<u>Schneller Sonntagskuchen mit</u> <u>Josta- & Stachelbeeren</u>



Heute macht der Hochsommer eine Pause. Der Himmel hält sich bedeckt, vorhin hat es sogar geregnet und die Temperaturen sind angenehm. Da konnte ich glatt mal wieder den Ofen anwerfen und einen Sonntagskuchen backen!

Gestern war ich auf Billy's Farm einkaufen. Wir waren ungewöhnlich früh da, weil wir gegen Mittag noch Termine hatten. Wie immer klappte der Vorsatz "nur ein Stündchen zu Billy's" zu fahren, mäßig gut. Natürlich verquatschten wir uns, Billy gab uns spontan Einblicke in seine heiligen Hallen (seine Gewächshäuser), ließ uns Dinge probieren und gab mir wie fast immer noch Produkte mit, die ich verbloggen sollte.

Ich schätze dieses "Geben und Nehmen" sehr. Billy freut sich immer über Bilder und Rezepte von seinen Produkten, ich bekomme nicht nur Rezeptideen und Inspiration von ihm, sondern auch den Anlass, mal wieder etwas zu kochen, zu backen oder auszuprobieren.

Heute war ich dann auch wieder fleißig und habe ein paar Sachen vorbereitet. Aber zuerst gibt es diesen schnellen Kuchen mit frischen Beeren von der Farm bzw. von Freunden aus dem Garten.

Ich habe hier meine <u>Torta bianca aus Italien</u> abgewandelt. Den Rührteig habe ich mit Kokosblütenzucker gemacht, deshalb sieht er so karamellig aus. Statt Schokolade in den Teig kamen die Beeren einfach oben drauf.



Natürlich könnt ihr auch weißen oder Rohrzucker nehmen, der schmeckt nicht so speziell und karamellig wie der Kokosblütenzucker. Und bei den Beeren könnt ihr ebenfalls nehmen, was ihr mögt: Himbeeren, Kirschen, Heidelbeeren, Johannisbeeren, …

Für 1 Tarteform ca. 26 cm Durchmesser:

3 Eier

150 g Kokosblütenzucker abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone 250 g Sahne 300 g Mehl

2 TL Backpulver

Die Form fetten und eventuell den Boden mit Backpapier auslegen.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker und dem Zitronenabrieb schaumig rühren. Dann alle anderen Zutaten dazu wiegen und unterrühren. Den Teig in die Form füllen, etwas glatt streichen und die Beeren auf der Oberfläche verteilen.

20-25 Minuten backen. Am besten die Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen etwas abkühlen lassen und dann aus der Form lösen. Auf einem Gitter erkalten lassen.

Nach Belieben kann man noch etwas Puderzucker darübersieben, wenn die Beeren sehr sauer sind.



Dadurch, dass der Teig hier viel flacher ist, als bei der ursprünglichen Torta bianca, ist der Kuchen schneller gar und der Teig ist sowieso so schnell angerührt, dass ihr nach 1 Stunde schon fast losnaschen könnt!

Ich wünsche euch einen ruhigen, entspannten Sonntag und einen sanften Wochenstart!

Macht es euch schön,

eure Judith

Fruchtige Eis-Muffins mit Himbeere und Heidelbeere (vegan)



Bei dieser heftigen Hochsommerhitze kann ich beim besten Willen und beim größten Kuchenhunger nicht den Ofen anwerfen. Übers Wochenende habe ich zudem fast die ganze Zeit am aktuellen Buchprojekt gearbeitet, weshalb ich sowieso keine Zeit hatte, irgendwas zum Naschen zu zaubern. Wir hielten uns mit den Maronen-Pralinen vom letzten Wochenende über Wasser.

Gestern nutzte ich dann den ruhigen Abend, um etwas Kühles zu kreieren. Denn was ist bei der Hitze besser, als eine erfrischende Nascherei?

Nachdem Naschkater in letzter Zeit wieder häufiger Nuss-Dattel-Riegel selbst gemacht hatte, kam mir die Idee, so eine Masse als "Boden" für Eis-Muffins zu nutzen. Die fruchtigen Eis-Muffins sind kinderleicht gemacht und je nach Haushalt und Gefräßigkeit hat man dann ein paar Tage ein schönes, kaltes Dessert oder einen süßen Snack.



Ich habe Sojagurt genommen, damit sind die Eis-Muffins vegan, aber man kann auch Kuh-Joghurt nehmen oder Sauerrahm. Die Fruchtmasse habe ich nicht gesüßt, weil der Boden sehr süß ist. Da könnt ihr natürlich nach Lust und Geschmack variieren. Auch bei den "Nüssen" und Früchten gilt, nehmt was euch schmeckt und was ihr vertragt (manche haben da ja leider Allergien).

Für 8 Eis-Muffins:

80 g Himbeeren (frisch oder TK) + 100 g Sojagurt 80 g Heidelbeeren (frisch oder TK) + 100 g Sojagurt 1 Stückchen Bio-Zitronenschale

Für den Boden die Mandeln, Kerne und Datteln in den Blitzhacker geben und zu einer klebrigen Masse mixen. Falls sie noch nicht zusammen klumpt, ein klein wenig Wasser zufügen.

Den Teig auf 8 Silikon-Muffinförmchen verteilen und dann mit den Fingern die Mulden bis zum Rand gleichmäßig mit der Nussmasse auskleiden. Die Förmchen in eine Backform stellen, die ins Tiefkühlfach passt.

Die Himbeeren mit dem Sojagurt pürieren und die Masse gleichmäßig auf die Förmchen verteilen.

Dann die Heidelbeeren mit dem Sojagurt und der Zitronenschale pürieren und ebenfalls auf die Förmchen verteilen.

Die Eis-Muffins tiefkühlen, am besten über Nacht, aber mindestens einige Stunden.

Zum Genießen vorsichtig aus der Form lösen und je nach Raumtemperatur mind. 15 Minuten antauen lassen.



Ich habe heute gemerkt, dass die Eis-Muffins auch ein hervorragendes Frühstück sind. =)

Mit welchen erfrischenden Nasch-Rezepten hangelt ihr euch durch die Hochsommertage? Ich freue mich, wenn ihr einen Kommentar da lasst und eure Rezepte mit uns teilt!

Habt eine genussvolle Restwoche und behaltet einen kühlen Kopf!

Eure Judith

<u>Beeren-Biskuit-Rolle mit</u> <u>Puddingcreme & weißer Schoki</u>



Nach meinem Urlaub und arbeitsamen Wochen gibt es nun endlich mal wieder was zu Naschen! In den letzten Wochen mochte ich den Ofen gar nicht anwerfen bei dem heißen Wetter. Heute ist es zwar auch wieder hochsommerlich, aber ich habe den Morgen genutzt und recht früh angefangen zu werkeln.

Nebenbei habe ich auch noch frische Stangenbohnen vom Markt zu <u>Omas herzhafter Bohnensuppe</u> verarbeitet. Die hatte ich nämlich viel zu lange nicht gekocht.

Die Biskuitrolle habe ich mit Vanillepudding-Quark-Creme gefüllt und sie noch mit fein gehackter weißer Schokolade und ein paar Spritzern Rum verfeinert. Denn wenn ich mal Torte esse, bin ich nicht so der Sahne-Fan, sondern mag dann Buttercreme lieber. Diese Creme mit Pudding und Quark ist eine leichtere und unkompliziertere Variante.



Beeren von guter Qualität sind ja mittlerweile ein kleines Luxusprodukt geworden. Ich habe sie gestern direkt bei unserem Bauern des Vertrauens auf <u>Billys Farm in March</u> bei Freiburg * gekauft. Generell versuche ich mittlerweile, so viel wie möglich direkt bei den Erzeugern zu kaufen. Zum einen, weil es dann einfach am frischsten und lokalsten ist und nicht von weit her kommt. Zum anderen, weil so kein Gewinn an Zwischenhändler geht, sondern das Geld direkt bei den Produzenten bleibt, was ich nur fair und richtig finde.

Auf jeden Fall schlemmen wir uns seit gestern durch Stachelbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren und natürlich wollte ich auch was Feines damit backen. Mir fiel auf, dass ich noch nie eine Biskuitrolle gebacken habe, also wurden die letzten 3 Eier zusammen mit den Sommerbeerchen heute in diese leckere Rolle gepackt.



Für 1 Biskuitrolle:

TEIG:

3 Eier

1 Prise Salz

800 g Zucker

60 g Dinkelmehl 630

30 g Stärke

CREME:

1/2 Tütchen Vanillepuddingpulver

2 EL Zucker

⅓ l Milch

150 g Quark

+

Ca. 250 g Beeren nach Wahl

(z.B. 50 g Himbeeren, 50 g Heidelbeeren, 150 g Johannisbeeren)
50 g fein gehackte weiße Schokolade

+

Puderzucker und weitere Beeren nach Belieben zur Dekoration

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz und der Hälfte des Zuckers steif schlagen.

Das Eigelb mit 3 EL heißem Wasser und der anderen Hälfte des Zuckers schaumig schlagen.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier bereit stellen.

Den Eischnee über die Eigelbmasse geben, Mehl und Stärke darüber sieben und alles vorsichtig vermengen. Den Teig gleichmäßig auf das Blech streichen und dann 12-15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Pudding kochen und dann den Quark einrühren und alles abkühlen lassen.

Ein sauberes Küchenhandtuch nass machen, ausdrücken und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Gleichmäßig mit etwas Zucker bestreuen und den fertigen Teig mit der Oberseite nach unten darauf stürzen. Das Backpapier abziehen und den Teig mitsamt Tuch einrollen und abkühlen lassen.

Sobald der Teig abgekühlt ist, aufrollen, die Creme und die Beeren darauf verteilen und die weiße Schokolade darüber streuen. Wer mag (und wenn keine Kinder mitessen) gibt ein paar Spritzer Rum darüber. Dann die Rolle wieder einrollen und eine Weile in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren aus dem Tuch wickeln, auf eine Platte geben und mit Puderzucker und Beeren dekorieren.

Alternativ kann man auch die Schokolade in der Füllung weglassen und die Biskuitrolle außen mit geschmolzener weißer Schokolade überziehen oder verzieren.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Genießt den Sommer und ein gutes Stück Kuchen — oder Biskuitrolle! =)

Alles Liebe,

eure Judith

* Unbezahlte Werbung

Mini-Obst-Tartes mit
Vollkorn-Mandel-Boden &
Mandelcreme



.T U

letzter Zeit bin ich ein bisschen inspirationslos, was das Backen angeht. Aber im Hinterkopf lauerten schon länger kleine, unkomplizierte Tartes mit frischen Früchten…

Da wir in den letzten Monaten schwer mandelmussüchtig sind, musste natürlich eine Mandelcreme unter das Obst. Der Boden aus frisch gemahlenem Vollkornmehl und Mandeln ist nur mit Agavendicksaft gesüßt, die Tartes sind also fast schon eine gesunde Nascherei.



allem aber fanden wir sie oberlecker und man kann sich beim Belegen kreativ austoben und ganz seinem eigenen Geschmack und dem saisonalen Angebot an Früchten und Beeren folgen. Wir hatten an dem Tag nicht so viel Auswahl da, aber dafür lagen noch selbst eingefrorene Erdbeeren und Heidelbeeren im Tiefkühlfach, die machten die Tartes dann gleich viel bunter.

Für ca. 12-15 Stück:

Böden:

150 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)

100 g gemahlene Mandeln

100 g Margarine

60 g Agavendicksaft

Abrieb ½ Biozitrone

Etwas frisch geriebene Tonkabohne

Creme:

100 g Mandelmus, braun 50 g Mandelmus, weiß (oder 150 g braunes Mus) 20 g Agavendicksaft Einige EL Pflanzendrink

Belag:

Frische Früchte und Beeren

(z.B. Heidelbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Nektarinen,
Aprikosen, Banane,...)

Kakaonibs

Mandelblättchen

Böden:

Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig eine halbe Stunde kühlen (oder 15 Minuten ins Gefrierfach legen).

2 Bleche mit Backpapier belegen.

Den Teig auf bemehlter Fläche ca. 5 mm dick ausrollen und Kreise mit 8-9 cm Durchmesser ausstechen. Die Teigkreise auf die Bleche legen und bei 160 °C Umluft 12 Minuten backen. Die Bleche herausnehmen und die Böden auf dem Blech abkühlen

lassen.

Creme:

Das Mandelmus mit dem Agavendicksaft verrühren und eventuell noch ein bisschen Pflanzendrink untermischen, damit die Creme etwas dünnflüssiger und gut streichfäig wird.

Belag:

Die Früchte waschen und putzen. Jeweils 1-2 TL Creme auf einen Boden streichen und jede Tarte mit Obst und Beeren nach Geschmack und Belieben belegen. Mandelblättchen und/oder Kakaonibs darüber streuen.



Habt ein genussvolles Wochenende und macht es euch schön!

Blaubeer-Amerikaner



Ameri

kaner sind so ein Gebäck, an dem ich ganz furchtbar schlecht vorbei gehen kann. So einfach sie sind, so lecker finde ich sie. Vielleicht mag ich gerade, dass der Teig nicht so super süß ist und dann noch ein süß-saurer Zitronenzuckerguss drauf kommt.

Leider finde ich aber auch, dass Amerikaner von großen Backketten das Geld nicht wert sind und oft hatte ich so ein pelziges Gefühl auf den Zähnen, das glaube ich vom Backtriebmittel kommt.

Da backe ich sie mir doch lieber selbst — immerhin ist das so

was von einfach! Das Rezept habe ich aus dem alten "Backen macht Freude" Backbuch meiner Oma, aber natürlich wieder abgewandelt: Dinkelmehl statt Weizen, O-Saft für das gewisse Extra und dann natürlich die Blaubeeren! Ich liebe diese kleinen blauen Kugeln und finde, sie machen aus optisch schlichtem Gebäck gleich einen Hingucker!



Wer diese Beeren auch so mag wie ich, findet sicher auch meine Blaubeer-Madeleines lecker. =)

Aber erstmal gibt es heute diese Blaubeer-Amerikaner, die

wirklich köstlich schmecken und am allerbesten natürlich ganz frisch.

Für ca. 12 Stück:

250 g Dinkelmehl Type 630
9 g Backpulver
1 Prise Salz
100 g weiche Butter
100 g Zucker
2 Eier

80 ml Orangesaft, frisch gepresst 1 Päckchen Vanillepuddingpulver (Bio) 80 g Blaubeeren (frisch oder TK (<u>nicht</u> an- oder aufgetaut))

Butter und Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eier zugeben und eine Weile rühren. Mehl, Salz und Backpulver mischen. Puddingpulver in den Orangensaft einrühren.

Mehlmischung und Pudding-Saft zur Butter-Eier-Mischung geben und alles kurz verrühren.

Die Beeren dazu geben und nur kurz unterrühren, so dass sie keinen Saft an den Teig abgeben (Deswegen auch TK-Beeren nicht antauen lassen, sondern direkt aus dem Kühlfach abwiegen und in den Teig geben.).

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Zwei Bleche mit Backpapier belegen und mit einem Esslöffel möglichst runde und hohe Kleckse mit etwas Abstand auf die Bleche setzen. Der Teig läuft beim Backen noch etwas auseinander und geht etwas auf.

Etwa 20 Minuten backen, bis die Amerikaner leicht goldbraun sind. Notfalls Stäbchenprobe machen!

Auf einem Gitter auskühlen lassen und mit Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronensaft bestreichen.



Beim Abtippen des Rezepts habe ich mich heute sicherlich fünf mal vertippt und bei "Blaubeeren" jedes Mal "Balu" statt "Blau" geschrieben. Man könnte die Amerikaner ja auch Balus nennen, oder Balu-Amis. Aber dann weiß wahrscheinlich niemand mehr, was das sein soll, hahaha.



Habt ihr auch solche Worte, die ihr immer wieder falsch

schreibt?

Ich wünsche euch eine genussvolle Restwoche! Genießt die länger werdenden Tage!

Eure Judith