

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 Schlitzte 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 lässt 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

Apfelkuchen mit Buchweizen

Beitrag

enthält

unbezahlte

Werbung



Letztes Jahr haben die drei Bäume auf dem Grundstück meiner Eltern zwischen unserem und dem Nachbardorf keinen einzigen Apfel getragen. Der Frost im Frühjahr hatte alle Blüten auf dem Gewissen.

Was letztes Jahr verloren ging, schienen die Bäume jetzt wettmachen zu wollen. Sie bogen sich unter der Last und die Äpfel wuchsen so dicht, dass wir teilweise Mühe hatten, sie

mit unserem Pflückstab herunter zu holen. Ein Baum fiel dieses Jahr leider der Hitzewelle zum Opfer, trotzdem haben wir unfassbare Mengen geerntet – und es hängen noch immer Früchte an den Bäumen.

Als Kind bin ich auf jeden Baum geklettert, der mir unter die Nase kam und da unsere Bäume mittlerweile so dicht wachsen, dass man von außen nicht an alle Äpfel heran kommt, kletterte ich kurzerhand in den Baum und pflückte in der Krone die schönsten Äpfel. Ich fühlte mich gleich 20 Jahre jünger! Wie schön das ist, in einem Baum zu sitzen. Ich hatte es über die Jahre ganz vergessen.



Die ganze Ernte will jetzt natürlich verarbeitet werden. Also

gab es diese Woche den ersten Apfelkuchen –es wird sicher nicht der letzte bleiben. Da ich schon einige Apfelkuchen gebacken habe, wollte ich gerne etwas Neues ausprobieren. Ein italienisches Buch inspirierte mich dazu, auch mal andere Mehlsorten auszuprobieren und so habe ich gerösteten Buchweizen frisch gemahlen und etwa die Hälfte des Mehls damit ersetzt. Der nussige Geschmack passt sehr gut zu den säuerlichen Äpfeln. Man kann auch normales Buchweizenmehl nehmen, oder stattdessen die gleiche Menge Dinkel- oder Weizenmehl.

Da meine Mühle etwas gesponnen hat, wurde mein Mehl etwas grießig. Wer Kastenkuchen etwas rustikaler haben möchte, wie sich meiner unbeabsichtigt gestaltet hat, der kann noch ein, zwei Esslöffel Grieß in den Teig geben. Oder ihr mahlt euch Buchweizen im Bioladen ebenfalls frisch.

Für den Kuchen habe ich mal wieder meine originellen Backformen von [DEK-Design](#) heraus gekramt. Auf Detlefs Homepage könnt ihr diese und viele weitere schöne Formen bestellen.

Für 1 große Kastenform:

200 g Dinkelmehl Type 630

290 g Buchweizenmehl (am besten frisch gemahlen)

2 TL Backpulver

2 Prisen Salz

2 TL Zimt

100 g gehackte Pekannüsse

5 mittelgroße (säuerliche) Äpfel

2 Eier

230 g weiche Butter/Margarine (alternativ geht auch Öl)

290 g Zucker

(Puderzucker für die Deko)

Die ersten 5 Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen.

Die Äpfel waschen, trocknen und in Würfel schneiden.

Eier, Butter und Zucker schaumig rühren, dann die Äpfel und die Nüsse untermischen und den Mehl-Mix nach und nach dazu

geben und alles zu einem homogenen Teig verrühren.

Eine Kastenform gut ausfetten oder mit Backpapier auslegen, den Teig hinein füllen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C (Umluft) ca. 1 Stunde lang backen.

In der Form eine Weile abkühlen lassen, den fast erkalteten Kuchen stürzen. Wer mag bestäubt den kalten Kuchen mit Puderzucker.



Erntet ihr auch gerade Sommerfrüchte? Wie lagert ihr sie ein

und was zaubert ihr daraus?

Vielleicht habt ihr noch ein unschlagbares Rezept für mich? =)

Habt ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith

Wer mehr Lust auf einen anderen Apfelkuchen hat, wird vielleicht beim [1-2-3-Apfelkuchen](#) mit Guss fündig, oder beim Apfelkuchen mit [Rum-Rosinen-Nussgitter](#) oder auch beim [Apfelkuchen mit Limoncello-Guss](#).

Und wer lieber Kekse knabbern will, sollte unbedingt [diese Apfelkekse](#) ausprobieren!

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 ♥

♥ Blogevent ♥ Gastblog: Omas Kakaokuchen

Hallo,

ich bin Eva von ichmussbacken.com. Ich freue mich sehr, dass ich heute bei Judith Naschkatze zu Gast sein darf!

Judith hat mich eingeladen, bei ihrem [Blogevent „Der Geschmack von früher“](#) mitzumachen. Im Dezember habe ich es leider nicht geschafft, da war einfach zu viel los. Aber jetzt im Jänner hat es geklappt – der Kakaokuchen nach einem Rezept meiner Wiener Oma ist der erste Kuchen, den ich im neuen Jahr gebacken habe!



Noch

kurz zu mir und meinem Blog: Backen ist seit meiner Kindheit ein Hobby von mir. Die jahrzehntelange Back-Erfahrung kommt mir sehr zugute, da ich seit einigen Jahren wegen Laktoseintoleranz und Fruktoseintoleranz darauf achten muss, was ich esse. Gekaufte Süßigkeiten und Kuchen vertrage ich nur schlecht bis gar nicht. Ich backe mir meine Kuchen, Torten, Cookies, Cupcakes und Co. daher einfach selbst; die Ergebnisse stelle ich auf meinem Blog vor.

Die Rezepte auf meinem Blog sind so gestaltet, dass ich sie selbst vertrage. Ich gebe immer an, wenn ich laktosefreie Produkte verwende, etwa bei Milch, Schlagrahm/Sahne, bei Schokolade. Ihr könnt aber natürlich ebenso gut „normale“ Produkte verwenden!

Bei Fruktoseintoleranz ist es etwas schwieriger, da die individuelle Verträglichkeit sehr unterschiedlich ist. Ich vertrage meine Rezepte wie gesagt sehr gut, und ich hoffe, ihr



auch!

Nun aber los mit der Geschichte hinter Omas Kakaokuchen. Meine Oma lebte in Wien. In meiner Kindheit verbrachten wir, meine Geschwister und meine Mutter, jeden Sommer mehrere Wochen bei ihr in ihrem Schrebergarten am Ziegelteich. Soweit ich mich erinnere, haben wir uns dort hauptsächlich von Eis, Schokolade, Süßigkeiten und Extrawurst-Semmeln ernährt.



Meine Oma war definitiv eine „Süße“. Wenn wir in der Kantine Eis holten, kauften wir immer zwei Familienpackungen, eine für die Oma, eine für uns vier. Dazu aß sie einige Löffel Schlagrahm. Ich staunte immer darüber, wie viel sie essen konnte. Meine Oma konnte hervorragend backen; irgendein Kuchen war fast immer in der Küche – Marillenleck oder Kirschleck etwa, also Blechkuchen mit Marillen oder Kirschen. Auch ihre Weihnachtsbäckerei schmeckte fantastisch. Ich backe noch heute die [Linzer Augen](#) und [Vanillekipferl](#). Oft gab es auch diesen Kakaokuchen. Meine Oma backte ihn in einer rechteckigen, dunkelbraunen Emailleform. Ihrer Aussage nach war das ein schneller Kuchen. Meistens gab es ihn „trocken“, also ohne Füllung, aber lieber mochte ich ihn mit Schokocreme-Füllung.



Ich

muss noch dazu sagen, dass meine Oma nie an Zucker oder Butter sparte, ganz im Gegenteil. Je süßer, desto besser. Und je älter sie wurde, desto süßer wurden ihre Kuchen und Torten, weil ihr Geschmackssinn allmählich nachließ und sie nicht mehr so gut schmecken konnte.

Das Rezept für den Kuchen habe ich schon vor vielen Jahren aufgeschrieben, aber nie nachgebacken. Für Judiths Event war es nun so weit. Ich war wirklich gespannt, ob der Kuchen so schmecken würde, wie ich ihn in Erinnerung hatte!

Bei der Zubereitung des Kuchens hatte ich gleich mehrere Aha-Erlebnisse. Ich war zuerst einmal richtig überrascht darüber, dass die Zubereitung aufwendiger war als meine Oma es dargestellt hatte. Sie erledigte das Backen irgendwie nebenher, und schwupps, war der fertige Kuchen da. Ganz so einfach fand ich das nicht. Meine Küchenmaschine musste ganz schön lange rühren, bis der Teig schaumig war!



Außer dem hat es mich überrascht, wie viel Teig das Rezept ergab. Die Menge hat locker für einen Backrahmen in der Größe 35 x 25 cm gereicht. Im Nachhinein leuchtet mir das allerdings vollkommen ein. Wenn es um Süßes ging, machte meine Oma eben keine halben Sachen. Wozu einen kleinen Kuchen backen, wenn man genauso gut einen großen Kuchen backen kann? Viel Teig, viel Creme – auch bei der Creme hat meine Oma nicht gespart. Wer zu Silvester gute Vorsätze gefasst hat und auf Diät ist, sollte besser auf die Füllung aus einer üppigen Schokopudding-Buttercreme verzichten! Die schmeckt zwar köstlich, ist aber doch recht kalorienlastig.



Ich hatte also als Nachback-Ergebnis ein ganzes Blech Kakaokuchen mit Schokocreme-Füllung vor mir und war echt gespannt darauf, wie der Kuchen schmecken würde. Mit dem ersten Bissen wurde ich sofort in meine Kindheit zurückversetzt. Der Geschmack ist genau wie damals und bringt sofort Erinnerungen an Wien, Sommer, Ferien zurück.

Der Boden schmeckt intensiv nach Kakao, man merkt, dass das kein Schokoladekuchen ist, sondern ein Kakaokuchen. Die Creme ist sehr süß; dennoch mag ich den Kuchen nach wie vor mit Creme lieber als ohne. Ich würde aber empfehlen, etwas weniger Zucker zu nehmen, also ca. 70 g statt 100g. Wie gesagt mochte es meine Oma vor allem in ihren letzten Lebensjahren sehr süß, weil ihr Geschmackssinn nachließ.



Meine Oma gab auch stets einen guten Schuss Rum in die Creme, als Kontrast zu der Süße. Das habe ich nicht gemacht, da bei uns Kinder mitessen. Ich kann mir aber vorstellen, dass eine Schicht Orangenmarmelade oder Preiselbeermarmelade unter der Schokoschicht sehr gut zum Kakaokuchen passen und ebenfalls die Süße etwas mildern würde.

Ansonsten: Daumen hoch für den Kuchen! Der macht sich sicher toll auf einem Buffet – und reicht garantiert für eine große Menge Gäste!

Zutaten

Teig

125 g Butter
(laktosefrei, wenn du sehr empfindlich bist)
3 Dotter
200 g Zucker
500 ml Milch, laktosefrei
400 g Mehl
100 g Kakao
1 Pck. Backpulver
3 Eiklar
1-2 Hände Walnüsse (optional)

Schokocreme

1 Pck. Schokoladenpudding
500 ml Milch, laktosefrei
250 g Butter, Zimmertemperatur
(laktosefrei, wenn du sehr empfindlich bist)
Zucker nach Geschmack
(Bei Oma 100 g; meine Empfehlung sind max. 70g)
2 EL Kakaopulver
1 Schuss Rum, optional

Zubereitung

1. Einen Backrahmen auf die Größe von 25 x 35 cm einstellen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Das Backrohr auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Butter, Dotter und Zucker mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine gut schaumig rühren; das dauert mindestens 5-10 Minuten. Den Kakao in eine Schüssel sieben und mit Mehl und Backpulver vermischen. Die Milch und die Mehlmischung abwechselnd zu der Buttermischung geben und gut einrühren. Der Teig ist sehr zähflüssig. Den Teig in den Backrahmen gießen und glattstreichen. Nach Belieben mit Walnüssen bestreuen.
3. Den Teig ca. 30-35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen: Wenn an einem in den Boden gesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Den Boden aus dem Backrohr nehmen und abkühlen lassen.

4. Für die Füllung einen Schokoladenpudding nach der Anweisung auf der Packung zubereiten: Das Puddingpulver mit ca. 8 Esslöffeln Milch verrühren, die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen. Die Puddingpulver-Mischung mit dem Schneebesen in die heiße Milch einrühren, aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Den Pudding komplett abkühlen lassen.

5. Die Butter mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine gut schaumig rühren. Den Pudding mit dem Stabmixer durchmischen, dann löffelweise zu der Butter geben. Jeden Löffel gut einarbeiten, damit die Masse nicht gerinnt.

6. Den Boden halbieren. Den Deckel abnehmen, die Creme gleichmäßig auf dem Boden verstreichen und den Deckel wieder aufsetzen. Den Kuchen vor dem Aufschneiden etwa eine Stunde lang kühlen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Staubzucker bestreuen. [nurkochen]



Wie man auf den Fotos sieht, ist der Boden bei mir ganz leicht sitzen geblieben. Ich hätte mich auf mein Gefühl verlassen sollen und ihn noch etwa 5 Minuten länger backen sollen. Laut Stäbchenprobe war er zwar fertig, beim Abkühlen sank er aber etwas ein. Backt ihn also im Zweifelsfall lieber etwas länger! Außerdem: Je mehr Nüsse, desto besser ☺ !

Danke, liebe Judith, dass ich bei dir zu Gast sein durfte!