

Exotisches Schinkenbrot: Pan de Jamon aus Venezuela



Ein
Frohes neues Jahr wünsche ich euch allen! Ich hoffe, ihr habt das alte Jahr gut beendet und das neue schön begonnen!

Nach fast 2 Wochen Weihnachtsurlaub geht es morgen wieder los bei mir – der Broterwerb ruft. Das Jahr wird direkt turbulent starten, denn unsere Firma zieht um und trotzdem will der normale Wahnsinn ja weiterlaufen. Also habe ich die letzten Wochen genutzt, um vom letzten Jahr auszuruhen und auch viel auszumisten und Altes loszulassen.



Außerdem habe ich für die Aktion



von

Volker auf Verónicas Blog „[1000 Leckerbissen](#)“ gestöbert und ganz viele Leckereien entdeckt. Verónica bloggt über Essen aus Venezuela und Chile, aber auch übers Abnehmen und Rezepte aus aller Welt. Man findet Exotisches, Vegetarisches, Veganes, aber auch herzhaftes Fleischgenüsse wie dieses Brot.

Besonders spannend fand ich die südamerikanische Küche, denn mit ihr kam ich bisher kaum in Berührung. Zuerst wollte ich Empanadas oder Arepas machen, dann fiel meine Wahl aber auf das [Schinkenbrot Pan de Jamon](#), das in Venezuela nur im Dezember gebacken wird und das Verónica mit Weihnachten verbindet.

Zwar ist Weihnachten schon vorbei und mittlerweile auch der Dezember, aber das will ich jetzt mal nicht so ganz genau nehmen. Für deutsche Gaumen mag dieses Brot mit seiner Füllung aus Schinken, Speck, Rosinen und grünen Oliven etwas abgefahren klingen, aber ich versichere euch: es schmeckt fantastisch! Herzhaft und gleichzeitig ein bisschen süß, befriedigt es alle Naschkatzen-Bedürfnisse auf einmal!



Natürlich habe ich es ein klein wenig verändert (wobei ich

mich diesmal wirklich sehr ans Originalrezept gehalten habe!). Aber wie immer habe ich Dinkelmehl statt Weizen verwendet. Frische Hefe hatte ich nicht, aber mit Trockenhefe funktionierte es genauso gut. Statt Ur-Süße habe ich Ahornsirup genommen.

Für 1 Brot:

Teig:

260 g Dinkelmehl 630

2 große Prisen Salz

10 g Zucker

30 g Margarine

150 ml Wasser

$\frac{1}{2}$ Tütchen Trockenhefe

Füllung:

200 g Schinken

35 g Rosinen

3 Scheiben Speck

15 Oliven (mit Paprikafüllung)

Zum Bestreichen:

2 EL Wasser

1 EL Ahornsirup oder Ursüße (Muscovado/Mascobado-Zucker/Jaggery)

Mehl, Salz, Zucker und Margarine in einer Schüssel vermischen. Die Hefe im Wasser auflösen.

Das Hefe-Wasser zu den trockenen Zutaten geben. Am Anfang, langsam kneten, bis alles gut vermischt ist. Dann fester kneten, bis die Konsistenz homogen ist. Wenn du eine Küchenmaschine hast, dann nimmst du zunächst die kleinste Stufe für 2 Minuten und danach die nächst höhere Stufe für 8 Minuten.

Den Teig für eine Stunde zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Am besten den Ofen kurz auf 50 °C vorheizen, dann ausdrehen und den Teig darin gehen lassen – die Tür mit einem Kochlöffel einen Spalt offen halten.

Nach der Ruhezeit, den Teig zu einem ca. 5 mm dünnen Rechteck

ausrollen. Der Teig kann etwas klebrig sein, also die Arbeitsfläche gut mehlen. Den Schinken darauf verteilen, sodass der Teig komplett bedeckt ist. Dann die Speckstreifen darauflegen. Rosinen und Oliven gleichmäßig verteilen, dann das Rechteck aufrollen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Enden der Rolle verschließen und den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Danach den Teig eine halbe Stunde lang ruhen lassen.

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Brot im vorgeheizten Backofen für ca. 30–40 Min. backen.

Nach 25 Minuten im Backofen die mit Wasser angerührte Ur-Süße mit einem Pinsel auf das Brot streichen. Solltest du keine Ur-Süße haben, dann nimm stattdessen 1 Ei – in diesem Fall sollte das Wasser aber nicht heiß sein. Weiter backen lassen, bis das Brot gar ist.

Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und genießen!



Ich hoffe, ihr habt jetzt Hunger bekommen und werdet dieses

köstliche Brot einmal nachbacken! Es eignet sich auch super für Büffets oder Parties.

Habt eine genussvolle Restwoche!
Eure Judith

Süßes Sodabrot mit Rosinen



Letzte Woche setzte mir meine Freundin an unserem wöchentlichen Fernsehabend ein selbst gebackenes Sodabrot vor die Naschkatzennase. Das Rezept hatte sie vor vielen Jahren in Neuseeland kennen gelernt. Dort hatte sie work&travel gemacht.

[Sodabrot](#) oder [-brötchen](#) habe ich ja selbst schon öfter gebacken, hatte aber bisher noch nie ein Rezept für eine süße Variante gesehen oder wäre auf diese Idee gekommen.

Dabei ist dieses Brot mit leichter Süße und Rosinen darin (wer sie nicht mag, lässt sie weg) perfekt fürs Frühstück oder zum Kaffee. Sehr lecker schmecken dazu auch Butter und eine Konfitüre, dann ist das Ganze ein bisschen wie ein Scone.



Und das Beste: Es ist sooo schnell gemacht! Kein langes

Teigkneten und -ruhen wie beim Hefeteig.

Im Originalrezept steht auch noch Salz, aber das haben wir beide weggelassen. Man kann natürlich die obligatorische Prise hineingeben, aber da es ja ein süßes Brot werden soll, braucht man definitiv keinen Teelöffel voll, wie das im Rezept stand.

Da heute der Herbst so richtig zuschlägt mit Regen und Wind, wäre bestes Wetter, um etwas Schönes fürs Sonntagsfrühstück oder die Kaffeetafel zu backen, oder?

Hier wäre mein Vorschlag:

Für 1 Brot:

320 g Dinkelmehl 630

3 TL Backpulver

$\frac{1}{2}$ TL Soda/Natron

60 g Zucker

75 g Butter/Margarine*

50 g Rosinen

180 ml Buttermilch*

** Sicherlich geht das Rezept auch pflanzlich, wenn man Margarine nimmt und Pflanzendrink. Allerdings sollte dann ein kleiner Schuss Apfelessig oder Zitronensaft in die „Milch“ kommen, denn das Soda braucht diese Säure, um zu reagieren.*

In einer Schüssel die trockenen Zutaten mischen und das Fett darauf verteilen. Dann alles mit den Fingern verreiben, bis eine feine krümelig-trockene Mischung entstanden ist. Die Rosinen dazugeben und nach und nach die Buttermilch, bis gerade eben ein Teig entsteht.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.

Den Teig kurz zu einer Kugel kneten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit leicht feuchten Händen zu einem Brotlaib formen. Ein Kreuz hinein ritzen und das Brot ca. 1 Stunde backen, bis es gar und goldbraun ist.



Man kann sicher auch gleich die doppelte Menge backen und ein

Brot einfrieren, dann hat man einen Notnagel für spontane Gäste oder Tage mit wenig Zeit.

Ich wünsche euch einen genussvollen Feiertag heute. Macht es euch gemütlich, backt einen Kuchen, genießt eine Tasse Kaffee und lasst den Regen gegen die Fenster trommeln, wie er will.

Eure Judith

Dinkel-Vollkorn-Walnuss-Brot



Liebt ihr auch den Geruch von frisch gebackenem Brot? Gestern Abend hatte ich endlich mal wieder Muse, ein neues Brotrezept auszuprobieren und habe dieses wunderbare Dinkel-Vollkorn-Walnuss-Brot gebacken. Der nussig-warme Duft, als es aus dem Ofen kam, und die knusprige Kruste machten mich so gierig auf den ersten Bissen, dass ich mir fast die Finger verbrannte.



Heute gab es also nach Wochen mal wieder frisches Brot zum Frühstück. In letzter Zeit dominierte bei uns Porridge oder Toastbrot. Die Kruste ist heute zwar nicht mehr knusprig, aber dafür ist das Brot wunderbar fluffig und dabei nicht zu

trocken und nicht zu feucht. Wenn man es auftoastet, was wir mit Brot oft sogar an Tag 2 schon machen, ist es perfekt für ein ausgedehntes Wochenend-Frühstück.

Das Dinkel-Vollkornmehl habe ich wie immer frisch gemahlen. Das Rezept funktioniert aber genauso gut mit gekauftem Vollkornmehl. Es schmeckt dann vielleicht etwas weniger nussig.



Für 1 Kastenbrot:

$\frac{1}{2}$ Packung Trockenhefe
2 EL Ahornsirup oder 1 EL Zucker
300 g Dinkelmehl Type 630
200 g Dinkel-Vollkornmehl
2 TL Salz
2 EL Olivenöl
65 g Walnusskerne

Hefe und Sirup/Zucker mit 120 ml lauwarmem Wasser verrühren und 5 Minuten stehen lassen. Dann beide Mehlsorten, Salz, Olivenöl, 240 ml lauwarmes Wasser und die Nüsse in eine Schüssel geben und mit der Hefemischung zu einem Teig verkneten. Der Teig ist nicht so fest, dass man ihn zu einem Laib formen könnte, aber das ist nicht schlimm.

Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig 45 Minuten gehen lassen, dann kurz kneten, in die Kastenform geben und abgedeckt noch einmal 30 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 190 °C vorheizen und das Brot ca. 30 Minuten backen, bis es goldbraun ist. Aus der Form stürzen und auf einem Gitter abkühlen lassen.



Gleich werde ich mal auf den Markt schlendern und frisches Grünzeug fürs Wochenende kaufen. Ich hoffe, ihr habt genauso wunderschönes Sonnenwetter wie wir hier und wünsche euch genussvolle Tage!

Zupfbrot mit Kürbis, Walnuss und Zimt (vegan)



Auf den Feldern und Marktständen leuchten die Kürbisse. Das satte Orange greift farblich schon mal den Wäldern vor, die bald in ähnlicher Pracht dastehen werden. Auch wenn ich Orange als Farbe eigentlich gar nicht so mag – im Herbst gefällt mir das gelb-rot-orange Farbspektakel und auch an Kürbissen kann ich schwer vorbei gehen.

Letzte Woche landete der erste Kürbis des Jahres in meinem Einkaufskorb. Ich habe vor Jahren so einen alten Bastkorb von meiner Ma übernommen, der mittlerweile wirklich etwas

altersschwach ist und hatte schon Angst, er hält den Kürbis nicht mehr aus. Aber nach wie vor ist er treuer Begleiter bei Einkäufen und bleibt das hoffentlich noch eine Weile.

Nach Vor-Urlaubs-Stress, Urlaub und Nach-Urlaubs-Stress hatte ich am letzten langen Wochenende (unser Chef hat uns den Brückentag geschenkt!) endlich mal wieder Zeit und Ruhe zum Backen. Und Lust auf Kürbis hatte ich auch – also entstand dieses herbstliche Zupfbrot mit Kürbis, Walnuss und Zimt, im Grunde ein Pumpkin Spice Pull Apart Bread, wie man im neudeutschen sagen würde und wie man es in Getränkeform zurzeit wieder überall bei Kaffeeanbietern liest.



Ich habe noch einen Guss aus Frischkäse, Puderzucker und

Zitronensaft drüber gegeben – die frisch-säuerliche Note gab der Leckerei noch das I-Tüpfelchen. Naschkater und ich waren begeistert und ich hoffe, euch schmeckt dieses Brot genauso gut wie uns!

Für 1 Kastenform, ca. 22-25 cm lang:

Teig:

150 g gegarter Kürbis (Butternuss oder Hokkaido)

150 g Sojagurt Vanille

50 g Rohrohrzucker

2 Prisen Salz

Je 2 Prisen Kurkuma und Kardamom

2 Leinsameneier (2 EL geschrotete LS + 6 EL Wasser)

400 g Dinkelmehl

15 g Backpulver

50 g Margarine

Füllung:

150 g gegarter Kürbis

100 g Rohrohrzucker

2 TL Zimt

30 g Margarine

2 Handvoll Walnüsse, grob gehackt

Guss:

Puderzucker

frischer Zitronensaft

(Frischkäse)

Teig:

Den gegarten Kürbis in die Schüssel wiegen, mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken und mit Sojagurt, Zucker, Salz und Gewürzen verrühren. Die Leinsamen mit dem Wasser kurz quellen lassen (helle Leinsamen fallen im Teig nicht so auf) und dann pürieren, bis eine cremige, eiweißartige Masse entstanden ist. Die Leinsameneier (LSE) zur Masse geben und unterrühren. Die Margarine in die Schüssel wiegen, dann Mehl und Backpulver darüber geben und alles mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Wenn er noch ein klein wenig

klebrig ist – kein Problem.

Füllung:

Den Kürbis mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken und mit den übrigen Zutaten (bis auf die Walnüsse) verrühren.

Brot:

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf geben. Mit etwas Mehl bestreuen und den Teig kurz kneten, bis er nicht mehr klebt. Dann mit dem Nudelholz recht dünn zu einem Rechteck ausrollen (darauf achten, dass die Unterseite nicht an der Arbeitsfläche festklebt).

Den Teig vollständig mit der Füllung bestreichen und dann in Streifen schneiden, die so breit sind wie die Kastenform. Die Streifen übereinander legen und in Vierecke schneiden, die ca. so hoch sind wie die Kastenform. Die Form am besten aufrecht stellen und die Teigstücke übereinander hineinstapeln, so dass die Füllungen immer nach oben zeigen. Ganz am Ende habe ich ein Teigstück umgedreht, sodass zwei Mal Füllung aufeinander trifft und am Randstück keine Füllung außen ist.

Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C 40-45 Minuten backen und in der Form abkühlen lassen oder lauwarm genießen.

Nach Belieben einen Guss anrühren und das Brot damit beträufeln.



Ohne Guss ist das Zupfbrot vegan. Wer es ganz tierfrei möchte,

lässt den Frischkäse weg und nimmt nur Puderzuckerguss oder versucht es mit einer veganen Variante.

Ich hoffe, ihr genießt nach diesem nasskalten Wetter den goldenen Herbst und lasst es euch mit einer schönen Tasse Kaffee oder Tee und feinem Kuchen gut gehen!

Genussvolle Grüße von eurer
Judith

Buntes Brot mit Pute, Radieschen, Pilzen, Zucchini und Pesto



Ihr

habt es sicher schon bemerkt: letztes Wochenende blieb bei mir die Küche kalt – ich war nämlich unterwegs. Seit Jahren trifft sich unser Mädels-Quartett einmal im Jahr in einer Stadt „irgendwie in der Mitte“ unserer Wohnorte, das ist meist Heidelberg. So auch dieses Jahr. Von Freitag bis Sonntag war ich also in meiner Unistadt, bin auf alten Pfaden gewandelt, habe in meinem Lieblings-Falafel-Laden gegessen (Mahmoud's), bin auf den Turm der Heiliggeistkirche gestiegen (sehr zu empfehlen – großartige Sicht auf die ganze Stadt und das Schloss!), habe im Marstall wie in alten Zeiten einen Cappuccino getrunken und neue Bars entdeckt (Café Bar Friedrich) und alte, schlicht vergessene wiederentdeckt (Bent Bar – geniale Drinks! Wenn ihr Gin mögt, probiert den Spicy Rosmary!).

Da kamen viele Erinnerungen hoch und hin und wieder wurde ich ein wenig sentimental – was war das schön damals! =)

Natürlich kam ich leider nicht dazu, am Wochenende etwas zu kochen oder zu backen. Dafür war ich dann aber Anfang der Woche nach der Arbeit kreativ und habe Naschkater aus vorhandenen Resten dieses bunte Abendbrot gezaubert – als Vorspeise, denn eigentlich gab es Flammkuchen mit Buchweizenmehl, Birne, Spinat und Champignons. Das Rezept dafür verrate ich euch nächste Woche. ;)



Wir haben uns ein Brot geteilt, wenn man für jeden Esser eine große Scheibe belegt, ist das eine wunderbare kleine Mahlzeit. Natürlich kann man hier auch wieder variieren, je nachdem,

welches Fleisch man mag (oder welchen Ersatz man dafür bevorzugt) und welche Gemüse im Haus sind. Habt keine Scheu, auszuprobieren und packt das Brot schön voll, damit es ja keine flache, langweilige Stulle wird!

Für 2 Personen:

2 große Scheiben Bauernbrot
200 g Pute/Hähnchen/Rind; Tofu/Seitan/...
100 g Zucchini, spiralisiert
100 g Radieschengrün/Spinat (oder Mix von beidem)
20 g Öl + etwas mehr zum Braten
Einige Radieschen
2 große Champignons
Salz, Pfeffer

Das Brot kurz bei mittlerer Hitze in die Pfanne legen und von beiden Seiten goldbraun anrösten. Aufgestellt abkühlen lassen. Etwas Öl in die Pfanne geben und das Putenfleisch darin langsam auf beiden Seiten anbraten, bis es gar und goldbraun ist.

In der Zwischenzeit die Radieschen und die Pilze putzen, das Radieschengrün waschen. Das Grün mit dem Öl, Salz und Pfeffer pürrieren und das Pesto beiseitestellen.

Die Radieschen in Scheiben schneiden. Die Pilze ebenfalls in Scheiben schneiden und neben dem Fleisch auf beiden Seiten braun braten. Wenn das Fleisch gar ist, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und kurz ruhen lassen. Die Zucchini spiralen kurz in die heiße Pfanne geben und einige Minuten unter Rühren erhitzen, bis sie nicht mehr ganz roh sind, dann mit der Hälfte des Pestos vermischen.

Das Fleisch in Streifen schneiden.

Nun das Brot zusammenbauen. Je eine Scheibe auf einen Teller legen, die Zuchinispiralen daraufgeben und dann Fleisch, Pilze und Radieschen darauf verteilen. Zum Schluss noch Kleckse des Pestos darüber geben und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.



Ich hoffe, ihr habt nun Lust, auch mal ein buntes (Abend-)Brot zu zaubern und wünsche euch viel Spaß beim Kreativsein und Genießen!

Eure Judith