Wie aus Pannen neue Rezepte werden: Rhabarberkompott-Kuchen mit Baiser

Guten Morgen!
Ich hoffe, ihr habt bisher ein schönes Pfingstwochenende gehabt und verbringt entspannte Tage mit lieben Menschen. Heute ist Tag der Familie, habe ich gerade bei GU auf facebook erfahren. Passenderweise bin ich seit Freitag in meiner Pfälzer Heimat auf Familienbesuch.

Gestern habe ich eine Heidelberger Freundin in Mannheim getroffen und ein recht neues veganes Restaurant getestet – davon hier bald mehr. Und natürlich habe ich gebacken, denn wenn ich schon da bin, wollen meine Eltern natürlich mit Kuchen versorgt werden.
Und was gibt es in der Rhabarber-Saison? Genau! =)

Allerdings gestaltete sich das Ganze als kleine Herausforderung. Das Rezept, das meine Ma aus einem ihrer alten Vollwert-Kochbücher kramte, schien mir schon beim Lesen zweifelhaft, was die Geling-Garantie anbelangt: Der Rührteig sollte in die Form gedrückt und ein Rand hochgezogen werden, das Ganze musste dann 10 Minuten vorbacken… Wie ich es mir gedacht beziehungsweise befürchtet hatte, rutschte der Rand komplett nach unten und es entstand ein schlichter, ebener Boden…
Da stand ich nun mit meinen gezuckerten Rhabarberstückchen und starrte den halbgaren Teig an. Wenn ich da den Rhabarber drauf gab und es backte, fiel am Ende ohne Rand ja alles auseinander… Nach 5 Minuten Ratlosigkeit steckte ich die Form zurück in den Ofen, backte den Boden alleine fertig und kochte aus dem Rhabarber Kompott, das ich mit Agar-Agar andickte.

Am Ende entstand doch noch ein Kuchen, wie ihr seht – und er schmeckt super lecker! Nicht zu sauer, nicht zu süß und durch solche Pannen entstehen dann eben neue Rezepte, die an sich wieder ganz einfach sind. =)

Für 1 Springform von 26 cm:

1 kg Rhabarber
4 EL Zucker
100 ml Milch oder Saft
1 leicht gehäufter TL Agar-Agar

125 g Butter, zimmerwarm

100 g Zucker
1 Tüte Vanillezucker
2 Eigelb
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
200 g Dinkelvollkornmehl (frisch gemahlen)
1 gehäufter TL Backpulver

2 Eiweiß
1 Prise Salz
1 geh. EL Zucker

Den Rhabarber putzen, eventuell schälen (generell ist es nicht unbedingt nötig) und in kleine Stücke schneiden. Ich habe ihn mit 3-4 Esslöffeln Zucker mariniert und über Nacht ziehen lassen, das muss man aber nicht unbedingt.
Den Rhabarber mit Zucker in einen Topf geben und zu Kompott köcheln lassen. Parallel Milch oder Saft erhitzen und Agar-Agar einrühren. Ein paar Minuten unter Rühren köcheln lassen, dann zum fertigen Kompott geben und gut untermischen.
Das Kompott noch einmal abschmecken – er sollte aber noch eine leichte Säure haben, denn das Baiser ist ja auch noch süß.

Die Springform fetten und bemehlen. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
Die weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eigelbe einzeln unterrühren. Das Mehl mit Backpulver und Zitronenabrieb mischen, in drei Portionen zugeben und unterrühren.
Den Teig in die gefettete Springform geben und 15 Minuten backen.
Währenddessen das Eiweiß mit etwas Salz und 1 geh. EL Zucker steif schlagen.
Das Kompott auf den goldbraunen Boden geben, glatt streichen und das Baiser (mit Spritzbeutel) darauf verteilen. Noch einmal ca. 10 Minuten backen, bis das Baiser goldbraun ist.

Früher machte meine Ma oft Rhabarberkompott mit Vanillepudding als Dessert, das fand ich immer sehr lecker. Auch heute mache ich gerne Kompott und ich finde, wenn man eine große Menge macht, kann man mit diesem Rezept daraus super 2 Leckereien zaubern: Ein Dessert und einen Kuchen. =)

Ich schaue jetzt mal nach, ob unsere Schildkröte Maxl seine Frühstückserdbeere, die ich ihm gestern in den Garten gelegt habe, schon entdeckt und verputzt hat und wünsche euch noch ein genussvolles langes Wochenende!
Eure Judith ♥

Ein paar Gabeln voll Sommer: Johannisbeerkuchen

Im Garten meiner Eltern – einem kleinen Paradies mit Seerosenteich, Blumen und Gartentier Maxl, der Landschildkröte – wachsen im Sommer reichlich Johannisbeeren. Ein, zwei Wochen im Jahr kann man für die Ernte und Verarbeitung einplanen, in denen man dann in Momenten der Muse erst zwischen den beladenen Ästen der Sträucher akrobatische Übungen vollführt, um auch ja jede sattrote Kugel zu erwischen und dann mit Gabel und Schüssel bewaffnet im schattigen Hof zu sitzen und die Beute zu entstielen. Das ist schon eine kleine Sklavenarbeit, aber wenn man am Schluss eine weitere große Schüssel herrlicher Beeren vor sich hat und weiß, was daraus werden kann, dann lohnt sich diese Mühe.

Und was wird daraus? Wir frieren die Johannisbeeren immer tüten- weise ein und konservieren uns so ein bisschen Sommer. Um dann im Winter, wenn mal wieder alles grau und trüb ist,

eine aus der Tiefkühltruhe zu nehmen und einen sommerlich-fruchtigen Kuchen daraus zu machen. Meistens bleibt sogar die eine oder andere Tüte bis zum Frühling über und dann stellt sich spätestens im April oder Mai bei meiner Ma der Resteverwertungstrieb ein: „Die müssen weg, es gibt ja schon fast neue!“ Naja. Noch nicht soo gleich. Aber ich könnte mal wieder… einen Kuchen backen!
Das hier ist unser Lieblings- Johannisbeer- Kuchen. Auf einen Mandelboden kommt eine Baisermasse mit den Beeren, die dann gar nicht mehr sauer sind, aber dem Backwerk ganz viel Frische geben.
Wenn man ihn im Sommer backt (oder zufällig auch Stachelbeeren eingefroren hat), kann man diese Beerensorten auch gut mischen.

Hier das Rezept:
{für eine Springform mit 26 cm Ø}

Teig:
50 g weiche Butter/ Margarine
70 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
200 g Dinkel(vollkorn)mehl
1 TL Backpulver

2- 3 EL Sahne oder Apfelsaft
1 TL abgeriebene Zitronenschale

Belag:
500 g rote Johannisbeeren, gewaschen und entstielt
3 Eiweiß
3 EL heißes Wasser
1 Prise Salz
110 g Zucker
2 Eigelbe
150 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
{1 EL Rum}

Die Form fetten.
Die weiche Butter mit dem Zucker, dem Salz und dem Eigelb cremig rühren.
Mehl mit Backpulver mischen, zur Eier- Butter- Mischung in die Schüssel geben und zusammen mit der Flüssigkeit und der Zitronenschale zu einem Teig verarbeiten.
Den Teig in die Form geben und mit feuchten Händen oder dem Teigschaber zu einem gleichmäßigen Boden streichen.

Den Backofen auf 180 °C {Umluft} vorheizen.
Die Eiweiße mit dem Wasser und dem Salz steif schlagen. Nach und nach den Zucker und die Eigelbe dazu geben und 2- 3 Minuten weiter schlagen.
Wenn die Masse dickschaumig ist, die Nüsse/ Mandeln sowie die Beeren {und eventuell den Rum} dazu geben und vorsichtig unterheben.
Die Baisermasse auf den Teigboden gleiten lassen und glatt streichen.

40- 45 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

{Das Rezept stammt aus dem Buch „Lieblingskuchen aus Vollkornmehl“ von GU}[nurkochen]

Worauf freut ihr euch am meisten in der Sommerzeit? Habt ihr auch Obst und Gemüse im Garten, das ihr verarbeitet und konserviert, um es im Winter zu genießen?
Ich finde ja, so etwas bringt einen ein bisschen besser durch den langen, kalten Winter, der so gar nicht meine Jahreszeit ist.

Habt genussreiche und sonnige Märztage!
Bis bald, eure Judith

Johannisbeer- Cupcakes mit Baiserhäubchen

Endlich ist sie da – die Beerenzeit! Im Garten blitzen kleine Walderdbeeren aus dem grünen Bodenlaub und Johannisbeeren schmücken rotem Sommerlametta gleich die Sträucher.
Wenn ich jetzt im Garten bin, muss ich naschen. Wer kann schon widerstehen, wenn bei Sommerhitze säuerlich-fruchtige Beeren mit Erfrischung locken?
Und wenn ich in der Backstube stehe, ist es nun quasi Pflicht, saisonal aus dem Vollen zu schöpfen und die roten Gaumenfreuden einzubacken in süße Kleinigkeiten.
Gestern waren das bei mir Mini- Johannisbeermuffins, auf die ich noch ein Baiserhäubchen gesetzt habe, samt beeriger Dekoperle.

Das Rezept kann man auch mit Blaubeeren oder anderem Obst machen. Ich habe gestern nur die Hälfte des Teiges gemacht und Mini-Muffins gebacken. Hier gebe ich euch aber die Gesamtmenge für 12 große Muffins.

Zutaten:

250 g frische Beeren
125 g (Dinkel) Vollkornmehl
125 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Ei
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
250 g Buttermilch oder Milch
8 EL zerlassene Butter oder Margarine

Butter/ Margarine für die Formen oder Papierförmchen

Die Beeren waschen und abtropfen lassen.
Die Formen ausfetten oder mit Papierförmchen auslegen.
Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
Mehl mit Backpulver und Salz mischen. Eiweiß zu Schnee schlagen.
Eigelb aufschlagen, mit Zucker und Vanillezucker schaumig

schlagen. Buttermilch/ Milch dazugeben und Mehlmischung langsam einrühren.
Zum Schluss das flüssige Fett in den Teig geben und die Beeren.
(Ich habe nur einen Teil Johannisbeeren hineingerührt, einen Teil habe ich oben draufgesetzt.)
Den Teig in die Förmchen geben, eventuell weitere Beeren darauf verteilen.
Dann mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle Eischnee- Häubchen auf die Muffins geben.
(Wer möchte, dass die Hauben weiß bleiben beim Backen, gibt sie erst kurz vor Ende der Backzeit darauf und dreht die Temperatur etwas runter, damit das Baiser nicht bräunt.)
Etwa 20 Minuten backen, abkühlen lassen – genießen! =)[nurkochen]

Habt ihr Beerenobst im Garten? Und wie verbackt ihr es am liebsten? Einfach und bodenständig oder experimentiert ihr gerne mit ausgefallenen Tortenrezepten?
Wie auch immer ihr den Sommer kulinarisch genießt – habt viel Freude dabei!
Bis bald,
eure Judith