

Schichtdessert: Apfel - Weiße Schoki - Sahnequark - Keksknusper



Nach zwei Wochen Pause gibt es mal wieder was Selbstgemachtes zum Naschen. Die letzten Wochen waren noch mal sehr arbeitsreich, ich saß in jeder freien Minute am Computer. Nachdem heute aber eins der beiden Buchprojekte reif fürs Korrekturat geworden ist und mein Part damit erledigt ist, hatte ich mal wieder Sinn für ein klein wenig Küchenzeit.

Nach dem Regenguss heute Nacht ist es endlich wieder angenehm, deshalb habe ich Naschkaters hartnäckigen Forderungen nach

Kuchen nicht nachgegeben und den Ofen ausgelassen.

Dafür habe ich ihm in einem meiner Lieblingscafés eine Zitronentarte vorgesetzt – wer Kater kennt, weiß, dass er alles mit Zitrone liebt!

Da blieb aber trotzdem noch der recht große Rest Apfelkompott, das Naschkater nach [meinem Rezept](#) gekocht hatte. Neulich hatte ich wahnsinnig viele Äpfel bei Foodsharing gerettet und während ich in der Heimat urlaubte, hatte er sie verarbeitet.

Also entwickelte sich die Idee, mal wieder eine kühle und vor allem unkomplizierte Nascherei zu machen. Viel war nicht da, aber ein Rest weiße Schokolade lag noch im Back-Schrank. Sahnequark ist fast immer da, denn Kater hat noch immer Quark-Phase.

Heraus kam also dieses Schichtdessert mit Apfel, weißer Schokolade, Sahnequark und Knusper aus übrigen Karamell-Keks, die ich für Nasch-Notfälle immer gern mal im Café mitnehme, wenn ich sie dort nicht direkt esse.



Das Dessert ist schnell gemacht, lässt sich schön vorbereiten, wenn man Gäste erwartet und macht in einem hübschen Glas auch optisch was her. Die fruchtig-würzige Apfelschicht passt gut zur süß-sahnigen Creme und der Kuser aus Keksresten (hier könnt ihr nehmen, was da ist oder was ihr mögt) sorgt für Abwechslung.

Für 4–6 Portionen:

100 g weiße Schokolade/Kuvertüre

250 g Sahnequark

Ca. 350 g [Apfelkompott](#)

2–3 Kekse nach Geschmack

Die Schokolade grob hacken und den Großteil im Wasserbad schmelzen. Ein kleines Stück mit einem Messer in feine Späne hobeln und diese beiseitelegen.

Etwa 1/3 des Quarks zur geschmolzenen Schokolade geben und alles verrühren, damit die Schokolade nicht klumpt. Dann den übrigen Quark unterrühren.

Nun alles in Gläser schichten: zuerst etwas Kompott, dann etwas Creme, eine zweite Schicht Kompott und noch ein Klecks Creme.

Ein paar Schokospäne und etwas zerkrümelten Keks darüberstreuen.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Macht es euch schön!

Eure Judith

Winterfrühstück: Cremige Polenta mit Marzipan & Apfelkompott



Neulich erzählte mir ein Freund, mit dem ich die Leidenschaft

fürs Kochen, Genießen und Rezepte-Entwickeln teile, von einem schrägen Traum: „Wir waren mit einer großen Gruppe in einem noblen Restaurant. Serviert wurde was Lustiges. Polenta mit Marzipan, dazu zermatschte Avocado und Sweet-Chili-Sauce. Dazu eine ganze gegarte gelbe Möhre und als Krönung lag eine fast schon braune Banane mit Schale auf der Polenta.“

Nach der ersten Belustigung war meine Reaktion darauf: „Polenta und Marzipan kann ich mir super vorstellen. Aber der Rest kann weg.“ =D

Die Idee ließ mich in den letzten Tage nicht mehr los und da das nasskalte Wetter geradezu nach einem warmen winterlichen Frühstück verlangte, wurde das Ganze dann einfach ausprobiert.

Wer wie ich vom Plätzchenbacken noch Marzipan da hat, kann direkt seine Reste verwerten.

Das Apfelkompott hatte ich so ähnlich neulich schon mal im Urlaub gekocht und fand es mit der fruchtig-säuerlichen Note sehr passend zur cremig-süßen Polenta. Das Ganze auf einem alten Küchenofen mit Feuer zu kochen, machte umso mehr Spaß. Darauf musste ich diesmal leider wieder verzichten. Aber köstlich und wärmend ist dieses Frühstück trotzdem – auch ohne Ofen.



Für 4 Portionen:

Polenta:

180 g Polentagrieß

1 l Wasser

100 g Sahne oder Butter

60 g Marzipan

$\frac{1}{2}$ TL Salz

Apfelkompott:

5 Äpfel (z.B. Boskoop)

1 Handvoll Rosinen

1 TL Zimt

1 TL Kurkuma

1 Sternanis, in Stücke gebrochen

1 großer Schuss Fruchtsaft (falls vorhanden)

Für die Polenta das Wasser mit dem Salz aufkochen und die Polenta mit dem Schneebesen einrühren. Auf kleiner Hitze und unter häufigem Rühren 10 Minuten garen. In der Zwischenzeit das Marzipan ganz klein zupfen oder fein würfeln. Zum Schluss Marzipan, Sahne oder Butter dazugeben und alles unterrühren, bis die Polenta cremig ist.

Für das Kompott die Äpfel waschen, das Fruchtfleisch vom Kerngehäuse schneiden und grob in Stücke schneiden. Mit den Rosinen, den Gewürzen und dem Saft oder ein wenig Wasser in einen Topf geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze schmoren, dabei gelegentlich umrühren.

Sobald die Äpfel weich sind, etwas Polenta in eine Schale geben und das Kompott drum herum verteilen. Wer mag streut noch ein wenig Zimt darüber.

[Natürlich könnt ihr dieses Gericht auch mit Grießbrei oder sogar Milchreis machen!]



Habt ihr auch schon mal im Traum Rezepte entwickelt? Ich hoffe, dieses traumhafte Frühstück weckt eure Lebensgeister und versüßt euch den Tag!

Habt eine genussvolle Zeit und macht es euch schön,

eure Judith

Buchteln mit Apfelkompott (ohne Hefe)



Habt ihr schon mal Buchteln gemacht oder gegessen? Ich kannte sie

bisher nur vom Namen her und dachte auch immer, Buchteln wären ein Hefeteiggebäck. Sind sie meist auch, aber man kann sie auch ohne Hefeteig machen, wie ich gestern festgestellt habe. Beim Blättern in Omas Backbuch fand ich dieses Rezept mit einer Art weichem Mürbteig.

Normalerweise werden Buchteln mit Konfitüre oder Pflaumenmus gefüllt. Ich habe aber – drei Mal dürft ihr raten – Apfelkompott genommen. Es ist ja schließlich Apfelzeit. Bei der Füllung könnt ihr natürlich nehmen, was euch schmeckt und was da ist.



Der Teig war sehr weich und etwas klebrig, man braucht genug

Mehl auf der Arbeitsfläche und etwas Fingerspitzengefühl. Aber die kleine Mühe lohnt sich! Die Buchteln sind innen fluffig weich mit saftiger Apfelfüllung, außen sind sie knusprig und sehr mürbe!

Naschkater hätte mir die ganze Form noch warm aufgefuttert, hätte ich nicht nach den ersten paar energisch Veto eingelegt, bis sie fotografiert waren.

Falls ihr die Buchteln vegan machen wollt, sollte der [vegane Quark-Öl-Teig von meinen Schweinchen](#) super funktionieren.

Die Menge fand ich etwas wenig. Im Rezept stand, für ca. 22 Stück. Da wären sie super klein geworden. Bei mir ergab die Menge ca. 12 Stück. Nächstes Mal mache ich gleich doppelt so viel Teig, dann lohnt es sich auch.

Teig:

50 g Butter oder Margarine
40 g Zucker
 $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
250 g Dinkelmehl Type 630
4 gestr. TL Backpulver
Ca. $\frac{1}{8}$ l Milch

Füllung:

Einige Esslöffel Apfelkompott
(2–3 Äpfel, 1 Schuss Rum oder Wasser, $\frac{1}{2}$ Päckchen
Vanillezucker, $\frac{1}{2}$ TL Zimt, Zucker nach Belieben, 1 EL Rosinen)
oder Konfitüre
Ca. 20 g zerlassene Butter oder Margarine zum Bestreichen
Puderzucker zum Bestreuen

Für die Füllung, sofern man sie selbst macht, die Äpfel schälen, klein schneiden und mit Wasser oder Rum, Vanillezucker und Zimt bei mittlerer Hitze schmoren, bis sie weich sind. Mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken oder auch pürieren. Mit Zucker abschmecken, die Rosinen zugeben und

abkühlen lassen.

Für den Teig die weiche Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker, Zimt und das Ei zufügen. Das Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit etwas Milch dazugeben. Der Teig sollte schwer reißend vom Löffel fallen. Eventuell braucht man etwas weniger Milch.

Mit einem in Mehl getauchten Esslöffel Portionen des Teigs abstechen und auf eine mit Mehl bestreute Arbeitsfläche geben. Mit bemehlten Fingern flach drücken und ca. 1 TL Apfelkompott darauf setzen. Die Teigländer darüber beutelartig zusammen drücken und die Buchteln mit der Öffnung nach unten in eine gefettete Auflauf- oder Kuchenform setzen. Sie können ruhig ein klein wenig Abstand haben, da sie noch aufgehen.

Alle Buchteln mit zerlassener Butter bepinseln und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C 30–40 Minuten backen. Die fertigen Buchteln noch einmal mit Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.



Dazu passt sehr gut ein Klecks Schlagsahne oder eine

Vanillesauce. Am besten schmecken die Buchteln warm.

Ich werde jetzt bei einer schönen Tasse Kaffee die letzten Reste der Apfelbuchteln verputzen – viel ist seit heute Morgen nicht übrig geblieben. Was steht bei euch heute oder morgen auf der Kaffeetafel?



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith