

Marmorkuchen italienisch mit Mandeln & Olio d'olivo



„Dieser leckere Kuchen ist perfekt für zwischendurch, denn er ist nicht allzu fettig. Problematisch ist, dass man vielleicht mehr davon essen will, denn man hat ja die Ausrede, dass er mit Olivenöl statt mit Butter gemacht ist.“

Mit diesem Satz beschreibt die Autorin Csaba dalla Zorza im Buch „[Toskana. Eine kulinarische Liebeserklärung](#)“ perfekt dieses himmlische Rezept aus ihrem Familienrepertoire. Der Kuchen ist wirklich nicht fettig, dabei sehr saftig und schmeckt nach mehr. Schon seit ich das Buch übersetzt habe, stand dieser Kuchen auf meiner to-bake-Liste und neulich schaffte ich es endlich, diesen Punkt abzuhaken und backte den italienischen Mandelmarmor bei meinen Eltern.

Familie Naschkatze war komplett begeistert. Ich werde ihn sicher noch häufiger backen.



Für 1 runde Napf- oder Kranzform:

Butter und Mehl für die Form

4 Eier

200 g Zucker

100 g Mehl (WeizenType 405 oder Dinkel 630)

10 g Backpulver

200 g geriebene Mandeln

abgeriebene Schale einer Zitrone

40 ml Olivenöl extra vergine

4 EL Kakaopulver

3 EL Milch

2 EL Puderzucker

Eine runde Kranzform von etwa 24 cm Durchmesser mit Butter einfetten, mit Mehl ausstäuben und das restliche Mehl ausleeren. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Die Eier trennen. Die Eiweiße in eine Metallschüssel geben und mit dem elektrischen Handrührer zu Schnee schlagen, dann im Kühlschrank kalt stellen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer

großen Schüssel mit dem Handmixer schaumig rühren.

Das Mehl in die Schüssel sieben und mit einem Spatel unterheben. Das Backpulver, die gemahlene Mandeln und die Zitronenschale dazugeben und vorsichtig untermischen.

Das Öl hinzufügen sowie ein Drittel des Eischnees (etwa 2 EL davon abnehmen). Der Mandelteig ist etwas kompakt, deswegen 1 Drittel des Schnees mit dem Handmixer einrühren, die anderen zwei Drittel unterheben.

Ein Drittel des Teigs in die Form, ein weiteres Drittel in eine saubere Schüssel füllen. In eine der beiden Schüsseln den Kakao, die 2 EL Eischnee und die Milch geben. So erhält der dunkle Teig die gleiche Konsistenz wie der helle.

Den dunklen Teig über den hellen in die Form füllen und mit dem verbliebenen hellen Teig bedecken. Eine Messerklinge in den Teig stechen und mit kreisenden Bewegungen einmal durch die gesamte Form ziehen, um einen Marmoreffekt zu erzielen.

Die Kuchenform in den Ofen stellen. Den Kuchen 35– 40 Minuten backen, dann herausnehmen und abkühlen lassen, dann den Kuchen aus der Form lösen. Auf eine Kuchenplatte legen und mit Puderzucker bestäuben.



Marmorkuchen ist ja so ein Klassiker, finde ich. Den kann man immer essen. Aber ihn einfach mal ein bisschen anders zu backen, finde ich total spannend und mit Mandeln und dem Öl

hat er einen raffinierten Touch bekommen und bleibt trotzdem so bodenständig und gut, wie wir ihn lieben.

Wäre diese italienische Version etwas für euch? Habt ihr schon mal mit Olivenöl gebacken?

Verratet mir eure Erfahrungen, ich freue mich über eure Kommentare!

Habt genussvolle Tage,
eure

Judith



Roggen-Dinkel-Vollkornbrot mit Joghurt



Das Schöne an der kühlen Jahreszeit ist ja definitiv, dass man wieder gerne den Backofen anwirft. Im Sommer ist es manchmal einfach zu heiß, um unbedingt zu backen. Im Herbst habe ich dann keine Hemmung mehr, denn nach dem Backen hat die Wohnung dann endlich mal mollige Wohlfühltemperatur.

Dieses Jahr haben wir immer wieder gerne unser eigenes Brot gebacken und nun schon einige Rezepte im Repertoire, die uns gut schmecken.

Neulich gab es ein neues Rezept von meiner italienischen Lieblingsautorin Csaba dalla Zorza. Es war mit Buchweizen,

also gluten-reduziert. Buchweizen hat ja doch einen sehr eigenen und vielleicht auch gewöhnungsbedürftigen Geschmack, trotzdem fanden wir das Brot sehr lecker. Allerdings fand ich das Rezept gut geeignet für eine Abwandlung mit Roggen, denn Roggenbrot mögen wir auch sehr. Das Ergebnis schmeckt super, das Brot ist außen knusprig und innen ganz leicht feucht, wie wir es mögen.

Mit diesem Rezept werde ich sicher in den Wintermonaten noch öfter die Wohnung ein bisschen heizen.



Für 1 Brot:

280 g Roggenvollkornmehl *
120 g Dinkelvollkornmehl *
100 g Dinkelmehl 630
2 gestr. TL Salz
1 Packung Trockenhefe
270 ml lauwarmes Wasser +1 EL Apfelessig
100 g Joghurt
(etwas Brotgewürz)

** am besten frisch gemahlen*

Alle trockenen Zutaten in eine große Schüssel geben und vermischen. Das Essig-Wasser dazu geben und mit den Knethaken des Handmixers oder der Küchenmaschine verrühren. Währenddessen den Joghurt zugeben. Mindestens 5 Minuten kneten lassen, mit der Hand am besten 10 Minuten.

Wenn der Teig elastisch und glatt ist, den Boden der Schüssel ein wenig mit Mehl bestäuben und den Teig darin zugedeckt 2 Stunden gehen lassen. Ich stelle dafür immer kurz den Backofen auf 50 Grad, schalte ihn nach 5 Minuten wieder aus und stelle die Schüssel hinein. Die Tür einen Spalt offen lassen.

Nach 2 Stunden den Ofen auf 205°C vorheizen. Den Teig noch einmal auf einer sauberen Arbeitsfläche mit wenig Mehl kneten und einen runden Brotlaib formen. Das Brot auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem scharfen Messer die Brotoberfläche kreuzweise einschneiden, die Klinge sollte ca. 3 cm eindringen. Das Brot insgesamt ca. 45 Minuten backen. Nach 30 Minuten kann man das Blech auf eine obere Schiene schieben, damit das Brot noch etwas knuspriger und brauner wird.

Das fertige Brot klingt hohl, wenn man auf die Unterseite klopft. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

[nurkochen]



Mit welchem Backrezept wärmt ihr im Herbst am liebsten eure Küche? =)

Habt genussvolle Herbsttage!

Eure

Judith



Buchvorstellung: Toskana. Eine kulinarische Liebeserklärung. Von Csaba dalla Zorza



Diese Buchvorstellung ist eine sehr persönliche, denn ich hatte die Ehre, „Toskana“ aus dem Italienischen ins Deutsche zu übersetzen! Somit fühlt es sich natürlich ein bisschen an wie „mein“ Buch und offen gestanden bin ich auch ein bisschen stolz auf dieses Projekt.

Alles begann...

...ganz zufällig. Wie ich es manchmal tue, stöberte ich online

nach neuen Kochbüchern aus aller Welt. Plötzlich wurde mir in einer Leiste „Around Florence“ vorgeschlagen, so heißt das Original. Das Titelbild zeigte eine italienische Straße und die Autorin auf einer Vespa, mit einem Eis in der Hand und einer Einkaufstasche mit frischem Gemüse zu ihren Füßen. Bei solch einem schönen Titelbild musste das Buch auch schön sein, beschloss ich – und bestellte es. Die Liebe auf den ersten Blick bestätigte sich beim Durchblättern: Fantastische Bilder, sehr persönliche Texte der Autorin und leckere, authentische Rezepte.

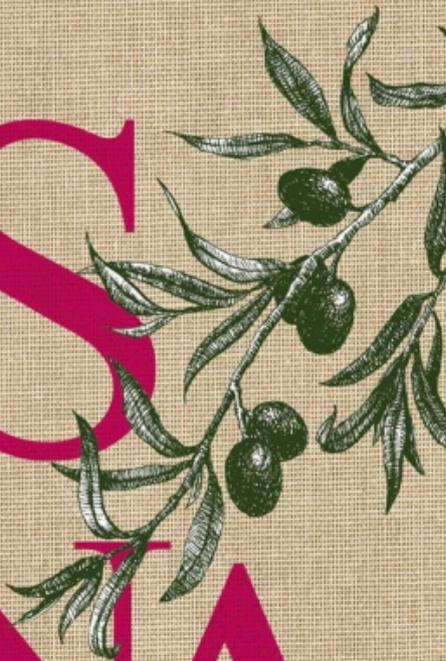


Diese
s Buch MUSS es auf Deutsch geben, beschloss ich, fertigte eine
Probeübersetzung an und begann eine lange Suche nach einem
Verlag. Ich muss gestehen, ohne die Unterstützung meines

Naschkaters, der mich nicht aufgeben ließ, hätte ich vielleicht das Handtuch geworfen. Der Stapel mit Absagen wuchs und viele Verlage machen sich nicht mal die Mühe, abzusagen... Aber es gibt ein Happy End, denn der [Callwey Verlag](#) wollte das Buch (was mich bei diesem Verlag doppelt freute) und so durfte ich mein Projekt endlich verwirklichen und kann euch heute „mein Baby“ präsentieren! =)

CALLWEY

TOSKANA

A detailed illustration of an olive branch with several olives and green leaves, positioned on the right side of the cover, partially overlapping the letters 'S' and 'A'.

Eine kulinarische Liebeserklärung

Csaba dalla Zorza

„Mehr als nur ein Kochbuch“

Italien und speziell die Toskana lieben sicher fast alle Deutschen, genau wie das dortige Essen. „Toskana“ enthält

jedoch nicht nur über 100 Familienrezepte der Autorin, die sie größtenteils von ihrer toskanischen Großmutter und Mutter übernahm, sondern auch zu jedem Rezept ein paar persönliche Sätze, was das Gericht ausmacht, von wem sie es kennt und was das Typische oder Besondere daran ist. Dazu kommen viele schöne Texte, in denen sie vom Landleben in der Toskana erzählt, von ihren Besuchen bei den Großeltern in Kindertagen, von regionalen Produzenten, Freunden und Erntefesten.

Dieses Buch lässt den Leser eintauchen in die Genusswelt der Toskana und die wunderschönen Fotos von Stefano Scatà wecken Appetit und Fernweh zugleich.



Allen, die gerne gut essen und Italien sowie seine Küche lieben, kann ich dieses Buch wärmstens ans Herz legen und hoffe, ihr habt viel Freude beim Blättern, Schmökern und

Ausprobieren der Rezepte! „Toskana“ ist sicher auch ein großartiges Geschenk für Kochbegeisterte und Italienfans! ;)





Kostproben

Natürlich habe ich aus „Toskana“ auch schon gekocht und gebacken! Den Pastateig für selbstgemachte [Ravioli](#) oder

[Tagliolini](#) findet ihr auf dem Blog und auch die [Cantucci](#) kann ich sehr empfehlen. =)

Habt eine genussvolle Woche!

Eure Judith

Toskana. Eine kulinarische Liebeserklärung.

von Csaba dalla Zorza.

Callwey Verlag 2016

ISBN: 978-3-7667-2234-87

39,95 Euro.

Alle Fotos wurden mir liebenswerterweise vom Callwey Verlag zur Verfügung gestellt. Herzlichen Dank!