

Zartschmelzender Genuss auf der Zunge: Aprikosen- Käsekuchen



Diese Woche bin ich in der Pfälzer Heimat zu Besuch, denn meine liebste Ma feiert groß Geburtstag. Eigentlich wollte sie für ihre spontanen Gäste einen Käsekuchen backen (lassen), aber Anfang der Woche war es so heiß, dass sie sich weigerte, den Backofen anzumachen. Es lagen dann also vier Packungen Quark bzw. Schichtkäse im Kühlschrank und bewegten sich auf ihr Mindesthaltbarkeitsdatum zu.

Mitte der Woche kühlte es dann zumindest abends schön ab und wir saßen genießerisch mit einem Glas Wein im Hof und ließen uns ein angenehmes Lüftchen um die Nase wehen. Da kamen wir auf den Quark zu sprechen und als gewiefte Naschkatze mit Backentzug konnte ich meine Ma überzeugen, dass man an einem solchen Tag doch abends backen und dann direkt durchlüften könnte, so wie man es dann vor dem Zubettgehen eh tut.

Also schwangen wir uns noch schnell aufs Rad, besorgten im Dorf ein paar Aprikosen und los ging es in der Backstube.

Der Kuchen ist eine Wucht. Ich würde behaupten, es ist der cremigste und beste Käsekuchen, den ich je gebacken habe. In Freiburg gibt es auf dem Münstermarkt (und mittlerweile auf vielen anderen Märkten) „Stefans Käsekuchen“, der wirklich ganz großartig ist. Aber mein Naschkater behauptete sehr überzeugend, dass mein Kuchen sich durchaus mit Stefans messen könne und meine Eltern waren der gleichen Ansicht.

Ich möchte mich jetzt hier nicht mit einem kleinen professionellen Käsekuchenimperium vergleichen. Aber ich denke, dieser Kuchen würde auf dem Markt sicher auch Abnehmer finden und Käsekuchenliebhaber sollten dieses Rezept unbedingt ausprobieren!

Der Boden ist aus Dinkelvollkornmehl und somit schön knusprig und nussig im Geschmack und die saisonalen Aprikosen passen mit ihrer leicht säuerlichen Frucht hervorragend zur leicht süßen Creme.



Für

eine Form von Ø 26 cm:

Boden:

300 g Dinkelvollkornmehl, frisch gemahlen

200 Butter

100 g Zucker

1 Ei

Käsemasse:

500 g Schichtkäse

500 g Quark

$\frac{1}{2}$ Becher Sahne

2 EL Crème fraîche oder Mascarpone

5 Eier

150 g Zucker

1 Packung Vanillezucker

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Saft einer kleinen Zitrone

4 EL Mehl

12 Aprikosen

Die Zutaten für den Boden in eine Schüssel geben und schnell zu einem Teig verkneten.

Die Springform fetten und mit Mehl ausstreuen.

Den Teig gleichmäßig in die Form drücken und einen Rand hochziehen. Die Form in den Kühlschrank stellen. (Falls dafür kein Platz ist, kann man auch den Teig kühlen (in Folie oder einer abgedeckten Schale) und ihn dann in die Form drücken.)

Den Ofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.

Für die Füllung alle Zutaten in eine große Schüssel füllen und mit dem Handrührgerät mehrere Minuten gut durchschlagen.

Die Aprikosen waschen, trocknen und halbieren.

Die Hälfte der Käsemasse auf den Boden geben. Zwei Drittel der Aprikosen darauf verteilen. Dann die restliche Masse einfüllen, glatt streichen und mit den übrigen Aprikosen kreisförmig belegen.

Den Kuchen 50 Minuten backen.[nurkochen]

TIPP: Nach den ersten 10 Minuten mit einem Messer zwischen Quarkmasse und Mürbteigrand rundherum entlang fahren. So kann er gleichmäßig aufgehen und platzt nicht auf.

TIPP: Da er sonst zu dunkel wird, den Kuchen am besten nach einer halben Stunde mit Alufolie abdecken. Kurz vor Ende der Backzeit kann man ihn noch mal Farbe nehmen lassen, so dass er am Ende goldbraun ist.

Nach dem Backen in Ruhe auskühlen lassen. Nach einer Viertelstunde kann man meist vorsichtig den Rand der Form lösen. Dann fertig auskühlen lassen. (*Währenddessen sinkt der beim Backen aufgegangene Kuchen wieder auf Springformhöhe ab.*) Den kalten Kuchen auf eine Platte setzen und eventuell mit Puderzucker verzieren.



Ich hoffe, ihr habt Lust bekommen auf diesen cremigen Wochenendgenuss und falls ihr ihn nachbackt, freue ich mich über eure Meinung! =)

Habt ein genussreiches Wochenende und wenn es bei euch auch so stürmt – lasst euch nicht wegpusten!

Eure Judith



Dreifach gut: Cantuccini mit Aprikose, Kakao und weißer Schokolade



Manch

mal muss es einfach doppelt Schokolade sein.

Aber Fruchtiges ist auch immer gut. Dann ist so was Frisches dabei.

Gut, dass es nicht immer eine „oder- Frage“ ist, sondern im Falle der Cantuccini eine von „und“: Kakao im Teig, der Stücke weißer Schokolade und getrockneter Aprikosen in sich birgt. Schokoladig, fruchtig, sündig. =)

Cantuccini sind ja Universalgenies, die können mit allem. Wer sie mag, wird diese hier sicher lieben, denn sie vereinen alles, was Naschkatzen mögen.

Warum diese Cantuccini heute kreiert wurden und wohin sie versendet wurden, das verrate ich euch nach dem Rezept. Hier erst mal die...

Zutaten:

250 g Mehl

1 TL Backpulver

100 g Zucker

1 Prise Salz

15 g Kakao

25 g Butter oder Margarine, zimmerwarm

2 Eier

2 EL Rum oder Amaretto

10 getrocknete Aprikosen in kleinen Stückchen

100 g weiße Schokolade, gehackt

Die trockenen Zutaten mischen, Eier und Butter dazu geben und alles zu einem Knetteig verarbeiten. Wenn er zu trocken ist, langsam den Rum einarbeiten.

Zum Schluss die Aprikosen und die Schokolade unterkneten.

Den Teig 30 Minuten kalt stellen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.

Dann den Teig halbieren und zwei Rollen formen. Diese mit Abstand aufs Blech legen und etwa eine Viertelstunde backen.

{Etwas im Auge behalten, denn die Stücke im Teig, die außen sind, können leicht etwas zu viel Farbe bekommen!}

Nach 15 Minuten aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und

mit einem scharfen Messer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Schnittfläche aufs Blech legen und noch mal ein paar Minuten im Ofen rösten.[nurkochen]



Theor

etisch könnt ihr alles in die Cantuccini kneten. Ursprünglich ist es ja ein Gebäck mit Mandeln, aber auch Trockenfrüchte eignen sich toll oder Schokostücke alles Art. Nüsse gehen ebenfalls oder auch mal einfach nur Gewürze, Orangen- oder Zitronenschale, ...

Die Schoko- Aprikosen- Cantuccini sind fast alle in einer schönen Schachtel {zusammen mit Schoko- Knusper- Herzchen} zur Tante meiner lieben Freundin Kerstin gereist. Wieso, fragt ihr euch? Das kam so.

Besagte Tante Irene hatte letztes Jahr bei Kerstins Hochzeit eine Stofftasche dabei, die sie selbst genäht hat und die ich sehr bewunderte, denn sie hatte lange Schlaufen, so dass man sie super über die Schulter hängen kann und eine große Öffnung, so dass man bequem alles in ihr verstauen kann. Irene versprach, mir auch eine zu nähen. Ehrlich gesagt hatte ich nicht erwartet, dass Irene sich nach dem Hochzeitstrubel noch an mich und die Tasche erinnert und hätte ihr das auch überhaupt nicht übel genommen. Ich dachte selbst bald nicht mehr daran; der übervolle und ganz wunderschöne Hochzeitstag von Kerstin und Dennis lieferte so viele Erinnerungen!

Es wurde Weihnachten und Kerstins Weihnachtspaket wurde geliefert. Ich öffnete es und was kam zum Vorschein? Meine Überraschung und Freude waren wirklich groß und ich war sehr gerührt, dass Tante Irene an mich gedacht hatte!



Da ist ja klar, dass man als Naschkatze nicht einfach nur eine Dankeskarte schickt. Weihnachten ist zwar schon etwas länger vorbei, aber besser spät als nie und somit wird mein Paket nun wenigstens eine genauso große Überraschung wie die Tasche es für mich war – zumindest hoffe ich das. =)

Ich wünsche euch eine genussreiche Zeit!
Bis bald,
eure Judith



Pures Weihnachtsglück: Quarkstollen mit Aprikosenmarzipan



So richtig konstant mag die Weihnachts- Besinnlichkeit ja noch

nicht aufkommen. Nach den paar Schneeflocken, die neulich nachts leise knisternd für Winterflair sorgten, war es ansonsten in den letzten Wochen ein endloses, meist noch nass-kaltes Grau.

Statt Schneeflocken muss dann eben Puderzucker rieseln, der Schnee der Küche!

Und heute fällt er auf mein zweites Stollengebäck für dieses Jahr, aber hier in klassischer Form und unsagbar lecker!

Die Menge des Rezeptes, das mal wieder aus einem GU- Buch stammt, nämlich dem „Basic baking“, reicht locker für zwei mittlere Stollen, wenn man keinen riesigen machen möchte. Wir haben den Teig geteilt und zwei gebacken.

Und natürlich habe ich auch wieder ein paar Dinge abgeändert, zum Beispiel finde ich zwei dünnere Rollen Marzipan im Stollen viel netter als eine dicke und zusätzlichen Zucker habe ich auch nicht ins Marzipan geknetet.

Aber hier einfach mal meine Version des Rezeptes **für 2 mittelgroße Stollen:**

Füllung:

200 g Marzipan

50 g getrocknete Aprikosen, fein gehackt

Die fein gehackten Aprikosen mit dem Marzipan verkneten. Daraus vier gleich große Rollen formen (ca. 20 cm) und kühl stellen.

Teig:

150 g Butter

250 g Quark

2 Eier

2 Päckchen Vanillezucker

100 g Zucker

4 EL Rum

150 g Rosinen

200 g Zitronat/ Orangeat (am besten eine Mischung aus beidem)

100 g Mandelstifte

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver
1 geh. TL Lebkuchengewürz
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt

etwa 150 g Butter zum Bestreichen
1 Päckchen Vanillezucker
4 EL Puderzucker

Butter schmelzen und abkühlen lassen.

Zitronat und/oder Orangeat fein hacken. Mit den Rosinen und den Mandeln in einer trockenen Pfanne anwärmen. Das Mehl samt Backpulver und Gewürzen dazu geben und in der Pfanne mit den angewärmten Zutaten mischen. (Notfalls, bei zu kleiner Pfanne, auch in einer großen Schüssel.)

Quark mit Eiern, Vanillezucker, Zucker, Mandelaroma und Rum aufschlagen.

Die trockenen Zutaten mit der noch flüssigen Butter und der Quarkmasse verkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Den Ofen vorheizen auf 180° C (bei Umluft nicht vorheizen und 160° C einstellen).

Ein Blech mit Backpapier belegen.

Den Teig halbieren und auf etwas Mehl zwei ovale flache Laibe formen. In diese zwei Rillen drücken und die je zwei Marzipanschnüre einlegen. Dann den Teig von beiden Seiten zuklappen, so dass ein runder geschlossener Laib entsteht. Oben etwas seitlich der Mitte eine Kerbe eindrücken.

Aus Alufolie einen breiten Streifen falten, ihn außen rund um den Stollen legen und die Enden gut zusammenfalten, so dass der Stollen nicht zu sehr auseinander geht beim Backen.

Auf unterer Schiene 1 – 1 $\frac{1}{4}$ Stunden backen. Die 150 g Butter schmelzen lassen.

Nach 20 Minuten Backzeit den Stollen mit zerlassener Butter einpinseln und das noch zwei, drei Mal während des Backens machen.

Nach dem Backen mit der restlichen Butter bepinseln und den Vanillezucker darüber streuen.

Wenn er abgekühlt ist, den Stollen noch mal mit Puderzucker

bestäuben. [nurkochen]



Von allen Stollen, die ich bisher gebacken habe, schmeckt mir dieser hier am allerbesten und ich hoffe, das Rezept wird euch genauso gut gefallen, zumal es ohne Hefe ist und man somit keine Gehzeit abwarten muss.

Natürlich wird er noch besser und aromatischer, wenn er eine Weile ruhen kann.

Aber auch direkt nach dem Backen ist er ein riesiger Genuss! ;)

Habt besinnliche und genussreiche Adventstage!

Eure Judith

PS:

Selbstgebackener Stollen ist natürlich auch ein tolles Geschenk! Entweder in Scheiben oder man backt statt zwei größeren 4 kleine Stollen und packt sie schön ein! =)



Quiche mit Lauch, Aprikosen und Blauschimmelkäse



ch findet man sie im Laden: die ersten Aprikosen! Ich mag diese Früchte wirklich gerne, weil sie so weich, ja fast kuschelig sind mit ihrer zarten, pelzigen Haut und dem samtig-süßen Inneren.

Da kam die Einladung zu einer Geburtstagsfeier gerade recht, um eine Quiche Probe zu backen, die sehr spannend klang. Natürlich habe ich wie fast immer einen Teil des Mehls ersetzt und auch bei der Füllung etwas geändert. Aber die Basiszutaten sind gleich geblieben und ich finde die Kombination aus würzig-salzigem Blauschimmelkäse, fruchtig-säuerlicher Aprikose und Lauch, der in Quiche absolut immer gut geht, einfach himmlisch!

Fazit: Test bestanden, unbedingte Weiter-Empfehlung und sie die Quiche wird am kommenden Wochenende noch einmal gebacken! =)

Tipp: Bei diesem Rezept passen auch Birnen statt Aprikosen oder wenn keine Saison ist, auch getrocknete Aprikosen! Und man kann so eine Quiche natürlich wunderbar kalt essen, zum Beispiel mit Gästen beim Fußball- Schauen! ;)

Zutaten für eine Quicheform Ø 28-30 cm:

200 g Mehl (auch 50/50 Vollkorn- /Weißmehl möglich)

120 g kalte Butter

1 EL Schmand

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

1 Ei

300 g Aprikosen

2 kleine Stangen Lauch (etwa 125 g)

150 g Blauschimmelkäse (z.B. Blaue Kornblume)

2 Eier

150 g Crème fraîche

50 ml Milch

Muskatnuss, Pfeffer

50 g Haselnusskerne

Fett und Mehl für die Form

Mehl mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Mürbteig kneten. Sollte er zu klebrig sein, was vor allem bei Vollkornmehl passieren kann, noch etwas Mehl dazu nehmen.

30 Minuten kühl ruhen lassen.

Haselnüsse grob hacken und ohne Fett in der Pfanne leicht anrösten.

Lauch putzen und in feine Streifen schneiden. Aprikosen waschen, entkernen und in dünne Segmente schneiden.

Käse grob schneiden, mit Eiern, Crème fraîche, Milch, Muskat und Pfeffer pürieren.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Teig ausrollen, die Form damit auslegen und den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Aprikosen und Lauch hinein füllen, Nüsse darüber verteilen und den Guss darüber geben.

In etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Am besten auskühlen lassen, so lässt sich die Quiche am besten schneiden und man kann die Stücke gut aus der Form holen.[nurkochen]



Was ist eure liebste Kombination aus salzig und fruchtig? Habt ihr auch solche kreativen Rezepte ausprobiert, die euch begeistert haben? Fühlt euch herzlich eingeladen, davon zu berichten! =)

Habt eine genussvolle Sommer- und Fußballzeit!

eure Judith

