

Gin&Tonic-Tiramisù mit Aprikose



Letzte Woche war ich mal wieder ratlos, was für eine Nascherei ich zubereiten könnte. Zum Backen war es zu warm, aber etwas Herzhaftes gab es ja schon letzte Woche auf dem Blog.

Naschkater schlug Tiramisù vor, aber davon gibt es zahllose Rezepte und alle ähneln sich, sofern man ein klassisches mit Kaffee und Amaretto macht.

Da wir große Gin-Fans sind, schlug Kater Gin vor und so verrückt das erst mal klang, so fasziniert war ich von der Idee, ein Tiramisù mit Gin&Tonic zu machen – so etwas hatte

ich nämlich noch nirgends gesehen. Ich gehe davon aus, dass schon einige Leute auf diese Idee kamen, aber ich hoffe, dass ihr noch nie davon gehört habt und jetzt ganz gespannt seid, das Rezept auszuprobieren.

Denn natürlich machte ich mich sofort ans Werk und fand das Resultat wirklich richtig gut! Das Tiramisù hat eine sommerliche Leichtigkeit und wer Kaffee nicht mag, für den ist diese Variante vielleicht mal einen Versuch wert, um sich dem köstlichen italienischen Dessert doch noch anzunähern.

Beim ersten kleinen Test hatte ich noch ein paar gefriergetrocknete Beeren (aus einem Beeren-Müsli) da und bröselte sie statt Kakao als Pulver über das Tiramisù. Für die Foto-Version nahm ich dann ein paar Zuckerherzchen, aber ich finde diese Beeren-Pulver-Idee super, das sah wirklich hübsch aus.

Da könnt ihr also nach Geschmack und vorhandenen Zutaten dekorieren, wie ihr mögt.



Für 4 Portionen:

20 ml Gin

80 ml Tonic

1 große Aprikose
200 g Sahnequark
90 g Schmand
2 EL Puderzucker, gesiebt
20 Löffelbiskuits

Eine rechteckige Form von 20×14 cm bereit stellen.

Gin und Tonic in eine flache, weite Schale geben. Die Aprikose waschen, entsteinen und in feine Spalten schneiden.

Quark, Schmand und Puderzucker verrühren und abschmecken.

Die Löffelbiskuits nacheinander von beiden Seiten kurz in den Gin&Tonic tauchen, herausnehmen und nebeneinander in die Form legen. Sobald eine Schicht Biskuits vollständig ist, die Hälfte der Creme darauf verteilen und die Aprikosenspalten gleichmäßig darüberlegen.

Die zweite Hälfte Biskuits kurz einweichen, abtropfen lassen und auf der ersten Schicht verteilen. Die übrige Creme daraufgeben und glatt streichen.

Nach Belieben mit etwas Aprikose, Zuckerdekor oder gefriergetrocknetem Beerenpulver garnieren.

Vor dem Servieren am besten 30 Minuten durchziehen lassen.



Falls ihr das Rezept ausprobiert, freue ich mich über eure Rückmeldung. Schreibt gerne mal, welchen Gin ihr am liebsten mögt und ob ihr euch solch ein Desert vorstellen könnt!

Ich wünsche euch eine genussvolle Sommerwoche!

Eure Judith

**Rugelach – Knusprige Kipferl
mit Aprikose & Nuss oder
Nuss-Nugat-Creme**



Vor einigen Wochen habe ich einen Tauschnachmittag veranstaltet. Habt ihr so etwas schon mal gemacht? Zum ersten Mal habe ich so etwas während des Studiums mit meiner Mitbewohnerin organisiert. Wir luden zu Kaffee und Kuchen ein und jede brachte mit, was sie an Klamotten, Kosmetik, Schmuck oder sogar Büchern, Musik etc. nicht mehr mochte und gerne weiter geben wollte.

Solche Tauschaktionen finde ich persönlich großartig, denn man entdeckt immer neue schöne Lieblingsteile und mich macht es immer sehr froh, wenn eine Freundin ein abgelegtes Stück von mir übernimmt und noch große Freude daran hat. So ist es auch nicht ganz aus der Welt, auch wenn ich es selbst an mir nicht mehr mag, denn man läuft ihm ja nun bestimmt mal wieder über den Weg.

Beim letzten Tauschtag hat jede Besucherin auch etwas zum Essen mitgebracht, so hatten wir ein unkompliziertes buntes Büffet. Eine Freundin brachte Rugelach mit, süß gefüllte Kipferl aus der jüdischen Küche.



Übersetzt bedeutet der Name wohl einfach „Hörnchen“.

Die Variante mit Frischkäse im Teig stammt offenbar aus den USA, wohin dieses Rezept mit den Migranten einwanderte.

Traditionell werden sie mit Nuss-/ Mohnmasse, Pflaumenmus-Füllung sowie Trockenfrüchten, Zimt und Zucker gemacht. Heutzutage kommt auch Schokolade vor – ich habe für die zweite Hälfte auch eine Nuss-Nugat-Creme genommen.

Der Teig geht auch ohne Backtriebmittel gut auf und wird wunderbar knusprig und mürbe wie Blätterteig. Bei der Füllung kann man natürlich nehmen, was schmeckt. Ich habe mich diesmal ziemlich ans Rezept gehalten, allerdings die doppelte Menge Teig gemacht und die zweite Hälfte mit Nuss-Nugat-Creme bestrichen und noch ein paar gemahlene Nüsse darüber gestreut. Beide Varianten sind super lecker.

Ich finde, die Rugelach eignen sich wunderbar für ein österliches Büffet, den Osterbrunch oder den Nachmittagskaffee. Deshalb gibt es sie diese Woche statt eines klassischen Ostergebäcks.

Wer eher Lust auf einen [Karottenkuchen](#), [Apfeltartes in Hasenform](#) oder ein (Vollkorn-) [Osterlamm](#) hat, findet die Rezepte im Archiv.

Für 24 Stück:

TEIG:

150 g Dinkelmehl 630

1 Prise Salz

100 g Butter, in Würfeln

100 g Frischkäse

FÜLLUNG:

40 g geriebene Nüsse

50 g Rohrzucker

Ca. 6 EL Aprikosenkonfitüre

Mehl, Salz und Butter in eine Schüssel wiegen und mit den Händen zu einer bröseligen Masse verarbeiten, dann den Frischkäse dazugeben und alles zügig zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig halbieren, zu Kugeln formen und diese etwas flach drücken. In Folie gewickelt oder in einer abgedeckten Schüssel am besten über Nacht, aber mindestens 3 Stunden, im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung Nüsse und Zucker vermischen und die Konfitüre glatt rühren. Beides bereit stellen.

Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen und 2 Bleche mit Backpapier belegen und bereit stellen.

Die erste Hälfte Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem 3mm dicken Kreis von 25 cm Durchmesser ausrollen und mit Konfitüre bestreichen. Dabei einen Rand von 1-2 cm frei lassen. Dann die Nuss-Zucker-Mischung darüberstreuen. Wie bei einer Torte mit einem scharfen Messer 12 gleichmäßige Dreiecke schneiden und jedes Dreieck von außen her Richtung Spitze eng aufrollen. Mit etwas Abstand und der Spitze nach unten auf das Blech legen. Die Rugelach ca. 20 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.



Ich hoffe, ihr habt jetzt auch Lust bekommen, ein paar Kipferl zu naschen und wünsche euch ganz wunderbare, genussvolle Ostertage mit euren Lieben! Macht es euch schön und lasst es euch gutgehen!

Eure Judith

**Fruchtiger Quarkkuchen mit
Mango, Aprikose und weißer
Schokolade (ohne Ei)**



In

den letzten Tagen war ich etwas angeschlagen. Eine leichte Sommergrippe hatte mich kurz ausgeknockt. Nachdem der Appetit also zeitweilig sehr mäßig war, hatte ich am Wochenende dann immer mehr Lust auf Käsekuchen.

Gestern raffte ich mich auf und improvisierte schnell diesen fruchtigen Quarkkuchen mit Früchten, die sowieso weg mussten. Nach dem Backen und Fotografieren war ich dann leider so platt, dass ich es nicht mehr schaffte, den Kuchen zu bloggen. Also gibt es das Rezept erst heute.



Die Quarkcreme ist nur mit weißer Schokolade gesüßt. Ich

wollte sie frisch, zitronig und nicht zu süß haben. Für alle mit süßerem Zahn empfehle ich, vielleicht noch 2 EL Zucker dazu zu geben.

An Früchten könnt ihr natürlich nehmen, was gerade Saison hat und schmeckt (oder auch Dosenobst).

Ich liebe gerade frische Aprikosen und die Mango hatte ich bei Foodsharing gerettet, die musste dringend gegessen werden und passte super gut. Für meine Tarte habe ich nur 1 große Aprikose und deutlich mehr Mango verwendet.

Für 1 Tarteform mit 26 cm Durchmesser:

Teig:

130 g Dinkelvollkornmehl
(am besten frisch gemahlen)
100 g Dinkelmehl 1050
80 g Butter
50 g Zucker
Wasser nach Bedarf

Belag:

200 g weiße Schokolade, zerlassen
[2 EL Zucker]
500 g Magerquark
35 g Stärke
Abrieb von 1 ganzen großen Zitrone
2 EL Zitronensaft

**

200 g Mango und Aprikose, gewürfelt
2 Handvoll Mandelblättchen

Alle trockenen Zutaten in die Schüssel wiegen, die Butter in Stückchen darüber geben und mit den Fingerspitzen alles zu feinen Krümeln vermischen. Dann schlückchenweise kaltes Wasser dazu geben und kneten, bis alles zu einem gleichmäßigen Teigklumpen verbunden ist.

Die Form mit Backpapier auskleiden, den Teig gleichmäßig hineindrücken und einen Rand hochziehen.

Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit allen

anderen Zutaten in einer Schüssel verrühren.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Einen Teil der Creme auf den Boden geben und glatt streichen. Dann die Obstwürfel darauf verteilen und die übrige Creme darübergeben und ebenfalls glatt streichen.

Den Kuchen in den Ofen stellen und 20 Minuten backen, dann die Mandelblättchen darauf verteilen und weitere 20–25 Minuten backen, bis die Masse aufgegangen ist und leicht goldgelb wird.

Die Tarte auf einem Gitter etwas abkühlen lassen und dann aus der Form lösen.



Naschkater war selig, als er gestern heim kam und den Kuchen entdeckte. Seit gestern Abend sind viereinhalb Stücke

verschwunden, viel ist also schon nicht mehr übrig.
Hoffentlich schmeckt euch der fruchtige Quarkkuchen genauso
gut!

Habt eine genussvolle Woche und genießt den Sommer,
eure

Judith

