Kulinarischer Streifzug nach Portugal: Pastéis de Nata

Heute gibt es eine Nascherei, die ich letztes Jahr in Lissabon kennen gelernt habe: die berühmten Pastéis de Nata, kleine Törtchen aus Blätterteig mit cremiger Eierfüllung. Da ich gerade noch einmal in Lissabon bin, habe ich sie letzte Woche vor der Abreise gebacken – sozusagen als Einstimmung auf den Urlaub bzw. die „Workation“, wie es heutzutage heißt, wenn man im Urlaub auch ein bisschen arbeitet.

Selbst für Lissabon ist es hier zurzeit wahnsinnig mild! Wir fühlen uns wie im Frühling und rennen hier teilweise im dünnen Langarmshirt durch die Stadt. Da muten die Lichter und der Weihnachtsmarkt fast exotisch an. Nett ist es trotzdem, so

etwas mal in einem anderen Land zu erleben. Bisher war ich noch gar nicht in der Weihnachtszeit irgendwo im Ausland.

Der Weihnachtsmarkt ist schön hier, es gibt Glühwein, Essen, aber auch viel Kunsthandwerk und regionale Produkte. Auf dem Platz Rossio, wo wir heute waren, legt sogar ein DJ auf – Partystimmung mit Weihnachtsliedern.

An den Pastéis de Nata kommt man in Lissabon nicht vorbei.

Jeder Bäcker bietet sie an und in manchen Läden kann man durch eine Scheibe die Bäcker bei der Arbeit beobachten. Heute haben wir sogar Varianten gesehen, mit Pistaziencreme, Schokolade oder Mandelstiften obendrauf.

Ich finde den Klassiker aber schon perfekt. Mein Rezept stammt aus dem Buch „Back dich um die Welt“ von Christian Hümbs, nur habe ich den Blätterteig nicht selbstgemacht. Die Creme hat eine leichte Zimtnote und man schmeckt die Zitronenschale, was ich klasse finde.

Da ich nicht genau wusste, wie viel sein selbstgemachter Teig ergibt, war das Backen etwas schwierig. Ich hatte nach einem großen Blech Mini-Törtchen noch so viel Creme, dass ich nochmal losziehen und Blätterteig kaufen musste.

Ihr könnt die Menge der Creme aber auch halbieren und dann nur 1 großes Muffinblech backen. Mit 3 Rollen bekommt ihr viele große oder kleine Törtchen, das lohnt den Aufwand dann, ist aber auch etwas mehr Backerei.

Für ca. 25 große oder ca. 40–50 kleine Pastéis:

FÜLLUNG

500 g Milch
60 g Mehl
100 g Wasser
250 g Zucker
1 Zimtstange
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
6 Eigelb
3 Rollen Blätterteig
Pasteis de Nata-Backförmchen

oder

Muffinbleche
Butter für die Förmchen

Für die Füllung 100 ml Milch mit dem Mehl in einem Topf verrühren und unter ständigem Rühren (!! NIE aufhören, sonst gibt es Klumpen!) aufkochen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Die restlichen Zutaten bis auf die Eigelbe in einem Topf aufkochen und erkalten lassen. Die Masse passieren und mit der Milchcreme verrühren. Zum Schluss die Eigelbe in die kalte Masse einrühren.

Die Förmchen mit Butter einfetten.

Für mehrere kleine Muffinbleche jede Rolle Blätterteig von der

Längsseite zu einer dichten Rolle aufrollen. Dann 2–3 cm dicke Scheiben schneiden und jede Scheibe mit feuchten Fingern möglichst dünn in die Mulden drücken und einen Rand hochziehen. Die Formen mit dem Teig kühlstellen.

Den Backofen auf 240 °C Umluft vorheizen.

Die Creme zu maximal ¾ Höhe einfüllen und die Törtchen im vorgeheizten Ofen (Mitte) etwa 15 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht karamellisiert.

Aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Im Anschluss aus den Förmchen stürzen.

Hoffentlich schmecken euch diese Köstlichkeiten genauso gut wie mir und sie versetzen euch ein bisschen in Urlaubsstimmung, wenn ihr im nasskalten Deutschland seid und nicht für eine Weile entkommen könnt.

Ich werde hier sicher noch ein paar Paséis vernaschen und sende euch frühlingshafte Grüße aus dem Süd-Westen!

Alles Liebe und até logo (bis bald)!

Eure Judith

Altbacken, aber lecker: Schillerlocken mit Erdbeersahne

Die letzten 2 Wochen war es hier sehr ruhig. Ich habe entweder gearbeitet oder war unterwegs und fand keine Zeit zum Backen oder Kochen.

Bevor ich für 10 Tage in Urlaub fahre, habe ich gestern aber nochmal den Ofen angeworfen. Draußen war seltsam graues, unentschlossenes Wetter, bei dem eine fast melancholische Stimmung aufkam – da war ein bisschen Backen genau das Richtige.

Passend zur Saison habe ich etwas mit Erdbeeren gemacht, genauer gesagt mit selbstgemachter Konfitüre aus Bio-Erdbeeren, die ich letzte Woche spontan mit einer Freundin selbst gepflückt hatte. Trotz Regenwetter konnten wir dort trocken in Tunneln pflücken und wunderbar aromatische Früchte mit heim nehmen. So ein Ausflug ist auch richtig nett mit

Kindern, wenn sie schon alt genug sind, um die Früchte nicht zu zermatschen. Unsere kleine Pflückhelferin durfte schließlich die Schüssel halten, die Mama übernahm die Beeren.

Zuhause kochte ich nach längerem mal wieder Erdbeerkonfitüre und war total begeistert von der tiefroten Farbe und dem intensiven Aroma. Eine halbe bereits ausgekratzte Vanilleschote pürierte ich kurzerhand noch in die Erdbeeren und ließ alles mit dem Zucker eine Weile ziehen, bevor ich es kochte und abfüllte.

Gestern rührte ich dann einfach etwas von der Konfitüre in die geschlagene Sahne. Schillerlocken kannte ich bis vor kurzem gar nicht, ich entdeckte sie in einem alten Backbuch.

Eigentlich sind sie super simpel, da sie nur aus Blätterteig bestehen. Natürlich kann man sie noch mit Ei bestreichen oder vor dem Backen leicht mit Zucker bestäuben. Die Füllung kann man jahreszeitlich variieren, auch eine schöne Buttercreme passt sehr gut. Oder eine leichtere Variante mit cremigem Quark und Früchten.

Das Backen war ein wenig schwierig, da ich keine Schillerlocken-Formen auftreiben konnte, sondern geliehene Cannoli-Röhrchen benutzte. Kegel eignen sich zum Backen von Tütchen natürlich deutlich besser. Aber mit ein bisschen Rumprobieren bekam ich auch mit den Röhren ganz passable Tütchen hin, die ich füllen konnte.

Für ca. 10 Stück:
1 Rolle Blätterteig
Öl zum Einfetten
Füllung:
1 Becher Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
Erdbeerkonfitüre
oder
frische Erdbeeren und Süße nach Belieben

Den Teig mit dem Nudelholz ein wenig dünner rollen. Dann längs in 3 cm breite Streifen schneiden.

Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier bereitstellen.

Die Schillerlocken-Formen oder alternativ Cannoli-Röhrchen mit

ein wenig Öl einfetten und dann die Teigstreifen so drum herum wickeln, dass an einem Ende eine geschlossene Spitze entsteht. Dabei darauf achten, dass die Schichten sich beim Wickeln immer ein Stück überlappen!

Die Locken aufs Blech legen und 15–20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Die Locken vorsichtig von den Röhren lösen – am besten dünne Topflappen nehmen, die Locke in eine Hand legen und mit der anderen das Metall vorsichtig herausdrehen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen, nach Geschmack Erdbeerkonfitüre unterrühren und die Füllung in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Zum Servieren die Füllung in die Schillerlocken spritzen und am besten direkt vernaschen.

Sollte ich irgendwann mal echte Schillerlocken-Formen finden, greife ich sicher zu und probiere sie noch einmal aus. Natürlich kann man auch kleine runde Förmchen (zum Beispiel Minimuffin-Formen) nehmen, sie umdrehen und darauf mit kleinen Quadraten Teigschälchen backen, die man dann füllt. Das wäre eine Alternative, wenn ihr gar keine passenden Dinge für Schillerlocken habt. Da könnt ihr dann auch gut noch ein, zwei Stücke frische Erdbeeren daraufgeben.

In welcher Form auch immer, lasst euch die Erdbeer-Schillerlocken schmecken und habt eine genussvolle Zeit!

Eure Judith

Hackfleisch-Ajvar-Taschen mit Knoblauchdip & buntem Salat

Diese Woche gibt es mal wieder eine herzhafte Nascherei. Für das Catering neulich hatte ich 2 Rollen Dinkel-Blätterteig gekauft, um Ajvar-Schnecken zu backen. Da wir aber nach meiner Foodsharing-Abholung beim Bäcker so viel Brot, Brötchen und Teilchen hatten, habe ich die Schnecken weggelassen.

Also konnte ich was anderes damit anstellen und da mir die Idee mit dem Ajvar gefiel, wurde mit einer Packung Rinderhackfleisch und Rahmjoghurt mit Knoblauchsalz vom Markt und frischen Kräutern vom Balkon ein Sonntagsschmaus daraus.

Die Taschen sind wirklich unkompliziert und recht schnell im Ofen. Am besten genießt man sie frisch, lässt sie also nur so weit abkühlen, dass man sie gut essen kann.

Während die Taschen backen, kann man den Dip anrühren und den Salat zubereiten. Und trotz des geringen Aufwands machen die Taschen was her, eignen sich also auch schön für Gäste.

Und wenn man Sojahackfleisch nimmt (und veganen Joghurt), kann man die Taschen ziemlich gut vegetarisch zubereiten oder sogar vegan. Auch Reste von dieser Belugalinsen-Bolognese passen gut als Füllung.

Für 8 Stück:

1 Rolle Dinkel-Blätterteig
300 g Rinderhackfleisch
4 EL Ajvar
150 g Rahmjoghurt/Sahnejoghurt
Knoblauchsalz
Schnittlauchröllchen
Frische Kräuter und Blüten zum Dekorieren
Salat zum Anrichten
Essig & Öl nach Geschmack
Öl zum Braten
Salz & Pfeffer

Das Hackfleisch in etwas Öl kurz anbraten, bis es fast gar ist. Das Ajvar unterrühren und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung abkühlen lassen.

Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen und bereitstellen.

Den Teig der Länge nach halbieren und dann beide Hälften in 4 gleich große Stücke teilen. Jeweils etwa 1 gehäuften Esslöffel Fleischfüllung auf jedes Rechteck geben und dann von 2 Seiten her den Teig über die Füllung klappen, sodass oben noch etwas Füllung zu sehen ist. Die Ränder mit einem Messer zusammendrücken, damit die Tasche dicht ist.

Die Taschen auf das Blech legen und in 20–25 Minuten goldbraun und knusprig backen.

In der Zwischenzeit den Joghurtdip herstellen. Dafür den Joghurt mit Knoblauchsalz würzen und Schnittlauchröllchen unterrühren. (Wer kein Knoblauchsalz hat, nimmt eine kleine gepresste Zehe oder Knoblauchpulver und Salz.)

Den bunten Salat zubereiten und nach Belieben mit Blüten (z. B. Dill-, Schnittlauchblüten) garnieren. Die Taschen warm und mit dem Dipp und dem Salat servieren.

Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Lasst es euch gut gehen,

eure Judith

Zitronen-Ingwer-Puddingschnecken

Neulich entdeckte ich Dinkel-Blätterteig im Supermarkt. Eigentlich wollte ich mal Schillerlocken ausprobieren. Kennt

ihr das? Da wird Blätterteig um kleine Röhrchen gewickelt und gebacken. Die Teigröhrchen werden dann mit Sahne oder etwas anderem gefüllt. Das erinnert mich an italienische Cannoli, da wird Teig auch um Metallröhren gewickelt, dann aber frittiert und mit Creme oder Sahne gefüllt.

Leider habe ich keine Röhrchen für solche Schillerlocken und auch niemanden gefunden, der sie besitzt und mir leihen konnte. Also durchstöberte ich meine Backbücher und stieß auf Plunderschnecken. Da wurde der Teig selbst gemacht, aber ich muss gestehen, an Blätterteig habe ich mich noch nicht rangetraut.

Also gab es diese Woche Pudding-Schnecken mit Vanillepudding, den ich mit Zitronenabrieb und kandiertem Ingwer aromatisiert habe. Das war eine herrlich sommerlich-frische Kombi und mal was anderes zu den üblichen Vanillepudding-Schnecken.

Ganz wichtig: Das Kühlen der Rollen sollte man ernst nehmen. Meine erste Ladung hatte ich zu kurz gekühlt und die Schnecken liefen mir im Ofen komplett auseinander! Die zweite Hälfte ließ ich deutlich länger im Tiefkühlfach und heraus kamen viel schönere Schnecken.

Ich habe sie in den letzten Backminuten noch mit etwas Ingwerkonfitüre bestrichen, die mir eine Freundin aus Dänemark mitgebracht hatte. Da könnt ihr natürlich auch den Klassiker – Aprikosenkonfitüre – nehmen, oder eine beliebige andere Sorte, die zur Füllung passt. Oder ihr lasst diesen Schritt weg, das geht natürlich auch.

Für ca. 20 Stück:

300 ml Milch oder Pflanzendrink
50 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
1 EL Zitronensaft
1/3 TL Ingwer, gemahlen
1 Prise Kurkuma
30 g Butter
50 g Sahnequark
20 g kandierter Ingwer, ganz fein gehackt
(Ingwerkonfitüre oder andere Sorte, nach Belieben)
1 Packung Dinkel-Blätterteig

Für die Füllung aus der Milch, dem Puderzucker und dem Puddingpulver nach Packungsanleitung einen festen Pudding kochen und dann Zitronenabrieb, Ingwer, Kurkuma, Butter, Quark und kandierten Ingwer unterrühren. Abkühlen lassen und dabei häufig gründlich umrühren.
Den Blätterteig mit dem Papier aufrollen. Die Puddingmasse gleichmäßig daraufstreichen und den Teig einrollen. Rollt man von der langen Seite her auf, bekommt man kleine Schnecken. Von der dicken Seite her aufgerollt, ergeben sich weniger und

größere Schnecken.
Die Rolle halbieren und auf einem Brett oder großen Teller mindestens 25 Minuten ins Tiefkühlfach legen.
Dann den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen, zwei Bleche mit Backpapier belegen und die gekühlte Rolle mit einem scharfen (Zacken)Messer in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden.
Die Schnecken mit Abstand auf die Bleche verteilen und 12 Minuten backen, dann gegebenenfalls mit der Konfitüre bestreichen und weitere 3–5 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Wer es noch nicht so sommerlich mag, probiert vielleicht eine Version mit Kokosblütenzucker und viel Zimt im Pudding aus. Dann hätte man feine Zimtschnecken. Interessant wäre auch ein Schokopudding als Basis.

Ich wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und Naschen!

Habt eine genussvolle Zeit,

eure Judith

Rhabarber-Sterne mit Zitronen-Tonka-Quark

Seit letztem Jahr versuchen Naschkater und ich, die hiesige Gastronomie zu unterstützen. Mindestens einmal die Woche holen wir etwas zu essen bei einem unserer Lieblingsrestaurants. Was mich allerdings bei To-Go und Lieferdiensten schon vor dieser Krisenzeit abgeschreckt hat, war der enorme Müllberg, der dabei entsteht und der mir immer ein ökologisch schlechtes Gewissen gemacht hat.

Neulich entdeckte ich zu meiner großen Freude, dass mehrere Restaurants in Freiburg schon ein Pfandsystem nutzen. Man leiht beim Abholen Behälter aus und gibt sie wieder ab. Das wird über eine App abgewickelt. Mittlerweile gibt es, glaube ich, sogar mehrere solcher Pfandsysteme, also schaut bei Interesse mal nach oder fragt bei euren Restaurants nach, ob sie Pfandbehälter haben oder auch in eigene Behälter abfüllen! Ich finde, in dieser Zeit ist es umso dringender, dass sich in dieser Hinsicht ganz viel bewegt und ein Bewusstsein entsteht. Was denkt ihr darüber?

Ich hatte also 2 Pfandbehälter bei einem Restaurant abgegeben und direkt noch mal eine leckere Spargel-Bowl mitgenommen, als

ich auf dem Rückweg den kleinen Bio-Marktstand entdeckte. Da ich noch backen wollte, erstand ich gleich mal frischen Rhabarber.
Nach einem kurzen Einkauf im Supermarkt entstanden dann diese hübschen Rhabarber-Sterne. Sie sind wirklich schnell im Ofen und machen ganz schön was her, findet ihr nicht auch?

Für ca. 12 Stück:
500 g Rhabarber
2 EL Rohrzucker
–
250 g Quark (Halbfettstufe)
3 gestr. EL Rohrzucker
Abrieb 1/3 Bio-Zitrone
Tonkabohne, gemahlen (ca. 1/3 Bohne)
–
2 Packungen Blätterteig (à ca. 240 g)
Agavendicksaft oder Ahornsirup als Glasur

Den Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und die Stangen dann schräg in Rauten schneiden. Die Stücke mit dem Zucker bestreuen und eine Weile stehen lassen.
Den Quark mit Zucker, Zitronenabrieb und Tonkabohne verrühren.
Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen und bereit stellen.
Den Ofen vorheizen und die Teigbahnen aufrollen. Mit einer runden Form von 11 cm Durchmesser Kreise ausstechen und diese auf die Bleche legen. Dann den Quark auf die Kreise verteilen (jeweils 1 Klecks mit dem Esslöffel) und etwas verstreichen, dabei aber einen breiten Rand freilassen.
Die Rhabarber-Rauten sternförmig auf den Quarkkreis legen und den freien Rand zwischen den Rhabarber-Spitzen nach innen klappen und leicht zusammendrücken, sodass eine Art Sternform entsteht.
Die Rhabarber-Sterne im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen, bis der Rand goldbraun und der Rhabarber weich ist. Auf einem Gitter abkühlen lassen und dabei die Rhabarber-

Stücke mit etwas Dicksaft oder Sirup bepinseln, damit sie schön glänzen.

Habt ihr auch schon den ersten Rhabarberkuchen gebacken? Oder gehört ihr zu den Menschen, die ihn gar nicht mögen?
Alle Fans finden hier unter dem Suchwort Rhabarber noch einige andere Rhabarber-Rezepte auf dem Blog. Vielleicht stöbert ihr ja mal im Archiv. =)

Ich wünsche euch allen ein sonniges und und genussvolles Wochenende!
Eure Judith