Sommerlicher Rotkäppchen-Kuchen mit Johannisbeeren



Schon lange wollte ich mal einen Rotkäppchen-Kuchen backen. Kennt ihr diese frische Version einer Donauwelle, wo statt Buttercreme eine Quark-Sahne-Mischung auf einem Marmor-Kirsch-Boden landet und die mit einer roten Glasurhaube gekrönt wird?

Da ich allerdings schon <u>Marmorkuchen</u> und auch <u>Donauwelle</u> im Blogarchiv habe, wollte ich eine neue Version machen, die zum Sommer passt und außerdem zum Blogevent "<u>Sommergenuss in Rot</u>" in Ingas "<u>Jahreszeitenküche</u>".



Den Teig habe ich also statt mit Kakao mit Johannisbeeren und Zitronenschale verfeinert. Für die Deko inpirierte mich Anjas Backbuch, wo ich auch das Grundrezept geklaut habe. Eigentlich hatte meine Ma mal ein Rezept von einer Kollegin bekommen, das jahre- wenn nicht jahrzehntelang im Rezeptehefter lag. Als ich gestern anrief, damit sie es mir schickt, hatte sie es just vor kurzem aussortiert... Aber es gibt ja Bloggerkolleginnen. =)

Die Einladung zu Ingas Blogevent hat mich sehr gefreut, denn ich liebe den Sommer und alle kulinarischen Genüsse, die er mit sich bringt: all die Beeren und Früchte, knackiges Gemüse aus der Region in allen Farben, Melonen, Kräuter und vieles mehr.

Zwar bin ich kein Fan der Farbe rot, aber beim Essen mache ich da eine Ausnahme, solange es schmeckt und hübsch aussieht – und das ist bei Beeren und Kuchen ja der Fall.

Inga dagegen liebt Rot und so lud sie zu ihrem 5. Bloggeburtstag zu einem großen virtuellen Büffet, in dem auf jeden Fall die Farbe Rot vorkommen soll. Also steuere ich hiermit eine Nascherei bei, die sogar die Farbe im Namen trägt: ROTkäppchen-Kuchen.



Für 1 Springform mit 24 cm Durchmesser:

TEIG:

100 g Butter 100 g Zucker 3 Eier

200 g Dinkelmehl 630

½ Packung Backpulver

50 ml Milch oder Pflanzendrink

6 Zweige Johannisbeeren, entstielt

CREME:

250 g Quark 20% 1 Päckchen Vanillezucker 2 Becher Sahne (ca. 400 ml) 2 Päckchen Sahnesteif

KÄPPCHEN:

250 ml Roter Saft (Kirsche, Johannisbeeren)

1 Packung Tortenguss (rot)

1-2 EL Zucker

Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und die Ränder mit etwas Butter oder Margarine einfetten.

Den Ofen auf 175°C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Für den Teig die Butter und den Zucker aufschlagen. Die Eier einzeln unterrühren, bis eine cremige und gleichmäßige Masse entstanden ist. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch zum Teig geben (am besten sogar sieben). Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Die Johannisbeeren gleichmäßig darauf verteilen und mit der Handfläche leicht in den Teig drücken. Den Kuchen 40–45 Minuten backen, dann abkühlen lassen.

Den abgekühlten Kuchen aus der Form nehmen und einen Tortenring darum legen. Den Quark mit dem Vanillezucker vermischen. Die Sahne steif schlagen und sobald sich Bläschen bilden das Sahnesteif dazugeben. Weiter schlagen, bis die Sahne fest ist und dann vorsichtig unter die Quarkmischung heben. Die Quark-Sahne auf dem Kuchen verteilen und gut glatt streichen.

Für den Guss das Päckchen Tortenguss mit dem Zucker in einen Topf geben und nach und nach mit dem roten Saft verrühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen, dann zügig und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Den Kuchen am besten etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, dann den Tortenring entfernen und den Kuchen nach Belieben mit Beeren, weißer Schokolade, Pistazien oder Sonstigem dekorieren.



Ich hoffe, ihr habt jetzt Kuchenhunger bekommen und backt meine Version eines Rotkäppchen-Kuchens einmal nach. Der Kuchen landet jetzt auf Ingas Büffet, zusammen mit einem "Happy Blog-Geburtstag!". Danke für das schöne Fest, Inga!

Euch wünsche ich eine genussvolle Woche, macht es euch schön!

Eure Judith

"Koch mein Rezept": Kleine Fladenbrote mit Buchweizen



Endli

ch habe ich es diese Woche geschafft, meinen Beitrag zur Aktion "Koch mein Rezept" zu erstellen. Dieses Mal durfte ich mich auf dem <u>Corumblog</u> von Sus umschauen. Sie hat einen riesengroßen Fundus an Rezepten und ich klickte mich durch die ganze Sammlung, bis ich mich schließlich entscheiden konnte.

Bei Sus findet ihr Süßes, Herzhaftes, Gekochtes und Gebackenes, Ausgefallenes und Alltägliches. Mich hätte noch interessiert, wer hinter dem Blog steht, aber leider habe ich keine Info zur Schreiberin gefunden. Was man aus dem Blog herausliest sind eine große Leidenschaft fürs Kochen und Backen, Neugier auf Neues und eine rege Teilnahme an diversen Blogevents. Kein Wunder also, dass man so viele vielfältige Rezepte bei Sus entdecken kann.



Ihre kleinen <u>Fladenbrote</u> haben mich sofort angesprochen, weil sie mit dem Buchweizenmehl und dem Grieß etwas Besonderes sind. Auch das Topping fand ich spannend — im Original kommt Zatar drauf, eine arabische Gewürzmischung. Leider hatte ich keines da und auch keinen Sumach, um nach Sus'Vorschlag die Mischung selbst zu machen.

Also improvisierte ich einen anderen Mix nach meinem Geschmack.

Für 8 Stück:

7 g Trockenhefe
130 ml warmes Wasser
5 EL Olivenöl
130 g Buchweizenmehl
100 g Dinkelgrieß
120 g Dinkelmehl 1050
1 TL Salz
Pfeffer

Gewürzöl:

1 EL Olivenöl 1 TL Schwarzkümmel ½ TL Raz-el-hanout 1 große Prise Fleur de sel

Hefe im Wasser auflösen, dann das Olivenöl dazugeben. Mehl, Grieß, Salz und Pfeffer vermischen und unter die Hefemischung rühren, bis ein (leicht klebriger) Teig entsteht. (Ich musste dafür portionsweise deutlich mehr Wasser zugeben, also stellt euch welches bereit.) Den Teig zugedeckt ca. 1,5 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig in 8 Portionen teilen und jeweils zu einer Kugel rollen. Diese Kugeln mit Abstand auf 2 mit Backpapier belegte Bleche setzen und weitere 10 Minuten gehen lassen.

Jede Teigkugel flach auf das Blech drücken. Die Gewürze mit dem Olivenöl auf den Broten verstreichen. Mit einem feuchten Küchentuch bedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.

In dieser Zeit den Backofen auf 230°C vorheizen.

Die Fladenbrote ca. 10 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Ich habe die Fladenbrote dann noch mit Ziegenfeta und Gurke gefüllt, die ich mit etwas Olivenöl, Chiliflocken und Kräutern gewürzt hatte. Das war ein köstliches herzhaftes Frühstück und auch Naschkater war begeistert.



Mit was würdet ihr die Fladenbrötchen füllen?

Habt ein genussvolles Wochenende! Eure Judith



<u>Hochge-Nuss: Kleine Walnuss-</u> Schoko-Muffins

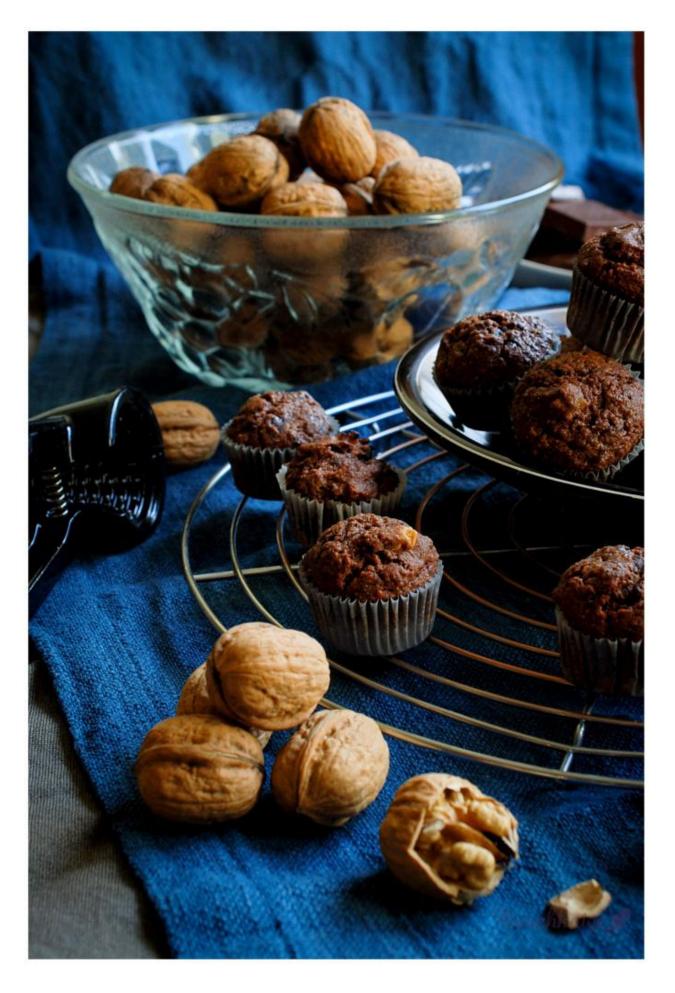


Als

Sommerkind habe ich ein zwie-gespaltenes Verhältnis zum Herbst. Für mich ist der Sommer eigentlich immer zu kurz und da ich Kälte nicht mag, stehe ich dem Herbst argwöhnisch gegenüber. Gestaltet er sich so wie bisher mit viel Sonne, rotgoldenem Laub und Ohne-Jacke-Temperaturen, dann liebe ich ihn. Ist er nasskalt und werden die Tage zu kurz, möchte ich mich am liebsten mit Kakao auf den Kuschelsessel verkriechen und monatelang Kochbücher schmökern, bis der Frühling da ist. Kulinarisch hingegen finde ich den Herbst super! Es gibt Maronen, Kürbis, Feigen, Nüsse und Grünkohl. Auf alles freue ich mich das ganze Jahr über und ich kann nicht genug davon bekommen. Da kam das Herbstevent bei Ina is(s)t wie gerufen, bei ihr dreht sich alles rund um die Nuss. beziehungsweise um Hochge-Nuss!

Diese kleinen, super schokoladigen Seelentröster sind mein Herbstbeitrag zu ihrem Event.





Für 12 große Muffins oder ca. 48 kleine:

Butter, zerlassen, oder Öl zum Fetten der Formen 125 g Dinkelmehl (Type 630)

200 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)

3 TL Backpulver 3 EL Kakaopulver 150 g Butter 65 g Zucker 70 ml Milch

2 Eier

100 g Walnüsse, grob gehackt 125 g Bitterschokolade, grob gehackt

Die Muffinformen mit dem Fett einpinseln oder mit Papierförmchen auslegen.

Mehl, Backpulver und Kakao in einer Schüssel mischen.

Butter und Zucker in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen, bis der Zucker relativ gelöst ist. Die Eier mit der Milch verrühren.

Walnüsse und Schokolade zu den trockenen Zutaten geben, in die Mitte eine Mulde drücken und Eiermilch und Zuckerbutter hinein geben. Mit einem Metalllöffel alles zu einem Teig verrühren, aber auf keinen Fall zu lange, er darf noch kleine Klümpchen haben!

Den Ofen auf 180°C Grad Umluft vorheizen. Den Teig in die Mulden der Form füllen und die Muffins etwa 15 Minuten backen. Die Backzeit variiert je nach Größe, also am besten nach 10 Minuten nachschauen und Stäbchenprobe machen.

Auf einem Gitter auskühlen lassen und nach Belieben noch mit einem Hauch Puderzucker bestäuben.



Ich hoffe, ihr könnt der Herbstzeit ebenfalls viele

genussvolle Aspekte abgewinnen und macht es euch gemütlich und vor allem lecker!

Genießt die Farbenpracht der Natur und ihre Naschereien! Eure Judith



<u>Karottenkuchen 2.0 - Eine</u> <u>Torte zum recreate-Blogevent</u>



Geste

rn habe ich es endlich geschafft, ein altes Rezept auf dem Blog noch einmal zu backen. Marc von Bake to the roots feiert nämlich mit einem Blogevent seinen Geburtstag und hat eingeladen, Rezepte aus frühen Bloggerzeiten noch einmal zu machen. Ich finde diese Idee großartig, denn wenn ich in alten Rezepten stöbere, bin ich oft nicht mehr zufrieden mit den damals geknipsten Fotos.



Den Karottenkuchen habe ich sogar etwas abgeändert, denn ich fand den Teig ein wenig zu schwer. Außerdem hat er ein Umstyling erhalten und präsentiert sich eher in Törtchenform, das fand ich dem Anlass entsprechend passender, immerhin geht es um einen Geburtstag! =)



ist kaum Mehraufwand, aus diesem einfachen Kuchen einen Hingucker zu machen und ich finde den Unterschied zu den alten Fotos doch bemerkenswert. Das alte Rezept zum Vergleich findet



Kuchen (für eine runde Springform von 19 cm \emptyset): 180 g weiche Butter

180 g Zucker (alternativ Rohrohrzucker) gemahlene Vanille

3 Fier

150 g Dinkelmehl 630

200 g gemahlene Haselnüsse (alternativ Mandeln)

2 gehäufte TL Backpulver

abgeriebene Schale von 1 Zitrone

2 gestr. TL Gewürze nach Geschmack, z.B. Zimt, Piment, Ingwer,

*

400 g Möhren, gerieben

Creme:

200 g Frischkäse (Doppelrahm)
100 g Schlagsahne
3 EL Puderzucker
2-3 EL Zitronensaft

* (ich habe "Ginger and Bread" von Herbaria genommen, da ist drin: Ingwer, Zimt, Orangenschale, Nelken, Piment, Zitronengras und Kardamom)

Die Karotten schälen und reiben. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren, die Eigelbe einzeln einrühren.

Die Karotten unterrühren. Mehl, Backpulver, Gewürze, Zitronenschale und Nüsse mischen und dazu geben.

Alles gut verrühren, dann den Eischnee vorsichtig unterheben und den Teig in die gefettete Springform füllen und glatt streichen.

1 Stunde backen, gegen Ende der Zeit die Stäbchenprobe machen und evtl. den Kuchen abdecken, falls er zu dunkel wird.

Für die Creme die Sahne steif schlagen. Alle restlichen Zutaten in einer Schüssel gut verrühren und abschmecken, bis Süße und Säure perfekt harmonieren. Die Sahne unterheben.

Den abgekühlten Kuchen in der Mitte durchschneiden, mit der

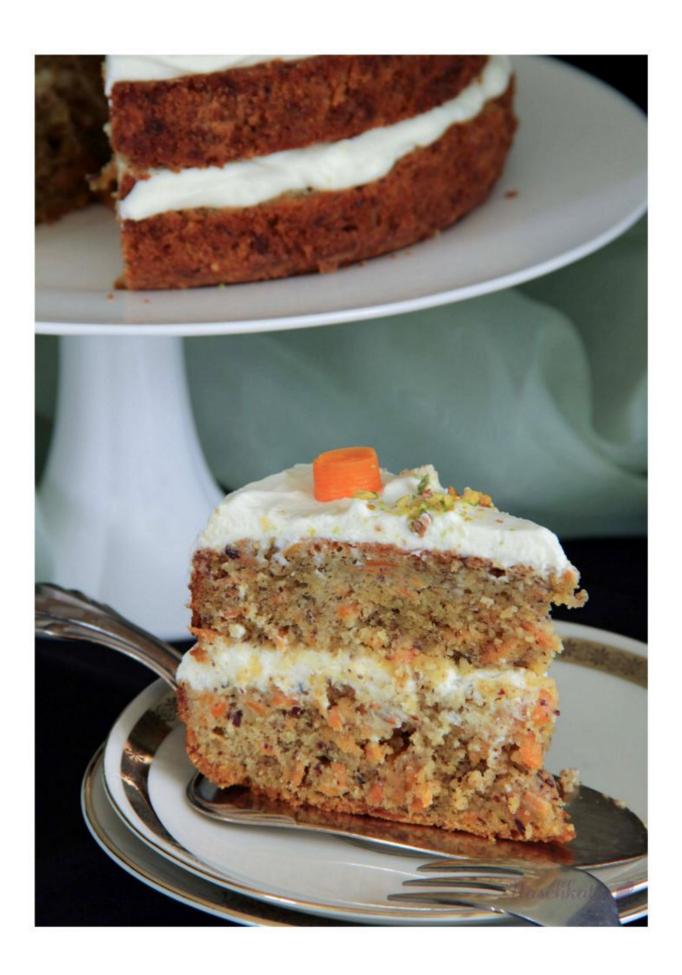
Hälfte der Frischkäsecreme bestreichen und die zweite Kuchenhälfte darauf setzen. Mit der zweiten Hälfte Creme bestreichen und nach Belieben mit Karotte, gehackten Pistazien, Marzipankarotten oder Nüssen dekorieren.[nurkochen]



Die Torte kam gestern auch gerade recht, um eine liebe Freundin damit zu mästen, denn sie hat in den letzten Wochen gesundheitlich arg geschwächelt und mehrere Kilos abgenommen. Da konnte ich sie wunderbar mit diesem Kuchen päppeln. =)

Wir genehmigen uns jetzt noch ein Stück zum Sonntagskaffee und euch wünsche ich genussreiche und erholsame Stunden, genießt euer Wochenende!

Eure Judith



Bobotie (Hackfleischauflauf) - Mein Sehnsuchtsessen aus Südafrika

Heute nehme ich euch mit nach Südafrika — einem spannenden und wunderschönen Land voller Kontraste.





Anlas

s ist das <u>Blogevent</u> "<u>Kulinarische Endeckungsreise"</u>, bei dem sich dieses Jahr zum dritten Mal Blogger um die Welt kochen und backen. Jede Woche geht es zwei Mal in ein anderes Land und so lernt man nicht nur viele tolle Blogs, sondern vor allem auch leckere, exotische Gerichte kennen, von denen man bisher vielleicht noch nie gehört hat.



Die

letzte Station war bei Elli von <u>Lieber Backen</u>. Sie entführte uns mit Mini Pavlovas nach Australien.



Als

ich die Liste für dieses Jahr sah, wusste ich sofort, dass ich mich für Südafrika eintragen möchte und zum Glück war dieses Land noch frei. Schon zwei Mal bin ich dort gewesen, genauer gesagt in Kapstadt. Das erste Mal direkt nach dem Abitur und ich glaube, meine arme Ma hat schweißtreibende Wochen ausgestanden, bis ich heile dort und vor allem auch heile wieder zu Hause war.

Gefährlich war es aber gar nicht, denn ich wohnte bei Miems und Naas, meinen Gasteltern, die in Goodwood, Kapstadt, das Waisenhaus "Ubuntu House" leiten.

Gegen Kost und Logis half ich bei ihnen mit und es war eine sehr beeindruckende und lehrreiche Zeit. Ich hatte Babies auf dem Arm, die unter einem Busch gefunden wurden, deren Mütter sie direkt nach der Geburt weggaben, weil sie nicht für sie sorgen können, oder die drogenabhängig auf die Welt kamen und ihr Leben mit einem kalten Entzug begannen. Ich lernte Sozialstationen und verschiedenste Krankenhäuser kennen, sah andere Waisenhäuser und traf viele Menschen, die sich mit all ihrem Herzblut in diesen Einrichtungen engagieren. Das Ubuntu House vermittelt viele Babies zur Adoption und ihre "forever parents" kommen aus aller Welt, um sie abzuholen und ihnen ein Heim zu geben. Diese Momente zu erleben, war etwas ganz Besonderes.





Durch

Naas und Miems konnte ich das Land auf ganz andere Weise erfahren, als Touristen dies tun und lernte beide Seiten von Südafrika kennen: Die große Armut mit all ihren Folgen, aber auch die Herzlichkeit der Menschen und ihre Lebensfreude. Auch landschaftlich drückt sich dieser Gegensatz mitunter sehr krass aus. Aus dem Autofenster sieht man oft ärmlichste Townships mit Verschlägen und Wellblechkonstruktionen, die man nicht Hütte nennen mag und von denen man sich nicht vorstellen kann, dass dort Menschen leben. Ein paar hundert Meter weiter steht ein Palast: ein riesiges Sternehotel mit Palmen,

großzügiger Auffahrt, Springbrunnen und Casino.





Ιch

will euch aber nicht nur von den Schattenseiten erzählen. Denn trotz allem sind die Südafrikaner unglaublich freundlich, lebensfroh und geduldig. Niemand regt sich im Supermarkt auf, wenn es an der Kasse ein wenig länger dauert. Wildfremde, mit denen man 5 Minuten gesprochen hat, laden dich ein. Die ganze Lebenseinstellung scheint viel entspannter zu sein. Wieso über etwas klagen, das man nicht ändern kann? Sich an dem freuen, was man hat — auch wenn es wenig ist — dies scheint das Motto der Südafrikaner zu sein. Und wenn man wie wir aus einem Land kommt, wo es alles gibt und man alles ganz selbstverständlich hat, in dem jedoch trotzdem so viel gemeckert wird, dann macht einen das nachdenklich und demütig. Ich habe versucht, ein Stück dieser Gelassenheit und Lebensfreude mit nach Hause zu nehmen und habe gelernt, wie absolut nicht selbstverständlich der Luxus in dem wir hier leben. ist,



'U n d

natürlich bietet Südafrika auch wunderbare Landschaften und im einen Ouerschnitt durch viele Klima-Vegetationszonen, die ich bisher leider noch nicht erkunden konnte. Irgendwann möchte ich eine Reise durch das Land machen, samt Safari. Bisher habe ich nur die Kapregion kennen gelernt, aber das reichte schon aus, um diesem Land restlos zu verfallen! Über allem thront der Tafelberg, in den ich mich heillos verliebt habe. Selbst bei tiefblauem Himmel schweben manchmal weiße Wolken direkt über der "Platte", rutschen über den Rand nach unten - und lösen sich auf. Fährt man südlich von Kapstadt ein Stück über die Kaphalbinsel, kommt man zum Boulders Beach, wo man zwischen großen Felsen auf feinem Sand liegen kann, den man mit Pinguinen teilt. Ein wenig östlich von Kapstadt im Landesinneren befindet sich die Weinregion Südafrikas, wo hübsche Weingüter im Stil der damaligen Kolonialarchitektur zwischen Rebenhügeln stehen und in den kleinen Städtchen ein Haus schöner scheint als das nächste und alle sind sie gleichzeitig Zeugen der Geschichte Südafrikas. Der endlos scheinende Blaubergstrand im Norden der Stadt bietet einen grandiosen Blick in Richtung Kapstadt, auf den Tafelberg und abends auf wunderbare Sonnenuntergänge.



Natür

lich kann man in diesem Land auch sehr gut essen! Wir hatten eine Haushälterin, Saartjie (sprich: *Sarki*), die uns wirklich phantastisch bekochte. Von ihren karamellisierten Süßkartoffeln träume ich heute noch und ihr Hühnchen war legendär gut.

Ein weiteres Gericht, das ich dort kennen und lieben lernte, ist Bobotie. Das Rezept mag für euch etwas merkwürdig klingen, aber ich versichere euch, es schmeckt himmlisch! Ich habe es mir extra von Naas schicken lassen und es übersetzt. Probiert es



6 Portionen:

2 Zwiebeln
Öl oder Butter
1 kg Hackfleisch Kalb
1 Scheibe Brot
125 ml Milch
2 Eier
15 g Currypulver
22 g Zucker
Pfeffer
7 g Kurkuma
Saft einer Zitrone
125 g Rosinen
45 ml Chutney (z.B. Mango)

Dazu Reis und Fruchtchutney (In Südafrika Blatjang genannt)

Den Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.

Die Zwiebeln fein schneiden und in Öl oder Butter leicht bräunen. Dann das Hackfleisch dazu geben und alles anbraten.

Die Brotscheibe in Milch einweichen, dann ausdrücken und zerpflücken. Die Milch mit einem Ei verquirlen und beiseite stellen.

Alle Gewürze, 1 Ei, Brot, Chutney und Fleisch vermischen. Die Masse in eine gefettete Auflaufform geben.

 $\frac{1}{2}$ Stunde backen, dann die Milch-Ei-Mischung darüber gießen und noch einmal $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

Etwa 20 Minuten vor Backzeitende den Reis aufsetzen. Ich habe Basmati genommen und ihn mit einer Prise Kurkuma und etwas Salz gekocht, so dass er eine schöne, goldene Farbe bekommt. Auf eine Tasse Reis kommen zwei Tassen Wasser in den Topf. Einmal aufkochen lassen und auf niedrigster Stufe zugedeckt gar ziehen lassen.

Das fertige Bobotie mit Reis und Chutney servieren.



Typis

che Kuchen sind in Südafrika übrigens eine Melktert (Milk Tart; man könnte sagen, ein Zimt-Milch-Kuchen) und Lemon Meringue Pie (ein Rezept, das fast so schmeckt wie dort, findet ihr <u>HIER</u>).

Ich hoffe, meine Eindrücke aus Kapstadt haben euch gefallen und vielleicht reist ihr ja bald selbst einmal hin und genießt diese Köstlichkeiten vor Ort. =)



Egal

wo, habt eine genussvolle Zeit!
Eure Judith

PS:

Weiter geht die Reise am Dienstag mit Oli von Puhlskitchen.