

Pan di Spezie – Gewürzmuffins mit Hirse



Heute gibt es mal wieder eine süße Nascherei. Das Jahr fing so arbeitsam an bei mir, dass ich gar nicht die Ruhe hatte, um etwas zu backen. Wenn ich in der Küche stand, habe ich eher [gekocht](#), denn wenn ich stundenlang konzentriert am Rechner sitze, brauche ich herzhaftere Energiezufuhr.

Aber ohne Kuchen geht es nunmal auch nicht! Und deshalb habe ich es heute ausgenutzt, dass ich sehr früh auf war, und habe ganz schnell diese leckeren Muffins gebacken.

Das Rezept stammt aus einem italienischen Buch namens „Di

farina in farina“, in dem mit ganz verschiedenen Sorten Mehl gebacken wird – unter anderem auch mit Hirse oder Mais. Meist wird ein Mix verwendet, aber ich mag an dem Buch, dass einfach mal Abwechslung ins Spiel kommt und man inspiriert wird, mal mit etwas anderem als immer nur Weizen oder vielleicht Dinkel zu backen.



Ich backe ja fast ausschließlich mit Dinkelmehl. Deshalb war dieses Rezept natürlich praktisch, da ich sowohl 630er Mehl als auch Körner für Vollkornmehl da hatte. Als Besitzerin einer kleinen Mühle mahle ich mein Vollkornmehl immer frisch, was ich jedem nur empfehlen kann! Ihr könnt Körner auch in Bioläden mahlen, da gibt es oft eine Mühle. Die Hirse habe ich dabei direkt mit durchlaufen lassen.

Eigentlich ist das Pan di Spezie ein Kuchen (genau übersetzt ein Gewürzbrot) und wird laut Rezept in einer Kastenform von 26 cm Länge gebacken. Ich hatte mal wieder Lust auf Muffins und wollte ein paar auch verschenken. Kasten Kuchen backt ihr 30–35 Minuten bzw. macht dann nach einer halben Stunde am besten die Stäbchenprobe. Die Muffins brauchen natürlich nicht so lange.

Für ca. 12 Muffins:

120 g Dinkelmehl 630
80 g Dinkelvollkornmehl
60 g Hirsemehl
2 EL Kakaopulver
1 TL Zimt, gemahlen
1 TL Ingwerpulver
 $\frac{1}{2}$ TL Nelkenpulver
1 TL Backpulver
 $\frac{1}{2}$ TL Natron
1 Prise Salz
— — —
140 g Zucker
80 g Olivenöl
2 Eier
2 EL flüssiger Honig
125 g Milch
125 g Joghurt

Alle trockenen Zutaten in eine große Schüssel wiegen und

vermischen.

Die nassen Zutaten in eine kleinere Schüssel wiegen und verrühren. Dann zu den trockenen Zutaten geben und zu einem Teig verrühren.

Den Ofen auf 190 °C vorheizen und 12 Silikonmuffinformen bereitstellen oder eine 12er Muffinform gut einfetten.

Den Teig auf die Förmchen oder Mulden verteilen und im Ofen ca. 20 Minuten backen.



Die Muffins sind nicht übertrieben süß und schmecken schön nach den Gewürzen – weihnachtlich finde ich sie aber trotzdem nicht unbedingt. Eher wärmend, also passend für die letzten kalten Monate.

Ich wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen!

Macht es euch schön,
eure Judith

Advents-Nascherei:
Butterplätzchen mit Marzipan
und Zartbitterschokolade



Buttergebäck ist ja einer DER Klassiker in der Weihnachtszeit. Man kann es zahlreich variieren, mit Marmelade, Nugat, Streuseln,... und in allen erdenklichen Formen und Größen ausstechen.

Diese Kombination mit Marzipan erinnert mich an Feste in einem Pfälzer Bekanntenkreis, wo es bei den Geburtstagsfeiern von R. Anfang Dezember immer solche Plätzchen von seiner Frau A. gab.

Ich mochte sie total gern und freute mich jedes Jahr über dieses zarte Gebäck, das herrlich mürbe war (ich glaube, sie hat noch Stärke im Teig gehabt statt nur Mehl) – die Kombination von Marzipan und Zartbitterschokolade finde ich eh großartig.

A. hat immer unregelmäßige Stückchen auf die Plätzchen

gesetzt, ich habe ein bisschen ambitionierter gebastelt und das Marzipan in der entsprechenden Form ausgestochen. Als „Kleber“ habe ich einen Hauch Aprikosenkonfitüre auf die Plätzchen gestrichen, da könnt ihr natürlich auch zerlassenen Nugat nehmen – das ginge dann noch mehr in Richtung „Mozart“, vor allem mit etwas Pistazie auf der Schokolade.

Die Schoki kann man auch mit dem Pinsel aufs Marzipan streichen oder die Plätzchen mit der Marzipanseite hineintauchen. Ich habe mich für die Gabel entschieden, die Zinken in die Schokolade getaucht und damit Linien aufs Gebäck geträufelt.



Für 2 Bleche:

200 g Dinkelmehl 630
30 g Puderzucker, gesiebt
1 Prise Salz
130 g weiche Butter
1 Eigelb
200 g Marzipan
70–80 g Aprikosenkonfitüre

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermengen. Die Butter und das Eigelb dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt etwas ruhen lassen (am besten im Kühlschrank) und dann auf leicht bemehlter Fläche dünn ausrollen.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.

Plätzchen in beliebiger Form und Größe (jedoch besser nicht zu groß) ausstechen und mit ein wenig Abstand auf die Bleche legen. Etwa 10 Minuten backen, bis die Plätzchen ganz leicht zu bräunen beginnen.

Das Gebäck abkühlen lassen und die Schokolade in einer ofenfesten Form in der Resthitze des Ofens schmelzen lassen. Die Konfitüre glattrühren oder sogar leicht erwärmen, damit man sie besser dünn streichen kann.

Das Marzipan so dünn wie möglich ausrollen, am besten auf einer Silikonmatte. Ich habe das Nudelholz ganz leicht befeuchtet mit der nassen Hand, dann hat das Marzipan nicht daran geklebt. Entsprechend der Plätzchenform und -anzahl Formen ausstechen.

Auf jedes abgekühlte Plätzchen etwas Konfitüre streichen und das Marzipan darauf“kleben“.

Die fertigen Plätzchen recht eng nebeneinander auf das Backpapier setzen und dann mit der Schokolade verzieren und trocknen lassen.



Falls ihr euch wundert, dass die Zuckermenge der Plätzchen so gering ist – durch das Marzipan ist dieses Gebäck trotzdem sehr süß! Falls ihr die Kekse pur vernaschen möchtet oder mit anderer, nicht ganz so süßer Deko, könnt ihr locker 50 g Puderzucker nehmen.

Ich wünsche euch einen schönen 2. Advent und eine genussvolle Weihnachtszeit!

Eure Judith

**Weihnachtliche Scones mit
Orangeat, Zitronat, Rosinen
und Lebkuchen-Note**



So richtig in Plätzchenlaune war ich die letzten Wochen ja noch nicht, aber ein bisschen Weihnachts-Stimmung hält so langsam doch Einzug in meine Backstube. Also habe ich diese Woche weihnachtliche [Scones](#) gebacken, denn dieses mürbe englische Afternoon-Tea-Gebäck mag ich total gern und hatte es viel zu lange nicht gebacken.

Mit Orangeat, Zitronat, Rosinen, einem Schuss Rum und Lebkuchengewürz erhält es eine weihnachtliche Note und passt hervorragend zum Advents-Kaffee am Nachmittag. Wer mag, reicht noch – very british – clotted cream dazu, oder auch geschlagene Sahne mit Vanillezucker oder Zimt, wenn keine clotted cream verfügbar ist.

Scones sind ja recht schnell im Ofen, aber ein paar Feinheiten gilt es zu beachten. Der Teig ist leicht trocken, das soll so

sein. Und man soll ihn nicht ganz durchkneten, sondern mini Butterstückchen sollen noch vorhanden sein.

Ich habe den Teig auf das Backpapier gekippt, einen flachen Kreis geformt und mit einem großen Messer in Kuchenstücke geschnitten. Ihr könnt genauso gut ein Rechteck formen und kleine Rechtecke herunterschneiden. Das ist vermutlich praktischer. Gegen Ende der Backzeit habe ich die Stücke nochmal nachgeschnitten und auf dem Blech etwas auseinandergezogen, damit sie besser durchbacken und knuspriger werden. Nächstes Mal werde ich versuchen, die Scones gleich einzeln aufs Blech zu setzen.

Ich habe so spontan gebacken, dass keine Buttermilch da war. Dafür aber Milch und mit einem Schuss Apfelessig oder etwas Zitronensaft darin geht das auch!



Für 12–16 Stück:

30 g Orangeat
30 g Zitronat
30 g Rosinen
1 Schuss Rum

85 ml kalte Buttermilch
(oder Milch plus 1EL Essig/Zitronensaft)

1 Ei

250 g Dinkelmehl 1050
(oder Type 630)

50 g Rohrzucker
2 TL Backpulver

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

1 Prise Salz

130 g kalte Butter, gewürfelt

Orangeat, Zitronat und Rosinen mit dem Rum vermischen und eine Weile ziehen lassen. Dann gut abtropfen bzw. ausdrücken.

Buttermilch und Ei verquirlen.

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Die kalte Butter zur Mehlmischung geben und mit den Fingerspitzen sehr zügig zu einer grobkrümeligen Masse verreiben. Dann die Buttermilch-Ei-Mischung kurz unterrühren. Orangeat, Zitronat und Rosinen unterkneten und auf keinen Fall zu lange kneten – es soll gerade eben ein Teig entstehen. Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Den Teig zu einem großen Rechteck oder Kreis formen und Stücke schneiden. Die Scones auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und ca. 15–20 Minuten backen, bis sie leicht goldgelb sind. Auf einem Gitter abkühlen lassen.



Wer Zitronat und Co nicht mag, kann die Scones natürlich auch nur mit weihnachtlichen Gewürzen backen, oder auch getrocknete

Aprikosen oder Feigen nehmen. Da sind die Möglichkeiten wie immer vielfältig.

Ich wünsche euch viel Freude bei der Weihnachtsbäckerei! Habt eine genussvolle Adventszeit!

Eure Judith

PS: Wer nicht so gerne süß nascht, der kann Scones auch herzhaft machen! [Ein Rezept dazu findest du hier.](#)

Pumpkin-Spice-Donuts aus dem Ofen (vegan)



Letztes Wochenende habe ich ein paar wunderschöne Tage in Bad Hindelang verbracht und die letzten herbstlichen Farbtupfer im Allgäu genossen. Als wir anreisten, lag auf den Berggipfeln der Umgebung der erste Schnee, aber die Wälder waren noch von orange-roten Highlights durchsetzt, die sich so schön vom dunkelgrün der Nadelhölzer abhoben.

Da bekam ich nochmal richtig Lust, etwas Herbstliches zu backen und nachdem ich wieder zuhause war und alle wichtigen Dinge abgearbeitet hatte, die liegen geblieben waren, kramte ich meine Donutform aus den Tiefen der Backschublade, dämpfte Hokkaidokürbis und testete eine neue Idee für saftige vegane Pumpkin-Spice-Donuts aus dem Ofen.



Momentan sieht man die flüssige Version dieser Geschmacksrichtung ja in vielen Café-Ketten, bei einem Telefonat mit einer Freundin während des Backens stellte ich allerdings belustigt fest, dass ich dieses Getränk noch nie im Leben ausprobiert habe.

Keine Ahnung, ob ihr Fan davon seid oder der Pumpkin-Spice-Latte bisher auch an euch vorbei ging – diese saftigen Donuts aus dem Ofen solltet ihr euch nicht entgehen lassen! Der Teig ist sehr schnell angerührt, das einzige, das etwas Zeit kostet, ist das Garen des Kürbis – aber da könnt ihr natürlich auch clever vorplanen und etwas Kürbis ohne Gewürze mitgaren, wenn ihr eh [Ofenkürbis](#) macht, was ja ein köstliches Herbstessen ist. Ich habe den Kürbis gedämpft, das ging auch fix.

Für 8 Donuts:

250 g gegarter Kürbis, püriert

2 EL Mandelmus

90 g Rohrohrzucker

3–4 TL Pumpkin-Spice-Mix *

120 ml Mandelmilch

250 g Dinkelmehl 1050

2 TL Backpulver

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

1 TL Apfelessig oder Zitronensaft

** Alternativ könnt ihr auch selbst eine Mischung aus gemahlenem Zimt, Ingwer (je 2 TL), etwas Nelken und Muskatnuss (je $\frac{1}{2}$ TL) machen.*

Den Kürbis in einer Schüssel mit dem Mandelmus, dem Zucker, den Gewürzen und der Mandelmilch verrühren. Mehl, Backpulver und Natron mischen und mit dem Apfelessig zu den feuchten Zutaten geben und verrühren

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und die Donutform leicht fetten.

Den Teig gleichmäßig in die Formen füllen, sodass sie zu $\frac{3}{4}$ gefüllt sind und die Oberfläche etwas glatt streichen.

Die Donuts etwa 25 Minuten backen, dann die Stäbchenprobe machen. Etwas abkühlen lassen, aus den Formen lösen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Nach Belieben aus Puderzucker und etwas Mandelmilch einen sehr dicken Guss anrühren und die Donuts damit überziehen und nach Geschmack mit Streuseln, Mohn oder was auch immer schmeckt und gefällt, dekorieren.



Jetzt, wo man sich wieder so gemütlich in die warme Küche zurückziehen und backen kann, wenn draußen fiese Nasskälte herrscht, tun wärmende Gewürze doppelt gut!

Also würzt eure Naschereien, versüßt euch das Leben und lasst es euch gut gehen!

Eure Judith

**Saftige Muffins mit
Schokolade und Zucchini
(vegan)**



In der Woche vor meiner Augustreise in den Osten habe ich die ruhige Zeit genutzt und öfter in der Küche gestanden. Naschkater hatte ein Rezept aus einem englischen Kochbuch herausgesucht, das ich ausprobieren sollte.

Wer englische Rezepte kennt, weiß vielleicht um die Schwierigkeiten, die das mit sich bringen kann. Die Mengenangaben sind grundverschieden zu unseren, denn in englischsprachigen Gebieten wird mit Cups, Unzen etc. gemessen.

Das Ganze ist ein Albtraum für Übersetzerinnen von Kochbüchern. Man sucht manchmal ewig für die passende Menge einer gewissen Zutat, denn je nach Zutat kann das in einem Messbecher ja ganz verschieden ausfallen und ich finde solche Umrechnungstabellen immer ein bisschen zweifelhaft.

Da ich leider immer noch keine solchen Cups zu Hause habe, stand ich diesmal nicht nur schriftlich vor dem Problem, sondern auch ganz real. Einer meiner Messbecher hat zwar Skalen für Mehl, Zucker etc. und daran habe ich mich dann orientiert, aber für mein Empfinden kam das nicht wirklich hin.

Im Endeffekt ging ich nach Bauchgefühl, orientierte mich manchmal am Messbecher, manchmal gar nicht und am Ende sah der Teig erstaunlich vielversprechend aus. Die Menge war aber etwas viel für 12 Muffinmulden, also habe ich ein Viertel herausgerechnet. Ich hoffe, dass diese Menge in etwa hinkommt. Ihr könnt die Formen auch bis knapp unter die Kante füllen, die Muffins gehen schön auf, laufen aber nicht über. Notfalls könnt ihr noch einige Reste-Muffins in Papierförmchen ohne Form backen.



Das Ergebnis wurde richtig saftig, fluffig und wirklich lecker! Da ich keinen Zimt hatte, nahm ich etwas 5-spices-Gewürz und leider war mir der Kakao ausgegangen, ohne dass ich es gemerkt hatte, deswegen blieb der Teig hell. Wer mag gibt noch 1–2 Esslöffel Kakao hinein – dann ist auch die Zucchini besser getarnt, falls Gemüse-Muffel mitnaschen.

Für ca. 12 Muffins:

300 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Natron
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL 5-spices-Pulver
75 g Schokochips, Zartbitter
1 Leinsamenei
180 ml Pflanzendrink
110 g Ahornsirup
45 g neutrales Öl
110 g Zucchini, fein gerieben

Die ersten 6 trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. (Nach Belieben noch etwas Kakaopulver hinzufügen.)

Die Schokochips unterrühren.

Das **Leinsamenei** herstellen: 1 EL Leinsamen mit 3 EL Wasser einige Minuten quellen lassen, dann pürrieren. Leinsamenei, Pflanzendrink, Sirup und Öl verrühren.

Die flüssigen Zutaten zu den trockenen geben und grob vermischen, dann die Zucchini zufügen und alles verrühren, bis der Teig gerade eben homogen ist. Nicht zu lange rühren!

Den Ofen auf 180 °C vorheizen und das Muffinblech einfetten oder mit Papierförmchen auslegen. Man kann auch Silikon-Muffinformen nehmen.

Den Teig in die Förmchen füllen und die Muffins ca. 15 Minuten backen.



Wenn diese Nascherei online geht, bin ich gerade in Polen und ich hoffe, auch ihr seid in Urlaub oder genießt die Vorfreude darauf oder frische Erinnerungen daran! Sicher werde ich nach meiner Rückkehr von meinen kulinarischen Streifzügen berichten oder vielleicht ja sogar das ein oder andere Rezept im Gepäck haben.

Bis dahin wünsche ich euch eine genussvolle Zeit!

Eure Judith