

# Nordbahnkrapfen mit Maronen-Zimt-Sahne



Viele von euch werden sich beim Lesen des Titels sicher gefragt haben: „Nordbahn- waaaas?!“ Oder habt ihr schon mal von so etwas gehört? Ich nicht – bis ich in einem Heft namens „Backen mit Butterwitz. Rührteigweisheiten“ von anno dazumal blätterte und auf dieses interessante und mir unbekannte Gebäck stieß.

Das Studium des Rezepts ergab, dass es sich im Prinzip um einen Mandel-Biskuit mit Schokolade handelt, der ausgestochen, mit Aprikosenkonfitüre gestapelt und mit Erdbeersahne gefüllt wird. Das erschien mir eine recht einfache Sache und sehr

passend zu Maronen, denn ich wollte etwas herbstliches mit Esskastanien machen.



Nachdem ich dann doch mal neugierig Mr. Allwissend befragt hatte, was es mit dem Namen auf sich hat, fand ich bei **diepresse** Folgendes: „*Christoph Wagner, der das Kochbuch „Die gute alte Küche“ von Katharina Prato in einer kommentierten Fassung herausgebracht hatte, notierte: „Diese im 19. Jahrhundert sehr populäre Bäckerei verdankt ihren Namen der Eröffnung der Kaiser-Ferdinands-Nordbahn am 6. Jänner 1838.“ Der Zug startete am Wiener Nordbahnhof.*“ Wieder was gelernt.

Ich habe die Krapfen, die für mich eher Törtchen sind, dann spontan noch mit Sahne umhüllt und mit Mandelblättchen und Kakaopulver dekoriert, denn wenn ich schon solch kleine, aufwendigere Gebäcke mit Sahnefüllung mache, dann kann ich mich ja auch gleich ein bisschen verkünsteln. Ihr könnt die Kreise und Ringe natürlich auch einfach wie im Originalrezept aufeinander kleben und mit der Sahne füllen.

### **Für ca. 6 Törtchen (8 cm Durchmesser):**

#### **TEIG:**

80 g Backschokolade  
150 g weiche Butter  
120 g Zucker  
4 Eier  
150 g Mandeln, gemahlen  
200 g Mehl

#### **FÜLLUNG:**

100 g Maronenkonfitüre  
100 g gegarte Maronen  
1 Schuss Milch/Sahne  
1 TL Zimt  
 $\frac{1}{4}$  l Sahne  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 EL Agavendicksaft

#### **DEKOR:**

Mandelblättchen

## Kakaopulver

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Butter und den Zucker cremig rühren, dann einzeln die Eier untermischen, bis die Masse schaumig ist.

Den Ofen auf 190°C vorheizen.

Die Schokolade ebenfalls untermischen, dann die Mandel-Mehl-Mischung unterziehen. Den Teig auf ein gebuttertes und bemehltes Blech streichen (am besten im Backrahmen ca. 30x30 cm) und 15 Minuten backen.

Noch warm gleich viele Kreise und Ringe ausstechen (ich habe einen Dessertring und für die Kreise zusätzlich einen Metallmessbecher für Spirituosen genommen) und erkalten lassen. [Die Teigreste vernaschen oder zum Beispiel Granatsplitter oder ein Schichtdessert damit machen.] Die Kreise mit Maronenkonfitüre bestreichen und auf die Kreise setzen.

Die Maronen mit etwas Milch/Sahne und dem Zimt pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Nach Belieben die Törtchen außen damit bestreichen und die Seiten mit Mandelblättchen dekorieren. Die übrige Sahne mit dem Maronenpüree mischen, mit dem Agavendicksaft abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen. Dann die Törtchen mit der Maronensahne füllen und mit etwas Kakaopulver bestäuben.



Wenn ihr Maronen nicht mögt, könnt ihr zum Beispiel auch Nougatsahne zum Füllen nehmen oder Marzipancreme. Der Fantasie sind wie immer keine Grenzen gesetzt. =)

Jedenfalls hoffe ich, dass ihr jetzt Lust auf diese Nascherei bekommen habt und wünsche euch einen genussvollen Sonntag (vielleicht mit einem ersten Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt?)!

Eure Judith

---

**Erinnert an Sommer:**  
**Zitronengugel mit frischem**  
**Kern**



Diese Woche hat Naschkater mal wieder seinen Hundeblick aufgesetzt – ich hatte viiiiel zu lange nicht gebacken. Zitronenkuchen sollte es sein und zum Glück hatte ich noch alle Zutaten dafür da. Der Teig ist ein Biskuit ohne Butter, den ich mit einem Frischkäsekern versehen habe, damit der Kuchen saftiger wird und eine kleine Überraschung bereithält. Zwar sind diese Minusgrade nicht unbedingt perfekt für einen frischen Kuchen, andererseits schmeckt er nach Sommer und Amalfiküste, wo die Zitronen leuchtend gelb an den grünen Bäumen hängen. Wer genauso wenig auf diese lausig kalte Jahreszeit steht wie ich, der ist somit eingeladen, sich mit mir und einem Stück Zitronengugel in den Süden zu träumen. Hört ihr schon die sanften Wellen an der Küste, riecht ihr schon die Zitrusblüten und den Geruch sonnenwarmer Erde? Hach! Fernweh!



**Für 1 große Gugelform oder 1 Kastenform:**

3 Eier  
1 Prise Salz  
140 g Zucker  
1 Packung Zitronenzucker  
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone  
180 g Mehl  
1 gehäufter TL Backpulver  
  
150 g Frischkäse  
2 TL Speisestärke  
1-2 EL Puderzucker  
2 EL Zitronensaft

Die Eier mit der Hälfte des Zuckers, der Zitronenschale, dem Zitronenzucker und einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine (oder dem Handmixer) eine viertel Stunde schaumig aufrühren. Die Masse sollte cremig hell sein und ihr Volumen vergrößert haben.

Während die Eier gerührt werden, den Frischkäse mit den vier anderen Zutaten vermengen. Die Form mit Butter oder Margarine fetten. Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Das Mehl mit dem Backpulver und dem restlichen Zucker mischen und vorsichtig unter die Eiermasse heben. Den Teig zur Hälfte in die Form füllen, dann rundum einen Kreis Frischkäse darauf verteilen. Die Masse sollte nicht unbedingt die Form berühren. Mit dem restlichen Teig bedecken, diesen glatt streichen und die Form in den Ofen schieben. Etwa 30 Minuten backen, zur Sicherheit aber einfach die Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen in der Form auskühlen lassen und dann stürzen. Mit Puderzucker oder auch Zitronenguss verzieren.



Ich hoffe, ihr habt einen schönen Sonntag und macht es euch  
gemütlich!  
Genussvolle Stunden wünscht euch eure  
Judith



---

## **Banjo: Schnelle Bananen-Joghurt-Torte & Eine Nominierung zum Liebster Award**



Diese

s Rezept war etwas in der Warteschleife: Es war ein spontaner improvisierter Nachtisch zu Ostern, den ich bei meinen Eltern gebacken habe. Ich hatte eine Idee im Kopf (Banoffee-Torte) und schaute, was da war. Diese Inspektion war ernüchternd: Nicht viel. Joghurt, etwas Puddingpulver, ein Rest gemahlene Mandeln. Keine Sahne, nicht mal irgendwas Vergleichbares. Also improvisierte ich. Der Boden ist mein Vollkorn-Biskuit-Rezept durch 2 und mit einem Teil Mandeln statt nur Dinkel. Die Creme besteht aus Vanillepudding mit Joghurt, kann aber auch prima variiert werden, je nachdem, was man mag und da hat. Zum Beispiel könnte man Karamell- oder Schokopudding nehmen und statt Joghurt geschlagene Sahne, und schon wird die Torte reichhaltiger und auch „tortiger“. Probiert einfach rum und nehmt, worauf ihr Lust habt. Diese Variante fanden wir jedoch sehr frisch und leicht und das kam nach den Osterfestmählern ja gerade recht. =)



Aller

dings verdienten wir uns diesen Nachtisch auch, denn das Werk musste ja noch für die Naschkatze fotografiert werden und dafür wurden alle Familienmitglieder eingespannt, wenn sie schon mal als Assistenten verfügbar waren. Meine Ma half bei der Auswahl des Geschirrs, mein Pa und Naschkater schoben mir den Tisch zurecht, hielten den Hintergrund hoch und „dekorierten“ mit (der kleine Holzelefant geht auf ihr Konto – er steht normalerweise auf dem Fensterbrett der Küche). Die Fotos, die ihr seht, sind diesmal also ein echtes familiäres Gemeinschaftswerk. =)



Für 1

**Torte von ca. 18-20 cm Durchmesser:**

**Boden:**

2 Eier (getrennt)  
1 Prise Salz  
2 EL lauwarmes Wasser  
60 g Zucker  
etwas Vanillepulver  
1 TL Backpulver  
50 g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl (ich mahle es frisch)  
40 g gemahlene Mandeln

Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Den Ofen auf 200° C vorheizen.

Die Eigelbe mit dem Wasser und dem Zucker schaumig rühren, dann Vanille und das mit dem Backpulver vermischtete Mehl untermischen.

Den Eischnee vorsichtig unterziehen.

Den Teig in eine am Boden gefettete Springform oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und etwa 20-25 Minuten backen; je nach Form und Verwendung natürlich mehr oder weniger. Nach dem Backen und/oder Abkühlen entsprechend weiterverarbeiten.

**Creme:**

$\frac{1}{2}$  Packung Puddingpulver Vanille (variabel)  
 $\frac{1}{4}$  L Milch  
1-2 EL Zucker  
5 EL Joghurt (alternativ geschlagene Sahne)

**Torte:**

Biskuitboden  
Creme  
2 Bananen  
evtl. Ahornsirup oder Kakaopulver zum Dekorieren

Den Pudding mit den oben angegebenen Mengen nach Packungsanweisung kochen und abkühlen lassen. Dann den Joghurt untermischen.

Den Boden halbieren und die Bananen schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Diese auf dem Boden auslegen, dann die Hälfte der Creme darüber verteilen. Den zweiten Boden auslegen und alles wiederholen. Ein paar Bananenscheiben als Deko oben in die Mitte der Torte legen und sie entweder mit Ahornsirup beträufeln (gibt mehr Süße, wenn sie einem bisher nicht reicht und passt gut zu den Bananen) oder mit Kakaopulver bestäuben. [nurkochen]



Die Creme wird nicht sehr fest, aber das muss auch nicht sein. Wer eher eine feste Buttercreme möchte, sollte den Pudding fester kochen, also weniger Flüssigkeit auf die Pulvermenge nehmen bzw. mehr Pulver auf den halben Liter.



**TIPP:** Wer Karamellbonbons da hat, kann sie in etwas heißer Milch oder Sahne schmelzen und Karamellsoße darüber gießen.

♥ ♥ ♥

Eine schöne Überraschung gab es für mich letzte Woche auch noch:

Ich freue mich riesig, denn ich bin von meiner ehemaligen Mitbewohnerin aus Studienzeiten für den Liebster-Award nominiert worden. Sie schreibt auf ihrem Blog lovingfair über grüne Mode und Naturkosmetik. Ursprünglich hatten wir beide in unserer WG-Zeit einen gemeinsamen Blog, auf dem Rezepte und Bastelideen landeten, denn wir kochten und aßen sehr gerne zusammen. Stundenlang konnten wir in der Küche oder schönen Cafés verbringen und uns die Köpfe leer quatschen. Eine schöne Zeit war das in unserer WG. =)

Bevor ich die Blogs nenne, die ich nun für den Liebster-Award nominiere, möchte ich aber Maris Fragen beantworten. Diesen Award finde ich deshalb sehr schön, weil es für Leser und Blogger gleichermaßen eine gute Gelegenheit ist, die Menschen hinter den Blogs besser kennen zu lernen und sich vielleicht auch mehr zu vernetzen und auszutauschen. Für Leser ist es sicher auch ein kleiner Blick „hinter die Kulissen“ eines Blogs und so was ist ja auch immer spannend. =)

Die Regeln für den Liebster-Award kommen am Schluss, wie auch meine Fragen an die Nominierten.

Maris Fragen an mich:

**1. Was ist deine Motivation für deinen Blog?**

Ich liebe es seit ich denken kann, zu backen, zu kochen und zu fotografieren. Da ich oft gehört habe, dass ich darin auch noch gut bin und zudem schön schreiben kann, lag es nahe, mein Küchenglück und kulinarische Entdeckungen mit anderen zu teilen. Ich hoffe, ich kann viele Leute inspirieren, für meine Rezepte begeistern und meine Freude am Essen und Zubereiten mit ihnen teilen.

**2. Wie bist du auf deinen Blog-Namen gekommen?**

Das war gar nicht so einfach. Ich habe lange gesucht und überlegt. Anfangs wollte ich gerne ein Wortspiel im Namen haben oder etwas Doppeldeutiges. Aber Naschkatze lag ja auch nahe und als ich sah, dass es solch einen Blog noch nicht gab, war die Entscheidung gefallen. „Naschen“ verstehe ich allerdings nicht nur im rein süßen Sinn, sondern auch herhaft!

**3. Wie lange brauchst du etwa für einen Blog-Artikel?**

Müsste ich eigentlich mal genau messen. Aber wenn man kochen/backen, anrichten, Aufbau fürs Foto, die Bearbeitung und das Schreiben des Artikels zusammenrechnet, müssten es schon so 2-3 Stunden sein.

**4. Über welche Themen liest du gerne auf anderen Blogs?**

Ich muss gestehen, ich lese wenig andere Blogs regelmäßig, aber schaue natürlich bei diversen Food-Kollegen vorbei und dann bei mir ganz fremden Bereichen, die mich interessieren, zum Beispiel bei lovingfair von meiner Mitbewohnerin aus Studienzeiten, die über Naturkosmetik und grüne, faire Mode schreibt.

**5. Wie organisierst du deinen Blog?**

Die Naschkatze wollte ich optisch recht schlicht haben, sowohl

im Aufbau als auch von der optischen Gliederung. Werbung gibt es nicht und soll es auch nicht geben, denn ich möchte, dass er auch optisch ansprechend aussieht. Ebenso mag ich nicht zu viele Buttons, Links etc, die eingebunden werden.

## **6. Welche anderen Hobbies und Interessen hast du noch neben deinem Blog?**

Das Tolle an meinem Blog ist, dass er die meisten meiner Hobbies vereint: Schreiben, Essen, Kochen, Backen, Fotografieren und neue Cafés/Restaurants/Läden entdecken. Ansonsten mache ich noch gerne Sport, was natürlich auch ein guter und wichtiger Ausgleich bei einer professionellen Naschkatze ist. Beim Laufen in der Natur kann ich prima entspannen und beim Muskeltraining im Studio wird mein Kopf schön frei.

## **7. In welchen Lebensbereichen achtest du auf Bio- bzw. Nachhaltigkeit?**

Vor allem beim Essen! Ich versuche, die meisten Lebensmittel in Bio-Qualität zu kaufen. Aber auch da habe ich Prinzipien. Bio-Produkte, die doppelt und dreifach in Plastik eingepackt sind, meide ich, denn so was finde ich einfach nur schrecklich und unökologisch! Zudem ist Plastik so ungesund und sollte so wenig wie möglich mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Nachhaltig versuche ich auch im Hinblick auf die Ökobilanz zu sein und kaufe lieber regional und saisonal. Im Alltag fahre ich meist mit dem Rad und versuche, so gut es geht, Müll und Verschwendungen zu vermeiden. Auch bei Kosmetik versuche ich, tierversuchsfreie und natürliche Dinge zu kaufen.

## **8. Probierst du gerne neue Trends (Nahrungsmittel und/oder Kosmetik) aus?**

Ich bin kein großer Trendmensch und lebe oft auch „hinter dem Mond“, was Trends und Aktuelles angeht. Aber beim Thema Essen bekomme ich natürlich doch das meiste mit, durch Zeitschriften und andere Blogs, die ich regelmäßig lese. Manches probiere ich aus Neugier aus, aber nach Trends richten tue ich mich nicht.

## **9. Achtest du auf gesunde Ernährung und wenn ja inwiefern?**

Ja, ich versuche schon, viel Gesundes und Frisches zu essen und so alle wichtigen Nährstoffe und Vitamine aufzunehmen. Außerdem merke ich, dass es mir gut tut. Allerdings nasche ich genauso gerne Süßes oder auch mal Chips etc. und finde, solange es im Rahmen ist und mit Gesundem „ausgeglichen“ wird, ist das auch nicht tragisch. Gesunde Ernährung bedeutet für mich aber nicht nur viel Gemüse, sondern auch gute Qualität und Herkunft der Produkte (siehe oben).

## **10. In welchem Land kann man deiner Meinung nach am besten essen?**

Mein liebstes Land, sowohl landschaftlich, kulturell, sprachlich und kulinarisch ist Italien. Diese Küche finde ich einfach genial, so einfach, gesund, lecker und vielseitig. Und ich kann sie jeden Tag essen. Das trifft für mich auf kein anderes Land derart zu.

## **11. Wohin würdest du als nächstes gerne reisen, wenn Geld keine Rolle spielen würde, und warum?**

Einmal um die Welt und einen kulinarischen Querschnitt unseres Globus erleben, das wäre großartig! Asien live erleben und erschmecken möchte ich gerne mal, da war ich noch nicht. Aber ich glaube, alle Ecken dieser Erde haben spannende Rezepte und Geschmäcker, die entdeckt werden wollen.

Die Regeln für den „Liebster Award“ sind folgende:

Beantworte die 11 Fragen, die der andere Blogger dir gestellt hat. Nominiere dann mit 11 neuen Fragen 5-11 andere Blogger. Informiere sie über die Nominierung und beschreibe ihnen kurz die „Regeln“.

Ich hoffe sehr, dass meine nominierten Blogs die Idee auch so schön finden und gerne mitmachen. Bei der Auswahl habe ich versucht, Blogs zu nehmen, die noch nicht jedem bekannt sind, noch keine Nominierung hatten (sofern ich das herausfinden konnte) und ich persönlich schön und lesenswert finde.

Sollte jemand aber keine Lust darauf haben, ist sie natürlich

nicht gezwungen, mitzumachen.

Ich nominiere folgende Blogs für den Liebster-Award:

[foto e fornelli](#)

[Villa Kuntabunt](#)

[Das süße Leben](#)

[Gaumenfreundin](#)

[Marsmädchen](#)

[Madame cuisine](#)

Meine Fragen an die Blogger:

- Wie entstand die Idee für deinen Blog?
- Woher nimmst du deine Inspiration für Rezepte und Beiträge?
- Wie hast du deinen Blog gestaltet und warum?
- Hast du Grundsätze beim Bloggen, die dir wichtig sind?
- Gibt es für dich ein Lieblingsthema in der Küche?
- Wie sieht dein Privatleben neben dem Blog aus? Hast du noch andere Hobbies?
- Liest du persönlich andere Blogs und aus welcher Kategorie?
- Hast du ein Blogger-Vorbild und wenn ja, welches?
- Was ist deine Intention beim Bloggen im Hinblick auf die Leser?
- Wie geht deine Familie mit deinem Blogger-Sein um?
- Hast du Ziele oder Wünsche für die kommenden Jahren – als Bloggerin oder auch privat?

Ich hoffe, dieser persönliche Beitrag hat euch Spaß gemacht und ich wünsche euch viel Freude beim Schmökern auf den nominierten Seiten!

Habt genussvolle Tage,  
eure Judith

---

# Orange-Curd-Granatapfel-Törtchen zum english afternoon tea mit den Mädels

Wir Deutschen kennen so etwas wie Lemon Curd höchstens von Zitronen-Tartes, diesen köstlichen säuerlich-süßen Mürbteigkuchen mit Zitronencreme und Baiserhaube. In dieser Form habe auch ich die Zitronencreme schon verwendet und dafür selbst hergestellt.

Dieses Mal wollte ich sie für die Scones und Törtchen meines *english afternoon teas* machen, für den ich einige Freundinnen eingeladen und meine Perlenkette heraus gekramt hatte.

Schon lange wollte ich mal einen „richtigen“ *afternoon tea* machen. Und da eine Reise nach England in nächster Zeit eher unwahrscheinlich ist, muss ich England eben zu mir holen!

Also standen Scones, Sandwiches und kleine feine Törtchen auf dem Plan.



Der Lemon Curd ist dann ein Orange Curd geworden, denn Orangen hatte ich gerade da und ich fand, Orangen passen besser zur Jahreszeit, vor allem mit einem Hauch Vanille.

## Orange Curd

2 Orangen, unbehandelt  
100 g gewürfelte Butter  
80 g Zucker  
2 gequirlte Eier  
2 geh. EL Stärke  
etwas gemahlene Vanille

Die Orangen heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben.  
Den Saft auspressen und mit der Stärke verrühren.  
Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.  
Sobald sie geschmolzen ist, langsam den Zucker und die  
gemahlene Vanille einrühren sowie die Eier.  
Dann den Abrieb und den Saft dazu gießen und weiter rühren,  
bis die Masse dickflüssig wird.  
In ein sauberes Marmeladenglas oder einen Steinguttopf mit  
Deckel geben, luftdicht verschließen und am besten 1 Nacht  
auskühlen und andicken lassen. Dann im Kühlschrank lagern.

## Biskuitteig für die Törtchen:

50 g gesiebtes Mehl  
60 g frisch gemahlenes Dinkelvollkornmehl  
1 geh. TL Backpulver  
1 Prise Salz  
80 g Zucker  
3 große Eier  
2 EL geschmolzene Butter

Ofen auf 200°C vorheizen und eine rechteckige Backform mit  
Backpapier auslegen. Die Butter zerlassen (ich stelle sie  
immer in einem kleinen Metalltöpfchen in den aufheizenden  
Backofen).

Die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel vermengen und ca. 10  
Minuten rühren, bis die Masse dick und cremig ist. Dann das  
mit Backpulver vermischt (gesiebte) Mehl, das Salz sowie die  
Butter unterheben, so dass ein glatter Teig ohne Mehlnester

entsteht. (Ich nehme dafür einen großen Schneebesen und hebe alles vorsichtig unter, ohne zuviel Luft heraus zu rühren.) Den Teig gleichmäßig in die Form streichen und ca. 10 Minuten lang backen, bis er goldbraun und stabil ist. Etwas abkühlen lassen, dann aus der Form heben und das Backpapier abziehen. Ganz auskühlen lassen.



Orang

### ecurd-Granatapfel-Törtchen

2-3 EL Granatapfelkerne

1 Becher Sahne

(1 Tütchen Sahnesteif)

10 EL Orangecurd

1 Portion Biskuitteig

Die Sahne (mit dem Sahnesteif) steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Den Curd ebenfalls in einen Spritzbeutel (mit glatt-runder Tülle) füllen.

Aus dem abgekühlten Teig Kreise ausschneiden. Am besten geht es mit einem Dessertring. (Meiner hat 7 cm Durchmesser.) Die Kreise waagrecht durchschneiden.

Den Curd in einer Schnecke auf den unteren Teigkreis spritzen. Mit Granatapfelkernen bestreuen und einen Sahnetuff darüber spritzen. Den oberen Teil drauf setzen und in dessen Mitte ein

Sahnehäubchen geben. Mit einem oder mehreren Granatapfelkernen verzieren. [nurkochen]

Diese kleinen Törtchen kann man natürlich auch mit anderen Konfitüren statt mit dem Curd machen. Im Prinzip geht sogar so was wie Apfelmus. Da kann man mal wieder kreativ sein und seinem Geschmack folgen.

Auf jeden Fall machen sie was her, finde ich.



Dazu  
eine schöne Tasse Tee und ein paar liebe Menschen – mehr Genuss geht nicht!

Außer vielleicht noch mit ein paar Gurken- oder Ei-Kresse-Sandwiches, um das Süße wieder auszugleichen. Das Rezept dafür gibt's in den nächsten Tagen. =)

Habt einen genussvollen Woche,  
eure Judith ♥

---

# An angel's kiss in summer: Beeren- Tarte mit Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren und Vanillecreme – my summer cake is made from all these things...



Unsch

wer zu erraten, welches Lied mir heute beim Backen durch den Kopf geisterte, oder? ^^ Summer wine von Natalia Avelon schien mir bei der heutigen Fülle an Sommerzutaten mehr als passend und so summte ich beim Rühren, Mischen und Dekorieren in Dauerschleife vor mich hin.

Die Sommerzeit beschenkt uns jetzt reich mit Früchten und allerlei roten beerigen Glücklichmachern und ich liebe diesen Überfluss an gesunden Leckereien aus der Natur.

Da wir heute Besuch bekommen, ist das die perfekte Gelegenheit, sie allesamt auf einen frischen Vollkorn- Biskuit zu betten, eng aneinander gekuschelt auf einer weichen Schicht

aus Puddingcreme mit echter Vanille und gekrönt mit einem schokoladigen Betthupferl.

So dürfen sie sich noch kurz ausruhen, bevor die Kaffeezeit beginnt und sie auf die Tafel wandern, um hoffentlich bewundert und dann intensiv genossen zu werden.

Das Rezept für den **Biskuiteig** ist mein Universalrezept, das ich auch beim **Osterlamm** benutze.

4 Eier (getrennt)  
1 Prise Salz  
4 EL lauwarmes Wasser  
120 g Zucker  
etwas Vanillepulver  
1 gehäufter TL Backpulver  
175 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)

Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen.

Den Ofen auf 200° C vorheizen. Eine Form für Biskuit-Obstböden fetten und mit Zucker ausstreuen.

Die Eigelbe mit dem Wasser und dem Zucker schaumig rühren, dann Vanille und das mit dem Backpulver vermischt Mehl untermischen. Den Eischnee vorsichtig unterziehen.

Den Teig in die Form geben und 20- 30 Minuten backen. Abkühlen lassen und aus der Form lösen, völlig erkalten lassen.



Darauf

f kommt eine selbst gekochte **Creme**:

250 ml Milch

30 g Stärke

1 ausgekratzte Vanilleschote

2 gehäufte EL Zucker

Den Großteil der Milch mit dem Zucker und der Vanille aufkochen. Ich gebe immer noch die leere Vanilleschote mit dazu.

In einer Schüssel ein paar Esslöffel Milch mit der Stärke verrühren. Das Ganze in die fast kochende Milch einrühren und weiter rühren, bis es blubbert und andickt.

Vom Herd nehmen und erkalten lassen, dabei immer wieder umrühren oder eine Folie drüber legen, damit sich keine Haut bildet.

Die Creme gleichmäßig auf den Biskuit streichen. Darauf kann man beliebig Beeren verteilen, Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, ... oder auch von allen etwas. =)

Wer möchte kann dann als **Deko** etwa 100 g Zartbitterschokolade oder -kuvertüre schmelzen und die Tarte damit verzieren. [nurkochen]



Ich wünsche euch allen einen erholsamen und schönen Feiertag, genießt die Sonne, wenn sie scheint und genießt vor allem ein

gutes Essen mit lieben Menschen und ein anständiges Stück Kuchen! ;)

Genussvolle Grüße, eure Judith ♥