Churros aus dem Ofen mit Zimt-Zucker & dicker Schokosauce

Diese Woche gibt es eine etwas zeitaufwendigere Nascherei. Aber die lohnt sich!

Vielleicht kennt ihr Churros aus dem Urlaub in Spanien oder auch von Jahrmärkten oder Weihnachtsmärkten. Das frittierte Spritzgebäck aus Brandteig wird in Spanien traditionell als Chocolate con Churros oder Churros y chocolate serviert und in die dickliche Schokosauce getunkt.

Die Churros werden in Spanien entweder an Ständen oder in Churrerìas verkauft und zu jeder Tageszeit genossen. Was ich nicht wusste, ist, dass Churros auch in Lateinamerika, dem Südwesten der USA und auf den Phillipinen verbreitet sind. Teilweise gibt es sogar herzhafte und gefüllte Varianten, zum Beispiel in Uruguay mit Käsefüllung.

Da ich noch nie in meinem Leben etwas frittiert habe und aufgrund meiner offenen Küchen-Wohnzimmer-Situation (zumindest in dieser Wohnung) auch nicht damit anfangen werde, fand ich die Idee von Churros aus dem Ofen super!

Gesehen habe ich die Idee bei Bloggerkollegin Mellimille, aber auch auf anderen Seiten findet man solche Rezepte.

Ich hatte ewig keinen Brandteig gemacht, das war also ein guter Anlass und ich finde, die Ofen-Churros sind mega lecker geworden!

Einen Teil habe ich mit zu einer Freundin genommen und wir haben sie beim wöchentlichen Serienabend geschlemmt. Da wir davor ein Ofengericht gemacht hatten, haben wir die Churros einfach danach in den ausgeschalteten heißen Ofen gelegt. Das herrliche: Der Zimt-Zucker karamellisierte und machte die Churros noch knackiger.

Für 4 Personen:

CHURROS:

300 ml Wasser
100 g Butter
60 g Zucker
260 g Dinkelmehl 630
4 Eier (Gr. M)
Salz
50 g Butter
6 EL Kokosblütenzucker + 3 TL Zimt

SAUCE:

350 ml Milch oder Pflanzendrink
½ Päckchen Schokopuddingpulver
2 EL Kakaopulver
3 EL Kokosblütenzucker

In einem Topf das Wasser zum Kochen bringen. Butter hineingeben und schmelzen lassen. 1 Prise Salz, Zucker und Mehl hinzufügen und alles mit einem Kochlöffel verrühren. Solange weiterrühren, bis am Topfboden eine weiße Schicht sichtbar wird. Dann ist der Teig ‚abgebrannt'. Den Topf vom

Herd nehmen und die Masse etwas abkühlen lassen.
Dann entweder in eine Küchenmaschine geben oder mit dem Handmixer rühren und die Eier einzeln unterrühren.
Den Teig in einen Spritzbeutel mit schmaler Sterntülle füllen und auf zwei bis drei mit Backpapier ausgelegte Backbleche zweifingerlange Stangen spritzen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20–25 Minuten backen.
Die Butter zerlassen und flüssig halten. Zucker und Zimt mischen und in eine flache Schale geben.
Die fertigen Churros kurz abkühlen lassen und dann rundherum mit etwas Butter bestreichen und im Zimt-Zucker wälzen oder sie damit bestreuen und auf einem Gitter abkühlen lassen.
Für die Sauce mit den Zutaten nach Packungsanleitung einen dünnen Pudding kochen. Dabei den Kakao mit dem Puddingpulver einrühren. Wer mag gibt noch einen Schuss Sahne dazu.

Ich finde, dieses Rezept eignet sich gut, wenn man ein paar Gäste hat und etwas Besonderes auftischen möchte, das man nicht ständig und überall bekommt. Als Nachtisch für ein besonderes Essen sind sie natürlich genauso perfekt.

Hoffentlich habt ihr jetzt auch Lust auf einen kulinarischen Trip nach Spanien bekommen – ich wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen!

Habt ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith

Flockentorte (aus Brandteig) mit Quitte

Torten findet man ja eher selten hier, denn eigentlich liegen sie mir nicht sonderlich und ich stehe auch mehr auf einfachere, bodenständige Kuchen oder Gebäcke. Aber ab und zu mag ich ein Stück feine Torte auch sehr gerne.

Neulich waren wir im Blumencafé in Freiburg und haben dort eine Flockentorte mit Rum-Sahne-Creme genossen. Die Böden waren aus Brandteig, so etwas kannte ich bisher gar nicht bei Torten. Die Idee fand ich super und da ich Brandteig generell mag, wollte ich diese Leckerei gerne nachbacken.

Beim Einkaufen leuchteten mir dann noch die gelben Quitten entgegen und die Idee für eine Herbstversion dieser Torte war geboren. Die Quitte gibt der Torte eine fruchtig-süße Note und

passt sehr gut zur Sahne.
Generell ist die Torte nicht zu süß, denn der Teig kommt ohne Zucker aus. Wer mag, gibt etwas mehr Zucker in die Füllung oder bestreut die Böden vor dem Backen ganz dünn mit Zucker oder Puderzucker.

Für 1 Form mit ca. 24-26 cm Durchmesser:

Für ca. 8 Böden:

500 ml Milch oder Wasser
120 g Butter
Salz
300 g Mehl
6 Eier

Füllung & Deko:

1 große Quitte (250 g)
2 EL Zucker
2 Becher Sahne (400 ml)
3 EL Rum
2 Päckchen Vanillezucker
1,5 Päckchen Sahnesteif
1 Packung Mandelblättchen
Puderzucker

Die Quitte waschen und in feine Würfel oder Scheibchen schneiden. Mit etwas Wasser und 2 EL Zucker in einem kleinen Topf weich garen, dann in ein Sieb geben. Abtropfen und abkühlen lassen. Die Mandeln ohne Fett in einer Pfanne unter ständigem Rühren (!) goldbraun anrösten und abkühlen lassen.
Milch oder Wasser mit der Butter in Stückchen und 1 gestrichenen TL Salz in einen Topf geben und aufkochen, bis die Butter geschmolzen ist. Den Topf vom Herd nehmen.
Das Mehl sieben (!) und auf einmal in die Flüssigkeit geben. Den Topf wieder auf den Herd stellen und mit einem Holzlöffel rühren, bis die Masse einen glatten und klumpenfreien Kloß bildet, der sich vom Boden löst. Noch 2 Minuten bei starker Hitze rühren und den Teig „abbrennen“. Auf dem Topfboden sollte sich eine weiße Schicht bilden.

Dann den Teig in eine große Schüssel geben und 10-15 Minuten abkühlen lassen.
Die Eier mit dem Knethaken einzeln unterrühren und immer so lange rühren, bis sich wieder ein Teigkloß bildet. Der fertige Teig sollte glänzen und in langen, aber noch festen Spitzen am Löffel hängen.
Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2 Bleche mit Backpapier belegen und eine runde Kuchenform/Springform ohne Boden auf das Blech legen (es sollten immer 2 Böden auf ein Blech passen). 2-3 EL Teig hinein geben und dünn verstreichen. Einen weiteren Teigkreis auf das gleiche Blech streichen und zwei Kreise auf das zweite Blech. Beide Bleche in den Ofen schieben und die Tür die ersten 10 Minuten auch nicht öffnen. Die Böden ca. 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
Die fertigen Böden herausholen, vom Blech nehmen und auf Gittern abkühlen lassen. 4 weitere Böden auf die Bleche streichen und backen.
Während alle Böden abkühlen (bei kühler Witterung geht das sehr schnell auf dem Balkon/der Terrasse), die Füllung zubereiten. Die kalte Sahne mit dem Vanillezucker, dem Rum und dem Sahnesteif zu einer festen Creme schlagen. 6 EL Sahnecreme abnehmen und beiseitestellen. Die Quittestücke unter die übrige Creme mischen.
Wenn die Böden kalt sind, einen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit 2-3 EL Quittencreme bestreichen und den nächsten Boden darauf setzen. Alle Böden auf diese Weise stapeln und mit Creme bestreichen. Den letzten Boden auflegen, aber keine Creme auftragen.
Die Sahne ohne Quitten am Rand der Torte verstreichen. Immer wieder eine Handvoll Mandelblättchen nehmen und seitlich gegen die Torte drücken, bis der gesamte Rand mit den Blättchen überzogen ist.
Die Torte kühl stellen und vor dem Anschneiden am besten einige Stunden ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden können. Die Torte mit Puderzucker bestreuen.

Ich hoffe, ihr habt jetzt Lust auf Quitten-Flockentorte bekommen und wünsche euch ein genussvolles Wochenende mit gemütlichem Kaffeeklatsch!

Eure Judith

♥ Blogevent ♥ Gastblog vom "Backschaaf": Omas Kirschkranz mit Sahne

Heute gibt es einen Gastbeitrag der lieben Sassy. Sie schreibt den Blog „Backschaaf“ und präsentiert uns den Kirschkranz ihrer Oma. Ich glaube, der würde uns allen gut schmecken! Vielen Dank, Sassy, für dein Rezept!

Hallo Ihr Lieben!!!
Mein Name ist Sassy, ich bin 29 Jahre alt, verheiratet und habe zwei Kinder. Seit 30. August bin ich „Das Backschaaf“ und kreiere mit meiner kleinen „Schaaf-Herde“ Backrezepte und was uns gerade noch so in den Sinn kommt… ;-)
Über Besuch auf unserer Seite freuen wir uns immer „tierisch“ ;-)

Als ich von Judiths Aktion gehört habe, war ich gleich Feuer und Flamme. Finde die Idee super und unsere Omas hatten, finde

ich, sowieso die allerbesten Rezepte.
Meiner Oma ist leider von ein paar Tagen verstorben. Sie war eine der wichtigsten Personen in meinem Leben, denn sie war 29 Jahre immer für mich da.
Sie war im Umkreis für ihre tollen Koch- und Backkünste sehr bekannt und beliebt, hat auf vielen Feiern Gäste mit ihren Leckereien verköstigt und Hochzeitstorten zusammen mit meinem Opa und meiner Mama gezaubert. ♥
Essen ist bei uns in der Familie nicht nur etwas, das man zum Überleben braucht, sondern es ist auch zu dem Moment am Tag geworden, wo sich die ganze Familie zusammen setzt und Zeit mit einander verbringt und genießt. Oma hat dabei auf feste Rituale gepocht…z.B. hat sie früher jeden Samstag für die ganze Meute Kuchen gebacken und sonntags stand fest, “ Ein Braten kommt auf den Mittagstisch“.

Wenn ich an meine Kindheit zurück denke, fallen mir auch immer gleich die großen Familienfeste ein, die wir gerne feierten. Dabei stand immer fest, dass Oma Ella einen Kirschkranz macht. Ohhh, ich liebe Omas Kirschkranz…ordentlich Sahne und Kirschen!!! Er sieht aus, wie ein riesiger Windbeutel… ;-)

Oma war bekannt für diesen Kuchen und oft war er einer der ersten, die gegessen waren.
Auch mein großes Schäfchen wünschte sich zum letzten Geburtstag diese Sahnebombe ;-)
Und heute wollen wir Oma Ellas Rezept gerne mit euch teilen…

Ihr benötigt:

1/4 Liter Wasser
50 g Butter
1 Prise Salz
150 g Mehl
4 Eier
1 TL Backpulver

Zum Füllen:

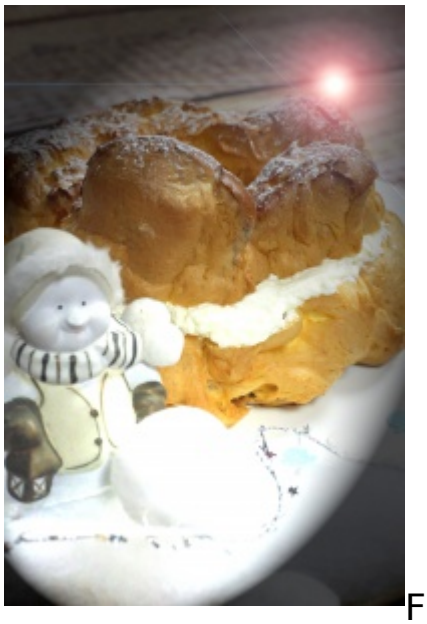
750 g Sahne
3 EL Puderzucker
3 Päckchen Vanillezucker
3 Päckchen Sahnesteif
1 Glas Schattenmorellen

Und so geht´s:

Zunächst habe ich 1/4 L Wasser mit der Butter und einer Prise Salz in einen kleinen Kochtopf gegeben und das Ganze aufkochen lassen.
Wenn sich die Butter vollkommen aufgelöst hat, kommt das Mehl komplett hinzu und wird mit einem Holzkochlöffel kräftig verrührt. Vorsicht, dass der Teig euch dabei nicht anbrennt.
Danach kommt der Teig in eine Rührschüssel und ein Ei wird ebenfalls mit dem Holzkochlöffel kräftig untergerührt, bis ein glatter Teig entsteht.
Nun lasst ihr den Teig etwas abkühlen. Danach gebt ihr die restlichen Eier einzeln hinzu und verrührt sie genau so wie das erste Ei.
Abschließend wird ein Teelöffel Backpulver untergemengt.
Nun solltet ihr einen kleinen Kreis auf eurem Backblech einfetten, auf dem ihr dann euren Teig verteilen könnt. Macht den Kreis nicht zu groß, da der Teig beim Backen noch etwas

aus einander geht.
Jetzt kommt der Teig auf euren vorgegeben Kreis und ruht danach noch etwa 1/2 Stunde.
In der Zwischenzeit könnt Ihr euren Backofen auf 230 Grad vorheizen.
Gebacken wird der Kirschkranz dann bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** für etwa **1/2 Stunde**. Ich habe den Backofen danach ausgeschaltet und den Kirschkranz über Nacht im Backofen gelassen, damit er nicht im Nachhinein noch einfällt.
Wenn der Kranz richtig erkaltet ist, schneidet Ihr ihn auf und legt euch den oberen Teil so hin, dass er wieder wie vorher auf den unteren passt.

Als nächstes habe ich die Kirschen abtropfen lassen und jeweils 250 g Sahne mit 1 EL Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker und einem Päckchen Sahnesteif aufgeschlagen.
Danach habe ich etwa die Hälfte der gesamten Sahne, also 375 g, auf dem untersten Teil des Kranzes verteilt, die Kirschen darauf gegeben und die restliche Sahne auf den Kirschen gleichmäßig verteilt. Abschließen kommt der obere Teil des Kirschkranzes wieder darauf und Ihr könnt noch etwas Puderzucker über den Kirschkranz streuen.[nurkochen]

 Fertig ist die Kirschkranz-Sahnebombe!!! ;-)
Ihr Lieben lasst es euch schmÄÄÄÄHcken!!!
Euer Schäfchen

Windbeutel… oder besser: Windsäcke mit Matcha- und Kardamom-Schoko – Füllung

Nicht ganz österlich, aber farblich frühlingshaft! Und nach diesem Sturm die letzten Tage sind Windsäcke ja auch mehr als passend… =)
Als ich vor etwa zwei Jahren das erste Mal Windbeutel gebacken habe, war ich ja nicht so ganz zufrieden, denn sie gingen nicht so auf, wie sie sollten und waren innen nicht perfekt hohl, um sie optimal zu füllen. Deswegen habe ich diesmal die Häufchen sehr großzügig gespritzt, in der Hoffnung, dass sie sich dann gut füllen lassen.
Allerdings gingen sie diesmal so gut auf, dass ich mich beim Öffnen des Backofens eher Windsäcken gegenüber sah…
Von ihrer Größe abgesehen waren sie aber wunderbar knusprig, innen hatten sie viel Raum für Creme.

Nachdem ich neulich die Mini- Cupcakes mit Matcha und die

Eclairs gebacken habe, hatte ich noch mal Lust auf eine Kombi aus beidem. Außerdem wollte ich gerne meinem Naschkater etwas Süßes aus Brandteig backen, da er die Eclairs leider nicht kosten konnte.
Matcha ist zurzeit meine Huldigung an den Frühling, der so langsam an Kraft gewinnt und die Natur grün färbt. Da hat man Lust auf etwas Leichtes, Luftiges, Frisches und das bieten Windbeutel und der erdig-grüne Geschmack von Matcha – und seine Farbe sowieso. =)
Also machte ich eine Pudding- Füllung mit dem Tee- Pulver und eine mit Kardamom- Schokolade noch dazu, denn Schoki geht und muss ja immer, oder?

Lust bekommen? Dann los!

Teig:

125 ml Wasser
60 g Butter
½ TL Salz
90 g Mehl
1 EL Zucker
3 (kleine) Eier

Füllung:

¼ L Milch

½ Päckchen Vanillepuddingpulver
3 EL Zucker
1 geh. EL Matchapulver
1 geh. EL Kakaopulver
½ TL Kardamom, gemahlen
3 EL Crème fraîche

Windbeutel:
Für den Teig das Wasser, die Butter und das Salz in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Mehl und Zucker mischen und auf einmal ins kochende Wasser geben, dabei ständig rühren! Alles so lange rühren, bis sich ein Kloß bildet, der sich vom Boden löst.

In eine Schüssel geben und kurz abkühlen lassen. Dann die Eier einzeln unterrühren (am besten mit dem Handmixer), bis ein glatter Teig entstanden ist.
In einen Spritzbeutel mit Sterntülle umfüllen und abkühlen lassen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen oder fetten und mit Mehl bestäuben.
Den Ofen auf 200° C vorheizen.
Kleine Rosetten- Häufchen aufs Blech spritzen und sie in 20-30 Minuten (gegen Ende besser im Auge behalten!) goldbraun backen.
Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Füllung:
Aus der Milch, dem Zucker und dem Puddingpulver nach Anweisung einen Pudding kochen.
Den abgekühlten Pudding mit der Crème fraîche vermischen und die Masse halbieren.
In die eine Hälfte das Matchapulver, in die andere den Kakao und den Kardamom rühren.
Beide Cremes in einen Spritzbeutel mit spitzer Tülle füllen, die man gut in die Beutel stechen kann.

An den abgekühlten Windbeuteln eventuell mit einem Stäbchen an einer Stelle ein Loch vorbohren und sie dann mit den zwei Cremes füllen.[nurkochen]

Habt ihr schon mit Brandteig gebacken und was sind eure Erfahrungen? Fandet ihr es leicht oder schwierig? Ist es euch geglückt? Wenn nicht, ist vielleicht auch bei euch die Zeit für einen zweiten Versuch gekommen. Falls ja, findet ihr hoffentlich die Füllung neu und spannend.

In jedem Fall wünsche ich euch viel Spaß beim Nachbacken und Aufessen!
Habt genussvolle Ostertage!
Eure Judith

Eclairs gefüllt mit Orangen-Schoko- Creme

Eclairs sind für mich ein Inbegriff französischer Confiserie. Wann immer ich in Paris bin, schlendere ich ehrfürchtig an den

Schaufenstern der Konditoreien vorbei und bestaune die himmlisch aussehenden Kreationen, die dort angeboten werden. Jedes Teilchen ist eine Augenweide und ein kleines Kunstwerk für sich, ob es eine kleine Apfeltarte ist, ein Cremetörtchen, ausgarniert mit Beeren und Früchten oder ein Eclair mit sündiger Cremefüllung und glänzendem Überzug.
Man möchte ALLES kosten und kann sich gleichzeitig nie entscheiden, womit man anfangen soll. Einer der vielen Gründe, warum man immer wieder nach Paris fahren kann. =)

Mich verbindet viel mit Frankreich. Nicht nur, dass ich einen französischen Hugenottennamen habe und somit irgendwelche Vorfahren von mir aus la belle France gekommen sein müssen. Schon immer fand ich die Sprache schön und lernte sie in der Schule mit Freude. Damals fand dann auch in der siebten Klasse ein Austausch mit einem Pariser Vorort, Colombes, statt und seit dem habe ich Kontakt mit meiner Austauschpartnerin, die eine meiner besten Freundinnen geworden ist. Sie ist nicht nur meine Garantie, dass ich mein Französisch nicht vollkommen verlerne, sondern durch sie habe ich Paris intensiver kennen – und lieben – gelernt, als das als Touristin der Fall gewesen wäre.

Diese Woche sah ich in der aktuellen Ausgabe von Sweet Paul Schokoladen- Eclairs und es war um mich geschehen. Schon lange

wollte ich Brandteig eine zweite Chance geben, denn mein erster Versuch fiel suboptimal aus.
Mit dem diesmaligen Ergebnis bin ich zufrieden. Die Eclairs selbst sind gar nicht sehr aufwändig und alles gelang sehr gut. Bei der Füllung habe ich es mir ganz einfach gemacht und einen Schokoladenpudding mit Orangeschale gekocht, den ich mit etwas Crème fraîche angereichert habe. Bei französischer Confiserie darf ja nicht gegeizt werden… ;)

Heraus kamen diese wunderbaren Leckereien. Ich konnte kaum aufhören, sie zu fotografieren, so hübsch fand ich sie. Und köstlich waren sie! Demnächst möchte ich sie noch mit Chili-Schoko- Creme ausprobieren. =)

Rezept (für 10- 12 Eclairs)

Teig:
250 ml Wasser
120 g Butter
1 TL Salz
175 g Mehl
2 EL Zucker
5 Eier

Füllung:
1 L Milch (1,5 %)

2 Packungen Schokoladenpuddingpulver
2- 4 EL Kakaopulver
2- 4 EL Zucker
abgeriebene Schale einer halben Orange
4 EL Crème fraîche

Eclairs:
Für den Teig das Wasser, die Butter und das Salz in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Mehl und Zucker mischen und auf einmal ins kochende Wasser geben, dabei ständig rühren! Alles so lange rühren, bis sich ein Kloß bildet, der sich vom Boden löst.
In eine Schüssel geben und kurz abkühlen lassen. Dann die Eier einzeln unterrühren (am besten mit dem Handmixer), bis ein glatter Teig entstanden ist.
In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle umfüllen und abkühlen lassen.

Füllung:
Aus der Milch, dem Zucker und dem Puddingpulver nach Anweisung einen Pudding kochen. Das Kakaopulver zusammen mit dem Puddingpulver anrühren und die Orangenschale beim Aufkochen dazu geben (wer sie nicht mag, lässt sie einfach weg).
Den Pudding gut abkühlen lassen.

Eclairs:
Ein Blech mit Backpapier auslegen oder fetten und mit Mehl bestäuben.
Den Ofen auf 200° C vorheizen.
Etwa 10- 12 Teigzungen aufs Blech spritzen und sie in 20- 30 Minuten (gegen Ende besser im Auge behalten!) goldbraun backen.
Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Füllung:
Den abgekühlten Pudding mit der Crème fraîche vermischen und die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
{*Damit beim Einfüllen nicht schon etwas heraus läuft oder wenn*

ich die Creme noch mal kühl stellen will, verschließe ich den Spritzbeutel mit Klammern. Beim Befüllen stelle ich ihn gerne in einen Messbecher, dann hat man beide Hände frei. Wie das geht, seht ihr unten links auf dem letzten Foto. =) }

Die abgekühlten Eclairs aufschneiden und die Creme auf die unteren Hälften spritzen. Die anderen Hälften darauf setzen und mit einem Hauch Puderzucker bestäuben.[nurkochen]

Ferti g! Bleibt nur noch das Genießen!
Am besten bei französischer Musik, vielleicht dem Soundtrack „Der fabelhaften Welt der Améie“? Die Augen schließen, sich von den Pianoklängen nach Paris tragen und sich das Eclair auf der Zunge zergehen lassen. =)

Ich wünsche euch eine genussvolle Zeit, wohin ihr euch auch träumt!
A bientôt,
votre Judith