfel und Bergkäse



Letztes Wochenende gab es hier kein neues Rezept, denn Naschkater und ich waren unterwegs: auf der Plaza Culinaria in Freiburg, einer großen Genussmesse. Freitag Abend ging ich auf Kaperfahrt, denn ich half einem lieben Bekannten aus, dem

[Lakritzpiraten](#). Machte das Spaß, mal wieder ein Genussmittel zu verkaufen und so viele nette Gespräche mit begeisterten Liebhabern der schwarzen Nascherei zu führen!

Samstag schlenderten Kater und ich dann gemeinsam über die Messe. Nachdem sie uns letztes Jahr sehr begeisterte, waren wir dieses Mal eher enttäuscht, denn nach unserem Eindruck gab es fast mehr zu trinken als zu essen und nicht mal die Foodtrucks waren wieder da. Ein anständiges Mittagessen mussten wir lange suchen. Am Ende wurde es ein Fischbrötchen und wir probierten uns munter an Ständen durch. Dafür haben wir aber diese Woche mal wieder was Feines gekocht bzw. gebacken.



Recht spontan gab es mal wieder Flammkuchen. Wir hatten noch ein Stück Rotkohl da und ich wollte diesen Rest endlich mal weghaben, bevor er uns austrocknete. Flammkuchen finde ich

hervorragend, um Reste zu verwerten, denn mit ein bisschen Kreativität kann man spannende neue Kombinationen kreieren. Der Kohl wird auf dem Flammkuchen teilweise sogar knusprig, wenn er dünn geschnitten ist. Das hat mich etwas überrascht, aber es war köstlich. Der fruchtige Apfel gibt Säure und der herzhaft Bergkäse passt perfekt zu dieser herbstlichen Variante.

Ich finde, solche Backofengerichte machen den kalten, dunklen Winter gleich ein bisschen erträglicher. Echtes Seelenfutter eben. =)

Für 2 Personen:

300 g Dinkelmehl

175 ml Wasser

4 EL Öl

Salz

100-130 g Rotkohl

1 großer Apfel

150 g Schmand

2 Knoblauchzehen

4 Ästchen frischer Thymian (Blättchen abgezupft)

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Gemahlener Kümmel

Salz

Bergkäse, frisch gerieben (Menge nach Belieben)

Aus den Teigzutaten einen Knetteig herstellen. Den Backofen auf 250°C Umluft vorheizen.

Den Rotkohl (am besten ein Viertel eines Kopfes verwenden) in ganz dünne Streifen schneiden. Den Apfel waschen und in dünne Spalten schneiden.

Den Schmand mit den Gewürzen und dem Thymian herzhaft abschmecken und den Knoblauch hinein pressen.

Den Teig in vier gleich große Stücke teilen und diese mit etwas Mehl zu dünnen Fladen ausrollen. Die Fladen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche legen, mit Schmand bestreichen und mit Kohl und Apfel belegen. Den Käse nach Belieben darüber

reiben.

Ca. 10-15 Minuten backen, bis der Teig knusprig und der Käse goldbraun ist. Heiß servieren. [nurkochen]



Ich wünsche euch genussvolle und erholsame Wochenend-Tage!
Macht es euch schön.

Eure Judith

Osterhasen en francais: Apfeltartes mit Zitronen- Mandelcreme

Hallo ihr Lieben, frohe Ostern wünsche ich euch!



Ich hoffe, ihr hattet bisher schöne und entspannte Ostertage mit der Familie oder lieben Menschen. Naschkater und ich verbringen unsere Tage bei meiner Familie in der Pfalz, wohin wir nicht ohne Schwierigkeiten anreisen.

Donnerstag wollte Kater mich nach der Arbeit von dort abholen. Die Koffer kamen morgens schon ins Auto und alles war perfekt vorbereitet. Er brauchte mich um 14 Uhr nur noch einzusammeln und ab sollte es gehen Richtung langes Wochenende.

Doch wer machte uns einen Strich durch die schöne Rechnung? Unser kleines Schwarzes, wie wir unser Autochen nennen. Es blieb nämlich kläglich mitten in der Stadt und im größten Verkehr liegen, sodass ich statt eines pünktlichen Katers nach der Arbeit eine leicht panische SMS vorfand, ich solle sofort zurück rufen.

Schlussendlich standen wir dann etwa eine Stunde am Stadtring,

sahen zu, wie mehr oder weniger schlecht das Reißverschlussverfahren bei unserem Warndreieck angewendet wurde und warteten auf den Pannendienst, der uns dann zur Autowerkstatt schleppte, wo wir den restlichen Nachmittag auf die Diagnose unseres Kleinen warteten.

Gegen Abend wurden wir zum Bahnhof gebracht und fuhren spontan mit der Bahn in die Pfalz. Eigentlich hatten wir noch eine Nacht im Odenwald verbringen wollen, das wäre jedoch mit dem Nahverkehr mehr als umständlich und auch teuer geworden.

Wir hatten dann aber super schöne und entspannte Tage ohne irgendein Programm oder Termine und faulenzten nach Herzenslust. Das muss ja auch mal sein und solche Feiertagswochenenden sind ja perfekt dafür.

Wir schmissen das erste Mal den Grill an (Rezepte folgen!) und holten Schildkröte Maxl aus dem Kühlschrank/Winterschlaf.

Und heute früh hatte ich sogar Zeit und Muse, doch noch etwas Schnelles, Unkompliziertes zu Ostern zu backen. Wenn man gerade eine Packung Blätterteig im Haus hat, sind diese Häschen ganz fix gebacken! Eben haben wir sie verputzt und ihr bekommt jetzt noch das Rezept. =)



Zutat

en für 5 Osterhasen:

- 1 Packung Blätterteig (als Rechteck)
- 3 große Äpfel

1 Ei
2 EL Zucker
abgeriebene Schale einer Zitrone
100 g gemahlene Mandeln
1-2 EL Quittengelee
1-2 EL Wasser

Den Blätterteig aufrollen und ganz leicht ausrollen (wenn man das nicht macht, geht er sicher stärker auf; wer das mag, kann diesen Schritt weglassen).

Eine Backform oder eine Schablone in Häschenform (ich habe meine Backform als Vorlage genommen und vergrößert) auf den Teig legen und mit einem scharfen Messer die Häschen ausschneiden. Wenn man die Schablone geschickt legt, erhält man 4-5 Häschen plus etwas Rest, den man zu Knabberstangen drehen oder zu kleinen Rest-Tartes verarbeiten kann.

Die Hasen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Das Ei mit dem Handmixer dickschaumig schlagen, dabei nach und nach die 2 EL Zucker einrieseln lassen. Die Zitronenschale hinein reiben und die Mandeln unterrühren. 7

Die Mandelcreme auf die gesamten Häschen streichen, nur an den Rändern ein paar Millimeter frei lassen. Wenn die Creme etwas fest ist, kann man noch einen Esslöffel Milch unterrühren und generell lässt sie sich gut mit einem feuchten Löffel verstreichen.

Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Die Äpfel vierteln und schälen, dann die Viertel der Länge nach in ganz feine Scheiben schneiden. Diese eng überlappend auf die Hasen legen, sodass diese ganz mit Apfel bedeckt sind. 1 Esslöffel Gelee mit 1 EL Wasser verrühren und die Äpfel damit betupfen.

20-30 Minuten backen. Der Boden der Häschen sollte unten goldbraun sein.

(Ich hatte 2 Bleche und habe sie nach 15 Minuten gewechselt, also das obere nach unten getan, damit die oberen Hasen nicht zu stark bräunen.)

Nach dem Backen mit dem restlichen Gelee und Wasser betupfen,

sodass die Äpfel nicht austrocknen und etwas Glanz bekommen.

Am besten am gleichen Tag frisch genießen! =) [nurkochen]



Ich

wünsche euch weiterhin erholsame und genussvolle Ostertage!
Kommende Woche gibt es hier dann unseren Nudelsalat und die
vegetarischen Cevapcici, die wir beim Grillen am Freitag
hatten.

Eure Judith ♥

**Zum Wochenende mal Fleisch:
Geschnetzeltes mit Apfel-
Zwiebel-Sahnesoße**



Bei uns gibt es ja sehr wenig Fleisch und vor allem ich hatte an Weihnachten recht viel genossen und brauchte dann mal wieder ein Weilchen keines. Aber was ich an den Festtagen nicht bekommen habe und schon ewig mal wieder essen wollte ist unser Geschnetzeltes mit Apfel und Zwiebel, das meine Ma früher öfter mal machte. Dieses Gericht ist einfach und köstlich und schnell zubereitet. Dazu passen sehr gut Reis oder Salzkartoffeln.

Nun hat ja der Winter doch noch Einzug gehalten im Land. Hier war es die ganze Woche knackig kalt und obwohl ich Kälte wirklich nicht mag, finde ich die Welt so wunderschön mit weißem Schneepuder und gefrorenen Bäumen, vor allem wenn dann wie heute die Sonne an einem blauen Himmel strahlt. So darf der Winter sein! Passend dazu gibt es also heute ein deftigeres Gericht, denn ich finde, im Winter braucht man solche einfachen und herzhaften Mahlzeiten, die Körper und Seele wärmen. Wenn es dann noch ein Essen aus Kindertagen ist, kommt noch ein Hauch Nostalgie dazu und damit schmeckt es ja umso besser, oder nicht? =)

Vielleicht habt ihr ja noch keine Pläne fürs Wochenende und probiert dieses Rezept einmal aus!



Für 2

Personen:

2-4 magere Koteletts oder Filets von Schwein oder Rind

2-4 Äpfel

1-2 große rote Zwiebeln

etwas Rapsöl oder Butterschmalz

1 Becher Sahne

1 Knoblauchzehe

Salz, frisch gemahlener Pfeffer, getrockneter Rosmarin

Das Fleisch eine Weile vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Fett und Sehnen entfernen und in Streifen oder kleine Stücke schneiden.

Die Zwiebel würfeln oder in Spalten schneiden. Die Äpfel waschen und in Würfel schneiden (wenn die Schale in Ordnung ist, kann man sie dran lassen).

Das Fett in einer tiefen Pfanne erhitzen, das Fleisch rundum darin anbraten, dann herausnehmen, zugedeckt warm halten und Zwiebel, fein gewürfelten Knoblauch und Apfel in der Pfanne anbraten. Mit Sahne ablöschen, die Gewürze und das Fleisch dazu geben und noch etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist. Eventuell noch einmal abschmecken und mit der Beilage servieren.[nurkochen]



Da wir es gerne scharf mögen, haben wir noch ein paar Tropfen unserer Chilisaucе dazu gegeben; man kann auch ein paar Chiliflocken darüber streuen.

Startet gut ins Wochenende und habt genussvolle Tage!
Eure Judith

