

Zitronen-Mandel-Schnitten vom Blech mit Vollkornboden (vegan)



Letztes Wochenende hat Naschkater sich mal wieder durchgesetzt. Wann immer ich inspirationslos bin, was das wochenendliche Backen betrifft, kommt von ihm irgendeine Idee mit Zitrone. Wenn es nach Kater ginge, hätte ich schon zig Zitronenkuchen, -kekse, -muffins gebloggt, am besten alle vegan. Aber ein bisschen Vielfalt sollte ja auch sein, finde ich. Deswegen lege ich meist Veto ein.

Diesmal hatten wir noch Zitronen, die wirklich mal weg mussten und gemahlene Mandeln, die noch dringender weg mussten. Also

improvisierte ich auf Basis meiner veganen Nussecken diese Zitronen-Mandel-Schnitten.

Meine erste Variante backte ich mit ungeschälten Mandeln, was mich aber optisch nicht zufrieden stellte, da sich Mandelmasse und Boden kaum voneinander abhoben.

Also backte ich die Schnitten gestern noch einmal, mit noch mehr Zitrone, einem Hauch Zitronengelb fürs Auge und mit geschälten gemahlten Mandeln, denn es soll ja auch appetitlich aussehen.

Die Schnitten sind herrlich zitronig und saftig und schmecken euch hoffentlich genauso gut wie uns!



Für eine Form/ ein Blech von ca. 27×27 cm:

Boden:

- 300 g Dinkelvollkornmehl
(frisch gemahlen)
- 80 g Zucker
- 150 g Margarine
- 1 EL Limoncello oder Wasser/Pflanzendrink

Mandelmasse:

- 500 ml Pflanzendrink
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 2 EL Zucker
- Abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen
- 1 Prise Safran oder Kurkuma
- 70 ml Zitronensaft
(1 EL Limoncello)
- 150 g Zucker
- 400 g (geschälte) gemahlene Mandeln
- 50 g Stärke
- 3 EL Lemon Curd (oder Zitronenmarmelade)

Für den Boden alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig verkneten. Den Teig gleichmäßig in die mit Backpapier ausgelegte Form oder einen Backrahmen drücken.

Für die Mandelmasse aus den ersten 5 Zutaten einen Pudding kochen, dann den Zitronensaft/(Limoncello), den Zucker sowie die mit Stärke vermischten Mandeln unterrühren.

Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Den Lemon Curd auf den Boden streichen, dann die Mandelmasse darauf geben und gleichmäßig verstreichen.

Den Kuchen 25–30 Minuten backen, kurz abkühlen lassen und dann

vorsichtig aus der Form lösen. Mit dem Backpapier auf einem Gitter erkalten lassen, dann in beliebig große Schnitten schneiden.



Natürlich könnt ihr die Schnitten genauso gut mit Butter, Milch und hellem Mehl backen. Wer Vollkorn mag, wird diese Schnitten mit dem herrlich nussigen Boden aber sicher mögen – und wer noch kein Vollkorn-Fan ist, lässt sich vielleicht inspirieren, das Rezept genau so nachzubacken. =)

Habt eine wunderschöne, genussvolle Woche!

Eure Judith

**Mediterraner Hefekuchen mit
saisonaem Obst,
Mandelstreusel &
Pinienkernen**



Seid ihr auch so urlaubsreif wie ich? Die letzten Wochen waren bei mir wirklich grenzwertig und ich kann es kaum erwarten, zwei Wochen auszuspannen. Naschkater und ich wollen nach Italien und das Piemont erkunden, das trotz zahlreicher Italienreisen noch ein blinder Fleck auf meiner Reisekarte ist. Danach lockt das ligurische Meer mit Strand und süßem Nichtstun.

Ganz passend zu meinen Reiseplänen gibt es dieses Wochenende einen mediterranen Hefekuchen mit saisonalen Früchten. Eine Buchvorstellung, die euch in die Toskana entführt, habe ich für kommende Woche auch noch im Gepäck.

Und falls ihr Insidertipps für das Piemont oder die ligurische Küste habt, freue ich mich über eine Nachricht oder einen Kommentar!



Für 1 Blech:

TEIG:

250–260 ml Mandeldrink, lauwarm
1 Tütchen Trockenhefe
80 g Zucker

1 Prise Salz
50 g Olivenöl

STREUSEL:

70 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
50 g Puderzucker
60 g Margarine

BELAG:

250 g Zwetschgenkompott *
2 Pfirsiche, in dünne Spalten geschnitten
2 Handvoll kleine, helle Trauben
1 Handvoll Blaubeeren
50 g Pinienkerne

** Selbst gekocht aus Zwetschgen-Überschuss: Obst entkernen, grob klein schneiden und mit etwas Zucker köcheln lassen, bis die Zwetschgen weich sind.*

Für den Teig alle trockenen Zutaten vermischen, eine Mulde in die Mitte drücken und dann 250 ml Mandeldrink und das Öl hineingeben. Alles verrühren und bei Bedarf den übrigen Mandeldrink zufügen. Sobald alles zusammenhält, den Teig auf der Arbeitsfläche durchkneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Abgedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.

Für die Streusel alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und verkneten, bis alles gut vermischt ist. Die Masse kühl stellen.

Das Obst putzen und vorbereiten.

Wenn der Teig aufgegangen ist, den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.

Den Teig auf dem Blech gleichmäßig flach drücken, mit dem Kompott bestreichen und mit dem Obst belegen. Dann die Streuselmasse mit den Händen darüber bröseln. Zum Schluss die Pinienkerne über den Kuchen streuen und dann im Ofen ca. 25 Minuten backen, bis Teig, Streusel und Pinienkerne goldbraun sind. Mit dem Papier vom Blech nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.



Natürlich könnt ihr für diesen Kuchen alle saisonalen Früchte

nehmen, die ihr mögt und zur Hand habt. Ich habe hier nur gerettetes Obst von Foodsharing-Abholungen verwendet. Wenn ihr kein Fan von Olivenöl im Teig seid, könnt ihr auch Butter oder Margarine nehmen.

Ich wünsche euch ein feines Wochenende!

Eure

Judith



Veganer Hummelkuchen mit Dinkelvollkorn und Pfirsichen



Kennt ihr diese Tage, an denen etwas einfach nicht so klappen will, wie es soll? Oder so Tage, an denen man irgendwie ein bisschen neben sich steht?

Bei mir und diesem Kuchen kam gestern beides zusammen. Das Ergebnis waren Pleiten, Pech und Pannen, die bereits beim Einkaufen losgingen.

Eigentlich wollte ich einen Spiegeleikuchen backen. Kennt ihr den von früher? Ein Rührteig mit heller Pudding-Schmand-Creme und Aprikosen als „Eigelbe“.

Da es dafür schon unzählige Rezepte gibt, wollte ich eine vegane Version mit Vollkornteig ausprobieren. Schwierig zu bekommen war dann aber nicht etwa der vegane „Quark“, sondern

– die Aprikosen!

Zuerst wollte ich sogar frische nehmen, denn die letzten zwei Wochen hatte ich fantastische Aprikosen: mittelgroß, außen schön fest und innen reif und saftig. Eine Test-Aprikose ließ sich mit dem Sparschäler so gut schälen, dass ich zuversichtlich war, den Kuchen damit belegen zu können. Nur: im Bioladen gab es heute andere Aprikosen, die natürlich völlig untauglich waren. Also doch Dosenobst. Kein Problem. Dachte ich.

Der Bioladen hatte weder Aprikosen noch Pfirsiche. Ungläubig suchte ich das Konservenregal drei Mal ab. Nichts. Nächster Supermarkt: keine Aprikosen, keine Pfirsiche. Konnte das wahr sein? Ich fiel langsam vom Glauben ab. Im dritten Supermarkt dann immerhin Pfirsiche, doch trotz intensiver Suche keine Aprikosen. Na gut, dachte ich mir, vielleicht sind es kleine Pfirsiche und öffnete die Dosen. Pfirsiche wie aus dem Lehrbuch.



Da erinnerte ich mich an einen Bienen-Kuchen, den ich neulich

irgendwo gesehen hatte. Und beschloss, aus den großen gelben Früchten Hummeln zu machen.

Soweit so gut. Der vegane „Quark“ war besorgt, Pudding hatte ich schon da und Agar-Agar zum Andicken ebenfalls. Ich kochte also Pfirsich-Flüssigkeit auf, glich die Masse an und verrührte das Agar-Agar mit der Pudding-„Quark“-Mischung. Dachte ich. Nachdem ich die Creme glatt gestrichen, mit Pfirsichen belegt und den Kuchen in den Kühlschrank gestellt hatte, fiel mein Blick auf das Päckchen Agar-Agar, das neben dem Herd stand. Fassungslose Schockstarre. Ich hatte das Agar-Agar gar nicht mit aufgekocht!

Sollte die aufwendige Jagd nach den gelben Früchten umsonst gewesen sein? Denn die Creme würde so nicht schnittfest werden und der Kuchen wäre lecker, aber vermutlich ein optischer Totalausfall.

Da half nur eins: Die Pfirsichhälften vom Kuchen klauben, abspülen und trocken tupfen, dann die Creme vom Kuchen löffeln, diesmal wirklich mit Agar-Agar andicken und den Kuchen nochmal zusammensetzen.

Diesmal wurde die Creme auch wie gewünscht fest, die Hummeln konnten mit Kuvertüre und Mandeln verziert werden und ich brach erst mal auf dem Sofa zusammen. Backen kann manchmal auch ganz schön anstrengend sein.

Da ich allerdings schon so viele Pannen hatte, dürfte bei euch ja jetzt nichts mehr schief gehen und ich hoffe, ihr habt jetzt Lust bekommen, so ein süßes Hummelchen zu vernaschen. =)

Falls ihr Aprikosen bekommt, sind diese trotzdem empfehlenswerter, da man dann mehr Früchte auf den Kuchen setzen und auch die Stücke kleiner schneiden kann. Bei den großen Pfirsichen hatte ich so meine Probleme, die Hummeln halbwegs hübsch auseinander zu schneiden.

Für 1 Blech ca. 38 x 26 cm:

Teig:

400 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)

1 Päckchen Backpulver
120 g gesiebter Puderzucker
Geriebene Tonkabohne oder Vanillepulver
270 ml Wasser (oder Pflanzendrink)
120 g Margarine, zerlassen und etwa abgekühlt (oder neutrales
Öl)
2-3 EL Zitronensaft

Creme:

750 g veganen Vanillepudding
(oder selbst gekochter Pudding aus 1 l Soja- oder Haferdrink +
2 Päckchen Vanillepuddingpulver + 50 g Zucker,
mit Folie abgedeckt abgekühlt, damit sich keine Haut bildet)
400 g veganer „Quark“
100 ml Flüssigkeit aus der Pfirsich-/Aprikosen-Dose (oder
Wasser)

Abrieb von 1 Bio-Zitrone
50 ml Zitronensaft
10 g Agar-Agar

Dekoration:

100 g Zartbitterkuvertüre
Einige Mandelblättchen

(Wenn man den Pudding selbst kocht, diesen am besten vor dem Backen zubereiten.)

Für den Boden die trockenen Zutaten vermischen, dann die Flüssigkeiten dazugeben und alles zu einem recht flüssigen Teig verrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten backen. Nach 15 Minuten die Stäbchenprobe machen.

Den Boden aus der Form nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Währenddessen die Creme zubereiten:

Den Pudding in einer Schüssel glatt rühren, dann den „Quark“ einrühren.

Den Fruchtsaft aus der Dose oder die entsprechende Menge Wasser mit dem Zitronenabrieb, dem Zitronensaft und dem Agar-Agar unter Rühren aufkochen und 1 Minute köcheln lassen. Dann

etwas Creme dazugeben und zügig unterrühren. Danach die gesamte Masse aus dem Topf in die Schüssel geben und unter die Creme rühren.

Einen Backrahmen passgenau um den Boden legen. Die Creme dann auf dem Teig verteilen, glatt streichen und den Kuchen 2 Minuten in den Kühlschrank stellen. Wenn die Creme leicht angezogen hat, die Aprikosen/Pfirsiche darauflegen und den Kuchen erneut kühlen, bis die Masse ganz fest ist.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und in einen kleinen Spritzbeutel oder ein Fläschchen füllen. Die Spitze so abschneiden, dass man dünne Streifen spritzen kann und die „Hummeln“ damit verzieren. Ovale Augen spritzen und die Mandelblättchen in die Früchte stecken (dafür am besten mit einem spitzen Messer kleine Schnitte machen).

Den Kuchen im Kühlschrank aufbewahren.



Habt ihr in der Küche auch schon solche „Pannen-Tage“ gehabt

wie ich gestern?

Ich freue mich, wenn ihr in einem Kommentar davon erzählt!

Habt ein wundervolles, entspanntes Wochenende und lasst es euch gut gehen!

Eure Judith

Heidelbeer-Schnitten mit weißer Schokolade



Diese Heidelbeer-Schnitten habe ich diese Woche zum zweiten Mal gebacken. Das erste Mal waren sie zu schnell aufgefuttert. Und sonderlich fotogen fand ich sie auch nicht. Zwei gute Gründe also, sie noch einmal zu backen und gleich noch ein bisschen zu optimieren.

Beim zweiten Mal habe ich einen Teil Vollkornmehl plus Haferflocken genommen, damit der Boden etwas kerniger wird, denn nur mit Weißmehl und durch die weiße Schokolade war er etwas speckig. Außerdem kamen der Guss und die Deko aus Schokolade dazu. Diese Version schmeckte uns dann sogar noch besser. Auch diese Portion wird das Wochenende wohl nicht überleben...



Meine Schnitten sind sehr flach geworden, deshalb hab ich die Angabe

für den Backrahmen direkt ein wenig verkleinert. Wenn ihr einen eher hohen Kuchen haben wollt, nehmt eine noch kleinere Form (ca. 20×20 cm oder auch eine kleine runde Springform).

Für ein kleines Blech (ca. 20×25 cm):

100 g Dinkelmehl 1050
100 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)
80 g feine Haferflocken
2 gestr. TL Backpulver
2 LSE *
120 g Margarine
120 g Rohrzucker
200 ml Wasser oder Pflanzendrink
100 g weiße Schokolade, gehackt **
100 g TK-Heidelbeeren

Guss:

60 g Heidelbeeren
250 g Hafer-Joghurt
10 g Zucker
10 g Stärke

Deko:

100 g weiße Schokolade

* (2 gestr. EL Leinsamen + 6 EL Wasser > quellen und pürieren)

** Mit veganer weißer Schokolade ist der Kuchen vegan!
Natürlich kann man auch Butter und Milch nehmen, wenn der Kuchen so schon zu vegan ist. ;)

Beide Mehle, die Haferflocken und das Backpulver mischen und dann die gehackte Schokolade dazugeben.

Margarine und Zucker mit dem Schneebesen oder dem Handmixer kurz cremig rühren, dann das Leinsamenei (LSE) unterrühren. Das Mehl und die Flüssigkeit in zwei Portionen zufügen und alles zu einem homogenen Teig verrühren.

Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte rechteckige Form füllen.

Die Zutaten für den Guss pürieren und darübergießen. Die Schnitten ca. 40 Minuten backen und dann abkühlen lassen.

Die weiße Schokolade schmelzen und die Schnitten damit
verzieren. Sobald sie fest ist, Stücke in beliebiger Form und
Größe schneiden.



Habt einen genussvollen Sonntag und eine entspannte Woche und

baut euch immer wieder kleine Genuss-Momente ein, die Kraft geben!

Alles Liebe, eure Judith

Zimtstreusel-Kuchen (vegan)



Diese n Kuchen habe ich zum ersten Mal in einem Kaffee in San Francisco gegessen. Ich glaube, in Amerika ist er ein Klassiker wie unser Marmorkuchen. Vor diesem ersten USA-Trip (wer sich inspirieren lassen möchte, schaut bei den Berichten über [New York](#) oder [Kalifornien](#) vorbei) kannte ich ihn allerdings nicht.

Da ich Zimt total liebe, war ich natürlich begeistert von diesem Kuchen. Bodenständig und einfach, wie er ist, passte er auch hervorragend in die hippie-geprägte Umgebung des Haight-

Ashbury-Viertels, in der das Café lag.

Schon lange wollte ich den Kuchen mal nachbacken, immer wieder geriet er in Vergessenheit. Vor einigen Tagen entdeckte ich den Zimtstreusel-Kuchen dann wieder – beim Blättern in einem meiner veganen Backbücher, genauer gesagt „Sweet vegan“ von Emily Mainquist, die in Baltimore eine eigene vegane Konditorei führt.



Der Kuchen ist ganz einfach und schnell zu machen und man

benötigt keine ausgefallenen veganen Produkte. Eiersatzpulver gibt es mittlerweile überall. Ich nehme als Eiersatzpulver gerne Lupinen- oder Kichererbsenmehl. Aus letzterem kann man auch die indische Leckerei [Besan Laddu](#) machen. =)

Ich hoffe, ihr habt jetzt Appetit auf herrlich saftigen Teig und mega zimtige Streusel. Dann kommt hier das Rezept für euren Wochenendkuchen!

Für eine Form von ca. 24 x 35 cm:

Teig:

220 g Margarine
200 g Rohrohrzucker
4 TL Eiersatzpulver (mit 8 EL Wasser angerührt)
240 ml Sojadrink (Vanille)
1 EL Apfelessig
390 g Dinkelmehl
4 TL Backpulver
1 TL Zimt
1 große Prise Salz

Streusel:

130 g Dinkelmehl (Vollkorn oder Type 1050)
100 g heller Rohrohrzucker
3 TL Zimt
1–2 EL Sojadrink

Die Form mit Backpapier auslegen. Mehl, Backpulver, Salz und Zimt vermischen.

Mit dem Handmixer Margarine und Zucker etwa 2 Minuten schaumig rühren. Das angerührte Ei und den Sojadrink mit dem Essig verrühren. Abwechselnd Mehlmischung und Flüssigkeit zur Margarine geben und bei geringer Geschwindigkeit alles nach und nach zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Form geben und glatt streichen.

Die Zutaten für die Streusel (bis auf den Drink) in einer Schüssel mit dem Handmixer zu Krümeln rühren. Falls sie zu trocken sind, den Sojadrink dazugeben. Die Streusel auf dem Teig verteilen und den Kuchen ca. 50 Minuten backen. Am besten

Stäbchenprobe machen. Den Kuchen auskühlen lassen und dann in Vierecke schneiden.

Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Genießt die Sonne und lasst es euch gut gehen!

Eure Judith