

Was nascht der Osterhase? Spiegelei-Cupcakes mit Karotte & Mango



Nachdem ich in den letzten Wochen völlig am Schreibtisch versumpft bin – anders kann man es leider wirklich nicht ausdrücken – nutze ich den ersten Tag meiner Urlaubswoche für eine kurze Bäcksession. Nach all den Nudelrezepten, die ich gerade übersetze, brauche ich definitiv mal wieder Kuchen!!

Und da Ostern mit großen Schritten näher kommt, liegt es nahe, etwas Passendes zu backen. Schon lange bewundere ich bei Pinterest österliche Ideen, wie solche Spiegeleier-Kuchen oder süße Hefeteighasen. Bei Pinterest findet ihr mich und allerhand feine Rezepte übrigens unter naschkatze_foodblog.



Der Karottenkuchenteig für diese Muffins ist sehr schnell zusammengerrührt und auch die Deko ist einfach, aber echt wirkungsvoll, finde ich.

Leider gab es keine Aprikosen in der Dose, also habe ich Pfirsiche genommen und kleine Kreise ausgestochen. Das ging super mit der kleinen Seite eines metallenen Messbechers für Cocktails.

Die Schmetterlinge haben mich beim Einkaufen so angelacht, dass ich sie einfach kaufen musste. Sind sie nicht hübsch? Da freut man sich gleich noch mehr auf den Frühling.



Für 12 Cupcakes:
100 g fein geriebene Karotte
100 g weiche Butter

100 g brauner Zucker
2 Eier
100 g Mehl
1 EL (gelbes) Maismehl
 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
 $\frac{1}{2}$ TL Kurkuma
50 g fein gewürfelte, frische Mango
abgeriebene Schale $\frac{1}{2}$ Zitrone
200 g Frischkäse
1 EL Zitronensaft
2-3 EL Puderzucker
12 kleine Aprikosenhälften aus der Dose
(oder kleine Kreise aus Pfirsichhälften)
frühlingshafte/ österliche Deko nach Belieben,
z.B. Schmetterlinge aus Esspapier

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Eine Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

Die Karotte fein raspeln, die Mango fein würfeln.

Mehl mit Maismehl, Backpulver und Kurkumapulver mischen.

Butter mit Zucker und Zitronenschale schaumig rühren, dann einzeln die Eier dazugeben und verrühren. Das Mehl einrühren und dann die Karotten und die Mango kurz untermischen.

Den Teig gleichmäßig auf die Muffinformen verteilen und ca. 30 Minuten backen.

Abkühlen lassen und in der Zwischenzeit den Frischkäse mit Zitronensaft und Puderzucker cremig rühren und die Aprikosen/Pfirsiche abtropfen lassen (und ausstechen).

Die Frischkäsecreme auf den abgekühlten Muffins verteilen und in die Mitte jeweils eine Aprikosenhälfte setzen, sodass der Cupcake wie ein Spiegelei aussieht.



Was habt ihr an Ostern geplant? Gibt es bei euch ein typisches Osterrezept, wie zum Beispiel ein [Osterlamm aus Biskuit](#)? Oder fahrt ihr in Urlaub?

Ich werde mit meiner Ma ein kleines Kur-Wochenende einlegen und bin schon sehr gespannt.

Habt ein genussvolles Wochenende, ihr Lieben!

Eure Judith

Food and the City – 2 Wochen in New York (Teil 1)



Am Samstag sind Naschkater und ich aus dem Big Apple zurückgekehrt. New York – die Stadt, die nie schläft, war für uns zwei Wochen Zuhause und hinterlässt uns neben zahlreichen schönen Urlaubserinnerungen und kulinarischen Eindrücken auch – Schlaflosigkeit. Der Jetlag haut ganz schön rein. Nach nunmehr vier Tagen klappt es immer noch nicht mit dem Einschlafen vor 2 Uhr nachts und meine Wenigkeit hat sich noch eine Erkältung importiert. Das Schlimmste ist aber überstanden und endlich finde ich die Zeit und Energie, euch von unseren Erlebnissen zu erzählen. Ich merke jedoch gerade, dass wir so

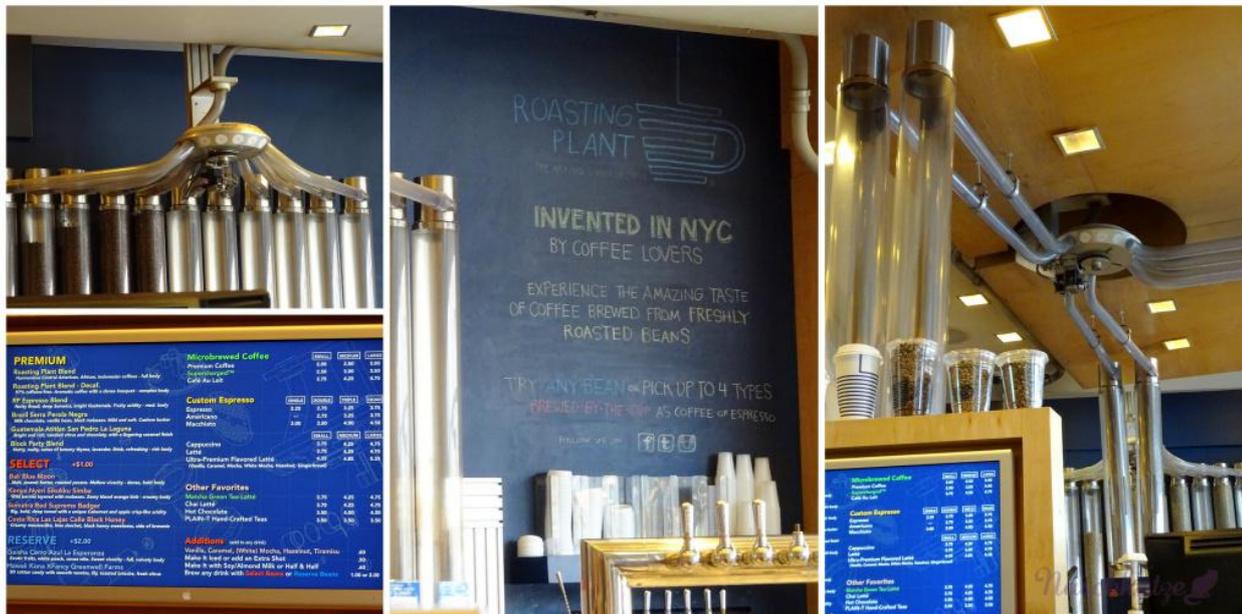
viel gesehen und gegessen haben (zum Glück gab es einen Fitnessraum in unserem Haus *hust*), dass ich besser zwei Beiträge daraus mache. Hier also mal Teil 1. =)

Meine To-eat-Liste war lang und ich habe nicht alles geschafft, was ich vorhatte. Allerdings fanden wir auch Dinge, die nicht geplant waren, denn Essen und tolle Locations gibt es an jeder Ecke. Schon am zweiten Tag liefen wir zufällig am [SprinklesATM](#) vorbei, wo man rund um die Uhr Cupcakes aus einem Automaten kaufen kann. Der Preis beträgt allerdings stolze 4,50 Dollar pro Stück. Da wir noch unterwegs waren, verzichteten wir. Ein Mann, der vor unseren Augen einen Cupcake kaufte, verabschiedete sich mit den Worten: „It's worth every penny (Jeden Cent wert)“. Vielleicht teste ich nächstes Mal, ob er Recht hat.



Cupcakes gab es jedoch trotzdem für uns: Aus der berühmten [Magnolia Bakery](#), die etwas schwierig zu finden ist, denn sie ist im Kaufhaus Bloomingdale's untergebracht. Bekannt wurde die Magnolia Bakery durch eine Szene aus Sex and the City und wahrscheinlich löste sie damit auch einen landesweiten Cupcake-Trend aus, der zu deren heutigen Bekannt- und Beliebtheit führte. Auch den Red Velvet Cake soll sie wieder salonfähiger gemacht haben. Ein weiteres Highlight im Sortiment: Der Banana Pudding. Wir kosteten drei Cupcakes (Red

Velvet, Carrot und Schoko mit Mokka) sowie den Pudding. Letzteren fand ich sehr lecker, eine sahnig-süße Sünde für Naschkatzen. Die Cupcakes sind ebenfalls sehr gut, allerdings fand ich sie nicht herausragend. So etwas ist wie immer einfach Geschmackssache, denke ich.

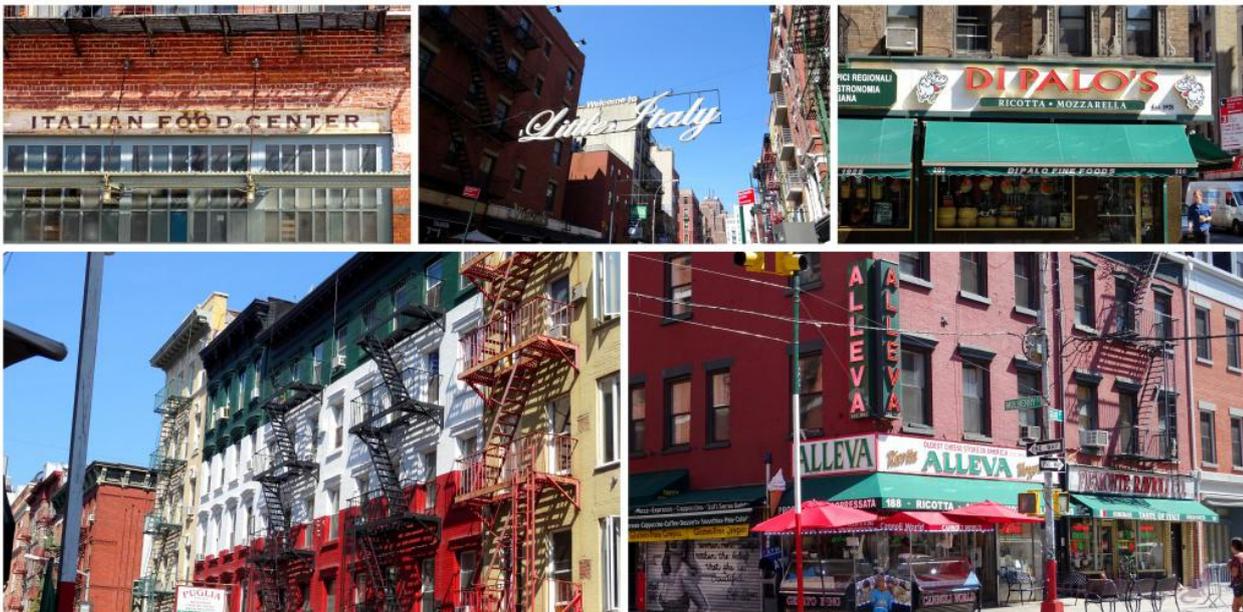


Wer in New York wirklich richtig guten Kaffee möchte, der sollte natürlich an den tausenden Starbucks-Filialen vorbeigehen und die Kaffee-Nischen suchen. Einen genialen Cappuccino fand ich im [Chelsea Market](#), wo man Essen aus aller Welt bestaunen und kosten kann. Dort gibt es [Ninth Street Espresso](#) und absolut empfehlenswerten Cappuccino zum für New Yorker Verhältnisse günstigen Preis!

Ebenfalls großartigen Kaffee bekam ich bei [Roasting Plant](#) in Greenwich, wo man auch noch eine kuriose Raumgestaltung bestaunen kann: Aus Röhren an der einen Wand werden durch kleine „Pipelines“ und Druckluft die gerade benötigten Kaffeeportionen zu den Maschinen transportiert, dort frisch gemahlen und zu wunderbaren Espresso oder Cappuccini verarbeitet.



Direkt dort, ein paar Häuser weiter, bietet eine der „[Two Boots Pizza](#)“- Filialen die meiner Meinung nach beste Pizza New Yorks an. Schon bei meinem ersten Besuch war ich begeistert vom unglaublich dünnen, knusprigen Teig und dem aromatischen Belag. Auch Veganer kommen dort auf ihre Kosten und ich kann die vegane Variante auch Nicht-Veganern sehr empfehlen! Wenn ihr in NY Pizza essen wollt – lasst alle Fast Food Ketten links liegen und geht zu Two Boots Pizza.



Oder nach **Little Italy**, da findet ihr in den zahllosen italienischen Restaurants sicher auch viel gutes authentisches italienisches Essen. Wir sind nur durchs Viertel gestreift –

es ist ja leider nicht immer Essenszeit, so gern man in dieser Stadt auch jede Stunde etwas essen können möchte. =) An Little Italy schließt sich **Chinatown** an und verdrängt Italien offenbar auch immer mehr, da sich die Chinesen in den letzten Jahren stark ausgebreitet haben. Viele Straßenzüge versetzen einen aber immer noch ans Mittelmeer. Da duftet es nach Knoblauch, Pasta und Pizza, es gibt frischen Mozzarella zu kaufen und die Häuser tragen die Farben Grün, Weiß, Rot. Beide Viertel sind auf jeden Fall spannend, denn da gibt es viel Authentisches zu bestaunen. Wir sahen chinesische Kräuterlädchen, Marktstände mit exotischen, uns unbekanntem Früchten und Fischläden, die genau so auch in China stehen könnten.



Zahlreich vorhanden schienen in New York auch Gebäude, die den Namen des Präsidentschaftsanwärters Trump tragen. Wir sahen mindestens vier Gebäude, darunter natürlich den **Trump Tower**. Dort kann man nicht nur das golden blitzende Innere betrachten, sondern auch (bei Starbucks – where else?) eine Kaffeepause einlegen. Das Heißgetränk der Wahl genießt man am besten auf der Terrasse des Towers, die angenehm ruhig ist. In vielen New Yorker Gebäuden gibt es so genannte POPS (Privately owned public spaces), die für alle zugänglich sind. Im Trump Tower angeblich sogar zwei – die eine Gartenterrasse war allerdings gesperrt... Es heißt, der Hausbesitzer teilt seinen

space nicht so gerne mit allen. Umso intensiver haben wir die offene Dachterrasse genossen – und empfehlen sie jedem nachdrücklich weiter! ;)

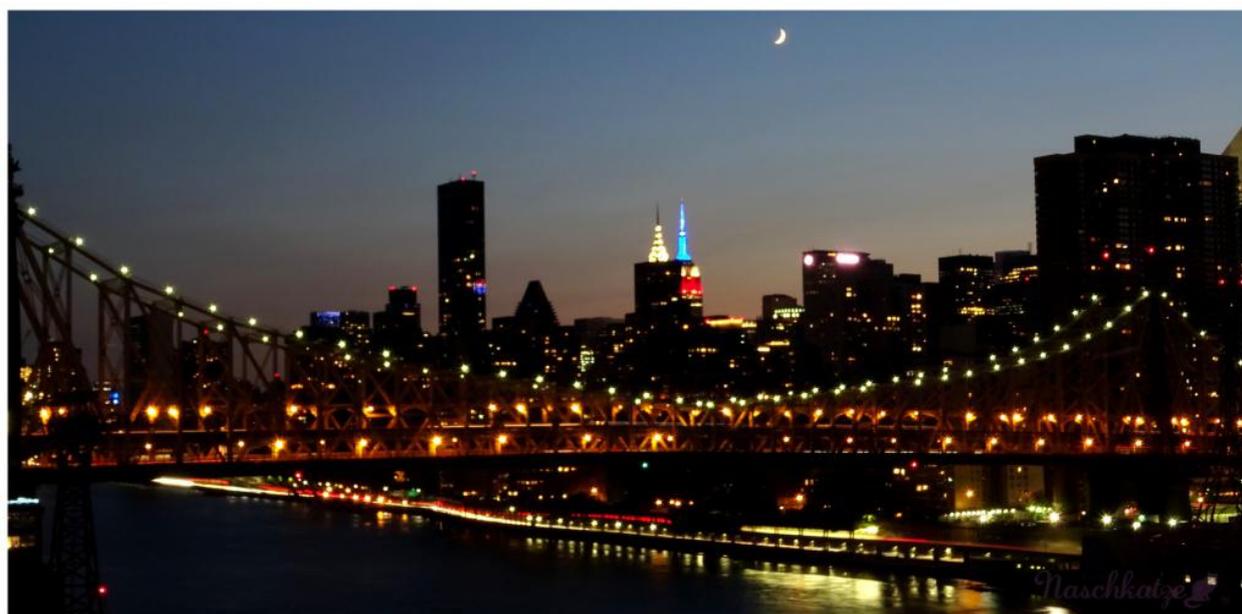


Soviel für heute von New York – im zweiten Teil erzähle ich euch noch von Heißen Hunden, meiner neuen Liebe Pastrami, einem Zwischenstopp im Corona Park in Queens, einem Burger Insider Tipp und dem kleinen Café Astor in Astoria.

Ich hoffe, die kleine Reise durch Manhattan hat euch Spaß gemacht.

Habt noch schöne und genussvolle Spätsommertage!

Eure Judith



Naschkatze
Blick

von unserer Dachterrasse auf Manhattan

Regenwetter-Seelentrost: Schoki-Marzipan-Cupcakes mit Amaretto-Creme



Das war ja ein fieser Absturz. Kaum war ich aus München zurück, wo ich neben den Food Blog Days strahlend schönen Sonnenschein genossen hatte, da regnete es in Strömen und hörte zwei Tage lang nicht mehr auf. So was drückt mir auf die Stimmung. Ich bin ein Sommermensch, ich brauche Sonne, Licht und Wärme. Und so rasante Wetterumschwünge mag ich schon gar nicht, das tut doch keinem gut, oder?

Und dann gibt es zu allem Überfluss noch so Tage, an denen läuft einfach nichts glatt, sondern es geht schief, was schief gehen kann. So fing meine Arbeitswoche an. Nichts klappte, Geräte gaben den Geist auf, die Arbeit geht nicht voran. Da kommt man dann frustriert nach Hause, weil man gefühlt den

unproduktivsten Arbeitstag seines Lebens hatte und braucht ganz dringend was Schönes.

Viele Zutaten zum Backen waren aber natürlich auch nicht da – ich war übers Wochenende ja weg und hatte nichts eingekauft. Immerhin hatte Naschkater einen Sojagurt in den Kühlschrank gestellt, damit lässt sich etwas Veganes zaubern. Und so wandelte ich ein Rezept der Veganista ab zu diesen Cupcakes. Der Teig war überraschend fluffig und luftig und ich finde, die improvisierte Amaretto-Creme passt hervorragend zur Schoki und dem Marzipan. Wer das nicht mag, kann auch ein paar gut abgetropfte Kirschen hinein geben oder ein paar Stückchen Birne.



Für

die Amarettocreme:

- 150 ml Pflanzenmilch (Reisdrink)
- 50 ml Amaretto
- 20 g Speisestärke
- $\frac{1}{2}$ TL Guarkernmehl
- 50 g Sojagurt
- evtl. Puderzucker zum Nachsüßen
- 2-3 TL Kakaopulver

Aus Milch, Amaretto und Stärke einen Pudding kochen. Wenn er andickt ist, vom Herd nehmen und zügig das Guarkernmehl und das Kakaopulver unterrühren. Abschmecken und eventuell nachsüßen.

Abkühlen lassen und dann den Sojagurt unterrühren.
In einen Spritzbeutel mit flacher Tülle füllen. (Siehe letztes Foto.)

Für 12 Muffins:

250 g Dinkelmehl
150 g Zucker
2 gestr. TL Natron
60 g Kakaopulver
1 Prise Salz
100 ml Rapsöl
100 ml Pflanzenmilch (z.B. Reisdrink)
150 g Sojagurt
2 TL Apfelessig (oder Weißweinessig)
100 g Marzipan (oder eine andere Zutat)

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen.
Die feuchten Zutaten zufügen, das Marzipan in kleine Stückchen hineinzupfen und alles mit dem Handmixer oder einem Rührlöffel zu einem zähen Teig verrühren.

Den Ofen vorheizen auf 190°C. Die Mulden des Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen und den Teig darauf verteilen. 15-20 Minuten backen, dann herausnehmen und abkühlen lassen.



Die abgekühlten Muffins mit der Creme verzieren. Dazu die flache Tülle mittig ansetzen und flache „Blätter“ nach außen

spritzen. Man kann natürlich auch mit anderen Tüllen kleine Tupfen oder Tuffs setzen.

Nun wartet ein langes Wochenende auf uns und ich hoffe, die Sonne bleibt uns erhalten, so dass ihr die Tage in vollen Zügen genießen könnt! Lasst es euch gut gehen, verwöhnt und erholt euch und habt eine genussreiche Zeit!

Eure

Judith



[Vegane Zitronencupcakes mit Basilikumcreme](#)



So schnell geht ein langes Wochenende zu Ende! Eigentlich hatte ich gar nicht viel geplant, doch dann wurden es doch erfüllte Tage mit spontanem Shopping mit einer Freundin, dem Besuch unserer Stammbar in der Stadt, einem Wanderausflug in die Wutachschlucht im südlichen Schwarzwald.



Alles war begleitet vom traumhaftesten Wochenendwetter, das man sich vorstellen kann und ich hoffe sehr, ihr alle konntet einen ebensolchen ungetrübten blauen Himmel genießen!



Die
Wanderung heute war ein Traum! Im Wald waren manche Bäume so dick mit Moos bewachsen, dass dieses herunterhing. Die Sonne glitzerte auf dem Bach und die Pfade entlang der Wutach führten oft an steilen Felswänden entlang. Manchmal überquerten wir ihn auf kleinen Holzbrücken, an anderen Stellen säumten Blumen unseren Weg. Es war wie in einer Märchenlandschaft!



Nach
dieser gut vierstündigen, wunderschönen Wanderung hatten wir Hunger und verputzten direkt nach der Heimkehr unsere letzten Kartoffeln, vegane Würstchen und einen großen Salatkopf. Leider waren die Kartoffeln nicht mehr sehr zahlreich

vorhanden und somit war noch Platz für Nachtsch. Wir hatten Lust auf Zitronenkuchen und schon ein Weilchen hatte ich die Idee für solche Cupcakes, denn ich musste an meine Zeit in Heidelberg denken. Dort habe ich in einer Eisdiele gearbeitet, in der es im Sommer manchmal Zitronen-Basilikum-Eis gab und ich fand diese Kombi genial!



Ich finde, diese Cupcakes sind superlecker geworden und hoffe, euch wird diese spannende Kombi genauso gut schmecken.

Zitronenmuffins:

300 g Mehl

1 Packung Backpulver

2 TL gemahlener Ingwer

200 ml Pflanzenmilch (am besten Reis)

abgeriebene Schale von 2-3 Bio-Zitronen

50 ml Zitronensaft

130 g Zucker

125 ml Rapsöl

Alle Zutaten in eine große Schüssel wiegen und mit dem Schneebesen oder Handmixer zu einem Teig vermischen. Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Den Teig entweder auf 12 große Muffinformen oder 24 kleine verteilen.

Ich nehme Papierförmchen, dann muss man die Form im Idealfall (wenn man beim Teigverteilen nicht kleckert) nicht spülen, die Muffins gehen gut aus der Form und es sieht hübsch aus.

Die kleinen Muffins sind natürlich schneller durch als große, deswegen gebe ich mal 20 Minuten Backzeit an und rate, die Muffins je nach Größe ab dann im Auge zu behalten. Sie sollten am Schluss goldbraun sein. Zur Sicherheit einfach die Stäbchenprobe machen.



Basil

ikumcreme:

200 ml Sojasahne, aufschlagbar

$\frac{1}{2}$ TL Guarkernmehl

1 Handvoll Basilikumblätter

2-3 EL Puderzucker

Saft einer halben Zitrone

Alle Zutaten in einen Mixbecher füllen und mit dem Pürierstab zu einer festen Creme mixen. Das geht erstaunlich schnell, Guarkernmehl dickt super an, ohne dass man die Masse erst erhitzen muss.

Noch einmal abschmecken, ob genug Zucker, Basilikum oder Säure drin ist.

Die Creme in einen Spritzbeutel füllen (Zacken – oder Sterntülle) und die Cakes verzieren.

Oben drauf kann man bunte Streusel oder Konfetti geben, oder,

wenn Saison ist: frische Erdbeerspalten! [nurkochen]



Habt einen guten Start in die neue Woche – mit hoffentlich genauso viel Sonne!

Eure

Judith



Kennt ihr schon BaNouga-Cupcakes? Bananen-Schoko-Muffins mit Nougatcreme



Mein Märzanfang war eher herzhaft, habe ich eben festgestellt, als ich meine Startseite durchsah. Wie gut, dass ich gestern mal wieder Zeit und Muse hatte, um Cupcakes zu backen! Für die Cakes habe ich mein Bananenkuchen-Rezept etwas abgewandelt, falls ihr also einen Kuchen machen wollt, befolgt den ersten Teil des Rezepts. Statt Schoki kommen dann 100 g gehackte Nüsse hinein, manchmal ersetze ich auch einen Teil des Mehls durch gemahlene Mandeln.



Mit Nougatbuttercreme werden diese bananigen Küchlein zu einem erstklassigen, sündigen Cupcake. Die verbliebenen (die Naschkater und ich gestern nicht aufgefuttert haben), habe ich heute den Kollegen mitgenommen. Erstaunte Blicke erntete ich bei der Ankündigung, was im Kühlschrank stehe. Gibt es einen Anlass, wurde ich gefragt. Als ob eine Naschkatze einen Anlass bräuchte, um zu backen!

Naja, ein wenig den Einstand nachfeiern könnte man damit auch. Aber eigentlich – kann man sich den Arbeitsalltag auch einfach mal versüßen, oder nicht?

Für 12 Cakes:

100 g Butter oder Margarine

70 g Zucker

1 Prise Salz

2 Prisen gemahlene Vanille

2 Eier

1 geh. TL Backpulver

300 g Mehl

100 g Schokotröpfchen oder grobe Schokoraspeln

3 reife Bananen

Für die Creme:

300 ml Milch

45 g Zucker

75 g Nougat
100 g weiche Butter

Die Mulden eines Muffinbackblechs mit Papierförmchen auslegen oder ausfetten.

Für die Creme den Pudding nach Anleitung kochen, jedoch mit den oben angegebenen Mengen. Der Pudding wird so fester und eignet sich besser für die Creme. Eine Frischhaltefolie direkt auf den frischen Pudding legen, sodass sich keine Haut bildet und ihn abkühlen lassen. (Im Winter stelle ich ihn auf den Balkon, dann geht es total schnell.)

Für die Kuchen die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, die 2 Eier dazugeben und zu einer cremig-schaumigen Masse rühren. Die Bananen schälen, stückeln und fein zerdrücken, dann zur Eimasse geben.

Mehl, Backpulver und Salz vermischen und nach und nach unter die Bananen-Ei-Masse rühren. Zum Schluss die Schokotröpfchen unterheben.

Den Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf die 12 Förmchen verteilen und 20-25 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit empfiehlt sich die Stäbchenprobe.

Die Muffins kurz abkühlen lassen, aus der Form nehmen und ganz auskühlen lassen (Balkon, falls vorhanden).

Die Butter für die Creme schaumig schlagen, dann den Pudding (falls er doch eine Haut bekommen hat, diese entfernen) portionsweise unterrühren, bis eine gleichmäßige Buttercreme entstanden ist. Diese in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen (das geht gut, wenn man den Beutel in einen Messbecher stellt und über den Rand stülpt) und Hauben auf die einzelnen Küchlein spritzen.[nurkochen]



TIPP:

Wer mag, kann die Cupcakes mit einem Bananenchip verzieren.

Kommt gut und genussvoll durch die Woche, auch wenn der Winter noch mal grüßt und es nasskalt und grau ist! Dann kann man sich die gute Laune ja einfach backen! ;)

Eure Judith

