

Reste-Nascherei: Scheiterhaufen mit Apfel, Rosinen & Rum



Puh, ich kann euch sagen! Das waren zwei straffe letzte Wochen und ihr habt sicher bemerkt, dass ich nicht zum Bloggen kam. Ein Lektoratsprojekt hatte mich in jeder freien Minute an den PC gefesselt und zwischendurch plante ich noch ein zweitägiges Catering für den Videodreh einer Freundin am Wochenende.

Da machte ich dann mal zwangsläufig zweieinhalb Tage Komplettpause vom Lektorieren und mixte Hummus, machte [veganen Thu-No-Fisch-Salat](#) aus Kichererbsen, backte [Torta bianca](#) und eine Abwandlung des [veganen Nusskuchens](#), der diesmal mit

Mandeln und Zitronenabrieb frisch-sommerlich wurde. Samstag und Sonntag verbrachte ich dann die Tage damit, Leute zu verköstigen, Kaffee zu kochen und am Sonntag fand ich mich tatsächlich in einer Komparsenrolle wieder, trug einen Arztkittel, ein Stethoskop und teilte Pillen aus.



Das war wirklich mal eine spannende Erfahrung, bei einem Dreh dabei zu sein – nicht nur, um fürs leibliche Wohl des Teams zu sorgen, sondern auch vor der Kamera und hinter den Kulissen. Außerdem lernt man natürlich so viele spannende Menschen kennen! Es war mir jedenfalls eine große Freude, auch wenn ich sehr froh war, dass ich am Pfingstmontag noch mal ausruhen konnte.

So langsam wird es jetzt wieder entspannter, auch wenn immer noch viel zu tun ist. Aber immerhin hatte ich gestern Abend Muse, zusammen mit Naschkater eine schnelle Resteverwertung in den Ofen zu schieben. Vom Wochenende waren nämlich noch 4 Brötchen übrig geblieben, die mittlerweile natürlich steinhart waren und die nur noch herum lagen, weil ich dachte, ich könnte vielleicht Semmelbrösel daraus machen, auch wenn dann ein wenig Mohn mit dabei wäre.

Da kam Naschkater auf die Idee, einen simplen Brotauflauf daraus zu zaubern, das hatte er neulich mit einer Freundin gemacht. In einem alten Kochbuch meiner Oma fand ich ein Rezept zur Orientierung und dann war der Auflauf auch schon in 10 Minuten im Ofen. Dieses Gericht geht wirklich so schnell und einfach und ihr könnt nehmen, was da ist und schmeckt. Im Original wurden Kirschen verwendet, wir nahmen Äpfel und ordentlich Rum – Naschkater rutscht bei Gewürzen und Alkohol gern mal die Hand aus. =D

Auf jeden Fall war es eine oberleckere Sache, für die ich statt Milch noch eine übrige Sahne verwendete – perfekte Reste-Nascherei eben.

Für 1 große Auflaufform:

4 trockene Brötchen oder vergleichbar viel Brot

1 Becher Sahne (200 g)
300 ml Wasser
(oder 500 ml Vollmilch)
2–3 Äpfel
40 g Rosinen
Rum nach Geschmack
2 Eier
2 Päckchen Vanillezucker
50 g Zucker
(Öl für die Form)

Die Auflaufform einfetten und bereitstellen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Das Brot in Streifen oder grobe Würfel schneiden (ich habe das in der frisch geputzten und trockenen Badewanne gemacht, damit ich nach der Krümelexplosion nicht die gesamte Küche saugen muss) und in eine große Schüssel geben. Die Sahne-Wasser-Mischung darübergießen und einige Minuten immer wieder vorsichtig umrühren, bis die Brötchen die Flüssigkeit aufgesogen haben (falls es viel zu viel Flüssigkeit ist, lieber noch ein bisschen abgießen).

Die Äpfel in Streifen oder Würfel schneiden und mit den Rosinen und Rum nach Geschmack zu den Brötchen geben.

Die Eier mit dem Vanillezucker und dem Zucker leicht schaumig rühren und zur Mischung geben. Alles gut vermengen und in die Form füllen. Etwa 30–45 Minuten backen, je nachdem, wie saftig beziehungsweise knusprig der Auflauf werden soll (in großen Formen wird er flacher und knuspriger, ist er höher, wird er wunderbar saftig).

Mit etwas Puderzucker servieren.



Ich stürze mich mal wieder auf meine Buchprojekte und wünsche euch ein fantastisches und genussvolles Frühsommer-Wochenende! Macht es euch schön!

Eure Judith

Chili-Cheddar-Cheese-Burger



Letzte Woche gab es im Hause Naschkatze mal wieder Burger. Nach meiner Diät ohne Gluten, Weizen und Milcheiweiß kam ein kleiner Gewinn gerade recht: Bei einer Instagram-Aktion hatte ich ein Paket von Kerrygold gewonnen mit Butter, verschiedenen Käsesorten und einem Burgerpattie-Stempel (Nennt man das Ding

so? Ich habe die korrekte Bezeichnung vergessen...). Der Chili-Cheddar und der Stempel gaben ganz klar den „Sonntagsbraten“ der Woche vor: **Chili-Cheddar-Cheeseburger** sollte es geben, was für eine tolle Alliteration.

Den Chili-Cheddar haben wir auf dem Fleisch schmelzen lassen und dann auf den Burger gepackt. Wir waren ziemlich begeistert davon, denn der Käse hat wirklich Pepp und wir mögen es ja scharf. Wer bei Chili empfindlich ist, sollte vielleicht besser normalen Cheddar nehmen.



Normalerweise hätte ich die wunderbaren [Burgerbuns](#) aus der „[Burgerbibel](#)“ gebacken, aber diesmal war ich faul und kaufte bei Alnatura Dinkel-Ciabatta-Brötchen, die ganz wunderbar

passten.

Ganz klassisch kamen Salat, Zwiebelringe und Tomatenscheiben und ein bisschen Ketchup aufs Brötchen. Es war ein Festmahl! Naschkater und ich waren im Burgerhimmel und aßen, bis wir nicht mehr konnten.

Für 2-4 Burger:

2-4 Ciabattabrötchen (möglichst rund oder „quadratisch“)

300-400 g Hackfleisch vom Rind

4-8 Scheiben Chili-Cheddar (oder anderer Käse)

1 Tomate in Scheiben

etwas Blattsalat

1 (rote) Zwiebel in dünnen Ringen

Ketchup

Salz, Pfeffer

Das Fleisch eine Weile vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen, dann die Patties formen und in einer heißen Pfanne mit etwas Fett (Butterschmalz oder Rapsöl) nach Wunsch braten. Nach dem Wenden salzen, pfeffern und den Käse auflegen und schmelzen lassen.

Die Brötchen aufschneiden, mit Ketchup bestreichen und mit Gemüse und Salat belegen, dann das Fleisch darauf geben und Deckel auflegen.

Toll an dem Fleischstempel fand ich, dass ich das rohe Fleisch nicht anfassen und mir somit nicht ständig die Hände waschen musste. Das Fleisch habe ich in der Packung mit einem Löffel in Portionen zerteilt, mit dem Esslöffel in die Form gegeben und das Pattie „gestempelt“, das ich dann einfach mit Schwung in die Pfanne habe plumpsen lassen. Ging wunderbar!



Wir werden sicher wieder öfter Burger machen, sie sind einfach zu lecker! Und dazu noch so schön unkompliziert.

An dieser Stelle auch noch mal Danke an Kerrygold für das

Genusspaket bzw. das Gewinnspiel. =)

Mögt ihr Burger auch so gern? Welche sind eure Favoriten?

Habt einen genussvollen Tag!

Eure Judith

Ganz fix gebacken: Vegane Rosinenbrötchen mit Schuss

Liebe Naschkatzen,

letztes Wochenende war ich viel unterwegs, deswegen war es hier etwas ruhiger. Samstag bin ich mit meinem Bekannten, dem Lakritzpiraten, zum Emmendinger Künstlermarkt geschippert und habe ihm geholfen, seine schwarze Ware zu verkaufen. Das hat großen Spaß gemacht, denn viele Leute freuen sich wie die Kinder, wenn sie hier in Süddeutschland eine große Auswahl dieser schwarzen Nascherei finden. Wir haben viele Naschkatzen und -kater glücklich gemacht an diesem Tag. (Den Bericht über meinen Besuch auf seinem Lakritzschiff findet ihr [hier](#).)



Damit ihr auch mal wieder was zu naschen habt, kommt heute ein ganz fixes und unkompliziertes Rezept für Rosinenbrötchen. Ostern steht ja vor der Tür und sicher brunchen viele oder frühstücken ausgiebig. Da wären selbst gemachte süße Brötchen doch eine schöne Idee, oder? Wer Soyade nicht mag und auch kein Veganer ist, kann sie sicher gut durch Joghurt ersetzen. Das will ich demnächst mal ausprobieren, aber ich freue mich auch über Rückmeldungen, wenn ihr es vor mir testet! =)

An Ostern werden Naschkater und ich Richtung Heimat rollen, ein bisschen Familienbesuch betreiben. Wir freuen uns schon auf erholsame Tage mit den Lieben und auf gutes Essen.

Ich habe hier keine speziellen Osterkreationen auf dem Blog geplant, denn das meiste, das ich hier mit euch teile, sind wirklich Dinge, die im Alltag entstehen und direkt auf unseren Tellern und in unseren Bäuchen landen. Ein Osterlamm findet ihr aber [hier](#), wie immer mit meinem geliebten Dinkelvollkornteig und wie ihr wunderschöne Eier mit Naturfarben färbt, könnt ihr [hier](#) nachlesen.

Ich werde an Ostern ganz bestimmt etwas backen und wir werden auch tolle Sachen kochen, also wird sich sicher der eine oder andere Beitrag ergeben, aber um spezielle Kuchen oder Torten für diese Tage zu entwerfen, hatte ich dieses Jahr schlicht keine Zeit (wenn auch große Lust) und ich hoffe, ihr seht es mir nach, dass hier diese Woche kein Oster-Thema stattfindet.



Gefrüh

hstückt wird dagegen immer und diese Brötchen mit einem Schuss Fruchtlikör sind an jedem Morgen eine Bereicherung!

Für 6-8 Brötchen:

250 g Dinkelmehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 TL abgeriebene Zitronen- oder Orangenschale

50 g Zucker

60 g (kalifornische) Rosinen

30 g fruchtiger Likör

(Pfirsich, Limoncello; alternativ Amaretto, Rum oder ein Fruchtsaft)

200 g Soja-Joghurt

Die Rosinen in ein kleines Schüsselchen wiegen und im Likör ziehen lassen.

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Den Soja-Joghurt dazu geben und alles zu einem Teig verkneten (geht gut mit dem Handmixer). Zum Schluss die eingeweichten Rosinen samt Likör zugeben und noch einmal alles durchmischen.

Den Ofen auf 150°C Umluft vorheizen.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, noch ein wenig einmehlen und zu einer dicken Rolle formen. Diese

etwas flach drücken und sechsteln oder achtern, je nachdem, wie groß die Brötchen werden sollen.

Die Rosinenbrötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 25-30 Minuten backen.[nurkochen]



Am

besten finde ich die Brötchen mit Butter oder Margarine, ganz puristisch. Denn durch ihre eigene Süße von Likör und Rosinen brauchen sie meiner Meinung nach nichts weiter. =)

Ich hoffe, das Rezept ist was für euch und freue mich über Nachrichten, wenn ihr sie nachbackt!

Habt eine genussvolle Restwoche bis Ostern!

Eure Judith



Dieses Rezept wurde mit [California Raisins](#) gebacken und ist somit eine Teil einer Kooperation mit dieser Firma.

2 in 1: Guten-Morgen-Brötchen aus Dinkel und Buttermilch & ein Abend-Burger mit Champignon, Käse und Preiselbeeren



Hallo

ihr Lieben,

diese Woche war es etwas ruhiger hier auf dem Blog, aber ich möchte euch zum Schluss der Woche doch noch mit einem neuen Rezept versorgen. Gestern habe ich Frühstücksbrötchen gebacken. Schon länger wollte ich mal diese Über-Nacht-Geschichte ausprobieren, bei der man Brotteig abends zubereitet und nachts im Kühlschrank gehen lässt. So kann man morgens direkt die Brötchen in den Ofen schieben.

Der Auslöser war meine Buttermilch, deren Datum überschritten war – sie musste also weg. Da kam das Rezept aus meinem GU Basic Baking gerade recht.

Und da wir gerade ein bisschen im Burger-Fieber sind (darüber bald mehr!), gibt es noch eine kleine Idee für ein Abendbrot, beziehungsweise ein Abendbrötchen: Burger mit gebratenem Pilz, Käse und Preiselbeeren.



Für

10 Brötchen:

450 g Dinkelmehl

1 TL Salz

$\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe oder 1 Packung Trockenhefe

250 g Buttermilch

evtl. etwas Wasser oder Milch

1-2 EL Milch zum Bepinseln

(Mohn, Sesam, ? zum Bestreuen)

Mehl mit Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefe zerkrümeln und in der Buttermilch verrühren. Zum Mehl geben und alles gründlich verkneten. Falls nötig noch einen Schuss Milch oder Wasser zugeben, falls der Teig zu trocken ist.

Teig in der Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen ein Blech mit Backpapier belegen.

Den Teig noch mal durch kneten, in 10 gleich große Stücke teilen und zu runden Brötchen rollen. Auf dem Blech leicht flachdrücken und noch einmal 15 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 200 °C bzw. Umluft 180 °C vorheizen, die Brötchen einmal oder über Kreuz einschneiden, mit der Milch bepinseln und nach Belieben zum Beispiel mit Mohn oder Sesam bestreuen.

30 Minuten backen, bis sie aufgegangen und goldbraun sind.[nurkochen]



Nach dem Backen gilt: Noch warm aufreißen, Butter drauf, Augen schließen – und genießen!
 Ich finde, es gibt nichts Köstlicheres als frisch gebackenes Brot oder Brötchen mit Butter, die in die noch warme Krume hinein schmilzt... Mhmmm.



Und wer mittags oder abends noch welche übrig hat, kann sich einen ganz schnellen Snack damit zaubern:

Für 1 kleinen Pilzburger:

- 1 riesigen Champignon oder anderen großen Pilz
- Salz, Pfeffer
- 1 Scheibe Käse, z.B. Gouda

etwas Salat
1-2 TL Preiselbeeren

Den Pilzhut abschneiden und falls er sehr groß ist, quer halbieren. Dann in einer (Grill)Pfanne auf beiden Seiten anbraten – solange, bis er den persönlichen „Garpunkt“ erreicht hat. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse darüber legen, sodass er schmilzt und beides aufs Brötchen setzen. Preiselbeeren und etwas Salat darüber geben.
Guten Appetit!



Start
et gut in die neue Woche und kocht oder backt euch was
Leckeres!
Eure Judith

Außen knackig, innen saftig:
Schnelle „soda buns“ mit

Vollkorn



Selbstgebackenes Brot schmeckt einfach am besten! Das denke ich mir immer wieder, wenn ich mir dann mal die Zeit nehme und der Duft durch die Wohnung zieht. Ein frisches Brötchen aufbrechen und noch warm probieren, am besten mit ein bisschen Butter drauf... herrlich!

Natürlich braucht es etwas mehr Zeit, als im Supermarkt schnell ins Regal zu greifen. Dafür weiß man dann aber auch, was drin ist. Und man hat einen unvergleichlich guten Duft in der Wohnung, der allein schon glücklich macht. Außerdem gibt es auch schnelle Varianten, bei denen man keine drei Stunden Wartezeit hat, wie bei Hefeteigen. Eine davon ist das *sodabread*, das vor allem in Irland sehr verbreitet ist. Meine Freundin Natalie schwärmte mir seit ihrer ersten Irlandreise davon vor und vielleicht fiel mir deshalb das Rezept für diese Brötchen ins Auge.



Sie sind wahnsinnig schnell gemacht und schmecken großartig! Die Kruste ist richtig knusprig und innen sind sie schön saftig. 60% sind Vollkornmehl, was ich natürlich umso besser finde und man kann zwei Handvoll Kerne oder Haferflocken hinein backen, wenn man mag. Das ursprüngliche Rezept ist mit Weizenvollkornmehl, doch ich habe natürlich wie fast immer Dinkel genommen und diesmal sogar einen Teil Roggen.



Nicht wundern – es steht kein *soda* unter den Zutaten, denn das ist bei uns Natron. Es braucht Säure, um Teige locker zu machen, die hier von der Buttermilch kommt bzw. dem Schuss Essig.

Für 15 Brötchen:

600 g Vollkornmehl (Weizen oder Dinkel)
400 g Mehl (Type 405)
2 TL Salz
1 TL Backpulver
1 TL Natron
500 ml Buttermilch
ca. 300 ml Wasser
1 Schuss Obstessig
50 g Kerne (Kürbis, Sonnenblume, etc.) oder Flocken
 $\frac{1}{2}$ TL Brotgewürz

Beide Mehlsorten, Salz, Backpulver, Natron, Brotgewürz und die Kerne/ Flocken in eine große Schüssel geben und vermischen. Die Buttermilch leicht erwärmen und mit dem Wasser und dem Essig in die Mitte der Mehlmischung geben. Von der Mitte aus verrühren und nach und nach zu einem Teig kneten. Der Teig sollte weich, aber nicht klebrig sein. Falls nötig etwas mehr Wasser zufügen oder ein wenig Mehl.

Den Backofen 210 Grad Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 15 gleich große Stücke teilen. Diese zu Brötchen formen, aufs Blech legen und mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden. Etwa 20 Minuten backen.[nurkochen]



Ich

wünsche euch genussvolles Knuspern mit diesen feinen Brötchen
und eine gute Zeit!

Eure Judith