

Mozartkugeln aus Schokomakronen & eine Adventsverlosung



Ich

wünsche euch einen Frohen 1. Advent!

Mein erstes weihnachtliches Backergebnis – die [Marzipan-Quitten-Plätzchen](#) – habt ihr ja schon gesehen. Die zweite Sorte, die meine Ma und ich gebacken haben, sind diese Mozartkugeln.

Schokomakronen werden mit Nugat und Marzipan zu köstlichen Kugeln zusammengesetzt, die ich persönlich ja das ganze Jahr essen könnte! Absolut weihnachtlich sind die Kugeln ja auch nicht, aber wenn man mag, kann man in die Makronen ja noch weihnachtliche Gewürze geben.



Für ca. 30-40 Stück:
100 g gemahlene Mandeln
4 EL Kakaopulver

100 g Puderzucker
2 Eiweiße (Gr. M)
1 Prise Salz
50 g feinsten Zucker
100 g Marzipanrohmasse
100 g Nussnougat

Die Mandeln mit Kakao und dem Puderzucker mischen.

Eiweiße mit feinstem Zucker und Salz schön steif schlagen, dann die Mandelmischung unterheben.

Den Ofen auf 150°C Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und 60-80 kleine Häufchen aufs Blech spritzen (nicht größer als 2 cm Durchmesser). Mit feuchten Händen eventuelle Spitzen flach streichen.

Im Ofen etwa 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Derweil das Marzipan zwischen zwei Frischhaltefolien dünn ausrollen und kleine Kreise in der Größe der Makronen ausstechen. Das Nougat schmelzen.

Die platten Flächen der Makronen mit dem Nougat bestreichen und jeweils zwei Stück mit einem Marzipankreis dazwischen zusammensetzen. Die Mozartkugeln danach in Mulden eines Tuchs oder in kleine Muffinblechmulden legen, damit sie beim Festwerden gerade bleiben. [Am besten stellt man die Kugeln kurz auf den Balkon oder in den Kühlschrank, in der Backstube ist es wahrscheinlich viel zu warm dafür.] [nurkochen]



Zusammen mit diesem Rezept zum 1. Advent möchte ich eine **Adventsverlosung** starten. Vorgestellt habe ich die außergewöhnlichen Backformen von [DEK-Design](#) ja schon mehrmals, und zwar beim [Schoko-Kaffee-Kuchen](#), beim [Nusskuchen mit Chia und Tonka](#) sowie beim [Hokkaido-Matcha-Kuchen](#).

Das Tollste ist aber: Detlef stellt mir zwei Formen, „**Opera**“ und „**Rollo**“, zur Verfügung, die ich an euch verlosen darf und ich finde, das ist doch ein schönes Weihnachtsgeschenk für die Gewinner oder diejenigen, die damit von euch beschenkt werden!



=)

Damit die Gewinner ihre Formen auch sicher noch vor Weihnachten erhalten, geht die **Verlosung bis zum 3. Advent, also Sonntag, 11.12.2016 um 24:00 Uhr.**

Die Gewinner werden per Mail benachrichtigt. Teilnehmen darf jeder Volljährige mit Postadresse in Deutschland.



Was müsst ihr tun?

Schaut bei [DEK-Design](#) vorbei und kommentiert hier unter diesem Beitrag, in was für einer Form ihr euren Lieblingsrührkuchen backen würdet.

Unter allen Beiträgen werden dann die zwei Gewinner durch Los gezogen.

Ich wünsche allen viel Glück und freue mich darauf, eure Lieblingskuchen zu erfahren! =)



Habt einen genussvollen Adventssonntag und macht es euch gemütlich!

Eure Judith

Herbstfarben: Hokkaido- Matcha-Kuchen



Hui, es ist schon wieder ein Weilchen her, dass es hier etwas Leckeres zu Lesen gab! In der letzten Woche war aber auch viel los. Eine alte Freundin aus Schulzeiten, die die letzten Jahre mit ihrer Familie in San Francisco verbracht hatte, kam nach ihrer Heimkehr nach Deutschland im August zu Besuch und wir hatten nach 1,5 Jahren ein Wiedersehen zu feiern. Zusammen gingen wir auf Tour: Quer durch den Südwesten fuhren wir von Freiburg über Tübingen nach Heidenheim, wo wir eine weitere Freundin aus Studientagen besuchten. Bei dieser Gelegenheit konnten wir auch endlich deren Tochter Mia kennen lernen, die wir 13 Monate nur auf Fotos gesehen hatten, und das neu gebaute Haus bewundern. Unterwegs leuchteten überall die Bäume in strahlendsten Herbstfarben. Dieses unglaubliche Gelb und Orange, manchmal gedämpft durch Herbstnebel, manchmal betont durch einen intensiv blauen Himmel und Sonnenschein – das sind die wunderschönen Seiten des Herbstes.



Nach diesem ereignisreichen und fantastischen Wochenende könnte man meinen, mein Kopf war etwas überlastet von all den Neuigkeiten und Plaudereien, denn die Woche startete mit einem fiesen

Migränetag.

Umso schöner, dass ich heute dazu komme, eine neue Kreation für euch zu bloggen. Auf unserem Esstisch liegen zurzeit Zierkürbisse in Gelb, Orange und Grün und vor dem Fenster leuchten Kirschbaumblätter und der nahe Wald in ebendiesen Farben. Da wollte ich einen Herbstkuchen backen. Was lag näher als das kräftige Orange des Kürbisses einzubauen und fürs Grün passte Matcha mit seinem grünen, leicht erdigen Aroma wunderbar. Den Kürbis schmeckt man gar nicht sehr, aber er macht den Teig schön saftig. Der Geschmack des Matchas kommt gut zum Tragen und das grüne Pulver ist gleichzeitig ein wunderbarer
Muntermacher.



Bei dieser Gelegenheit habe ich eine weitere Form von Detlef Kunen/ [DEK-Design](#) ausprobiert. Demnächst möchte ich zwei von ihnen hier verlosen, denn ich finde, sie sind ein perfektes

(Weihnachts)Geschenk für alle, die gerne backen bzw. jemanden kennen, der das gerne tut. Jeder einfache Rührkuchen wird so zu etwas ganz Besonderem und zu einem Hingucker sowieso! =)

Für eine große Kastenform

[oder die Form *Rollo* von DEK-Design]

200 g Hokkaidokürbis
1 TL gemahlener Ingwer
3 Eier
150 g weiche Butter
2 EL Rum
200 g feiner Rohrohrzucker
350 g Dinkelmehl (200 g Vollkornmehl + 150 g Weißmehl)
3 TL Backpulver
2 TL Matchapulver
4-6 EL Milch

Das abgewogene Kürbisfleisch fein würfeln und mit wenig Wasser (der Boden sollte gerade so bedeckt sein) in einen Topf geben. Zugedeckt in wenigen Minuten weich garen und die restliche Flüssigkeit zum Schluss verdampfen lassen. Fein pürieren – eventuell mit einem Esslöffel Milch – und dann den gemahlenden Ingwer unterrühren.

Die Eier trennen, das Eiweiß zu Schnee schlagen und beiseite stellen.

Die Eigelbe mit dem Zucker und der weichen Butter cremig rühren. Den Rum dazu geben und dann das mit Backpulver vermischte Mehl zufügen. Sollte der Teig etwas zu fest werden, einige Esslöffel Milch zugießen und einrühren.

Nun den Teig halbieren oder auch 2:5 aufteilen. Einen Teil mit dem Matcha, den anderen Teil mit dem Kürbispüree vermischen und jeweils anteilig den Eischnee unterheben. Eventuell braucht der Matcha-Teil noch etwas Milch, der Teig sollte gut zu rühren sein.

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen und die Backform gut fetten und mit etwas Gries austreuen. Dann den Teig farblich abwechselnd in die Form geben, entweder in Streifen

nebeneinander oder in wilden Klecksen durcheinander – das ist reine Geschmackssache. Man kann auch einen normalen Marmorkuchen daraus machen und mit einer Gabel durch kreisende Bewegungen das Muster erzeugen.

30-45 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Form variieren, also nach 30 Minuten auf jeden Fall nachschauen und die Stäbchenprobe machen!

Den Kuchen in der Form gut auskühlen lassen und dann stürzen. Mit etwas Puderzucker bestäuben und genießen... [nurkochen]



Ich hoffe, ihr genießt die Herbsttage und versüßt euch die kurzen Tage mit Seelenfutter und feinen Backwaren aus der eigenen Küche!

Eure Judith ♥

Doppelte Nervennahrung: Schoko-Kaffee-Kuchen



Während ich mich hoffentlich gerade munter durch New York Citys Cronuts, Burger und Cheesecakes mampfe, habe ich für euch noch meinen leckeren Geburtstagskuchen. Beziehungsweise den zweiten Geburtstagskuchen, nämlich den für die Kollegen. Zum runden Geburtstag wollte ich ihnen mal wieder was mitbringen und da kam dieses Rezept von Detlef ([DEK Design](#)) für seine Form Opera gerade recht – Kaffee und Schokolade, das tut bei der Arbeit doch immer gut, was? =)

Die Form sieht natürlich recht spektakulär aus – Kollege Christoph wollte den Kuchen gar nicht anschneiden, weil er so schön aussah – aber der Kuchen wird mit einer normalen Kasten- oder Napfform natürlich genauso lecker. Ich habe das Rezept etwas abgewandelt und einen Schuss Rotwein statt Orangensaft genommen, es war einfach gerade keine Orange da.



Für 1 „Opera“-Form oder eine andere Backform für 1,6 l Teig:

145 g Butter/Margarine

220 g Zucker

1 Prise Salz
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
3 Eier
145 ml Espresso
100 g gemahlene Mandeln
330 g Mehl
1 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
60 g Kakao
1 Schuss Rotwein (oder Saft einer Orange)

Butter/Margarine und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren, Espresso (alternativ starker Filter-Kaffee), Wein (O-Saft) und Mandeln zugeben.

Mehl, Backpulver, Kakao trocken mischen und durch ein Sieb in den Teig streuen.

Den Ofen auf 175°C vorheizen.

Die Form großzügig ausfetten und darauf achten, dass jede Ecke genug Fett hat. Mit Semmelbrösel oder Gries ausstreuen und den Teig einfüllen. Notfalls mit einem Löffel den Teig in die Spitzen drücken. Den Kuchen ca. 70-80 Minuten backen (Stäbchenprobe!).

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf eine isolierende Fläche stellen – am besten auf ein Küchenbrett oder ein mehrfach gefaltetes Tuch. Die heiße Form niemals auf etwas Kaltes stellen, denn dabei können Spannungen und Risse in der Form entstehen!

Der Kuchen soll jetzt in der Form abkühlen, das dauert mindestens 1 Stunde oder länger. Dieses Abkühlen in der Form ist fast das Wichtigste, denn dabei verfestigt sich der Kuchen, und er schrumpft etwas. Danach kann er oben begradigt (so kann man gleich mal kosten!) und gestürzt werden.
[nurkochen]



Fühlt euch begrüßt von jenseits des Atlantiks und habt ein
genussvolles Wochenende!
Eure Judith



**Geburtstagssause bei
Backschaaf und Naschkatze mit
Nusskuchen mit Chia und Tonka
(vegan)**



Anfan

g der Woche hatte ich Geburtstag. Schon wieder ein Lebensjahr vergangen, manchmal kann man es kaum glauben, wie schnell das geht. Da musste natürlich ein Geburtstagskuchen her, denn meine Eltern kamen für zwei Tage zum Feiern angereist!

Zeitgleich feiert die liebe Saskia vom Blog [Das Backschaaf](#) ihren Bloggeburtstag und ihrer Einladung zum Feiern komme ich natürlich zu gerne nach.

Was liegt dann also näher, als einfach zwei Feste zusammen zu legen?

Mein Geburtstagskuchen feiert also doppelt: Bei Naschkatze und beim Backschaaf und ich freue mich, dabei sein zu können! Happy Bloggeburtstag, liebe Saskia! =)



Neulich durfte ich die wunderschönen Backformen von [DEK Design](#) kennen lernen. [Tischler Karsten](#), bei dem ich neulich ein Schneidbrett aus Holz bei unserem Betriebsausflug anfertigte,

begeisterte sich bei mir für die Backformen und bei Detlef für meinen Blog. So wurde eine Kooperation geboren und ich freue mich sehr, Detlefs Formen aus glasiertem Steinzeug ausprobieren und euch vorstellen zu dürfen. Sind diese außergewöhnlichen Formen nicht toll?

Am meisten hat es mir der „Ammonit“ angetan, denn ich liebe Muscheln und war ja auch gerade am Meer in Urlaub. Also holte ich mir das Urlaubsfeeling mit dieser Backform ein bisschen zurück. Muschelkuchen gegen Meeressehnsucht.



Für eine große Kastenform, 1 Napfform oder 1 „Ammonit“form:

375 g Dinkelmehl

3 TL Backpulver

3 EL Chiasamen + 12 EL Wasser

180 g Kokosblütenzucker

etwas fein geriebene Tonkabohne

50 g geröstete Haselnüsse, fein gehackt/grob gemahlen

150 g Margarine

3/8 L (Pflanzen)Milch

ca. 100 g dunkle Kuvertüre zum Bestreichen

+ ein paar grob gehackte Haselnüsse als Dekoration

Die Chiasamen in einem Schüsselchen quellen lassen. Mehl und Backpulver mischen.

Die Milch mit der Margarine und dem Zucker sanft erwärmen, bis alles flüssig ist. Die Tonkabohne hinein reiben, die Chiasamen und das Mehl samt Nüssen dazu geben und alles mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.

Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Die Backform fetten und mit Gries ausstreuen. Den Teig hineinfüllen.

Ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Den Kuchen in der Form auskühlen lassen und dann stürzen.

Die Kuvertüre schmelzen und über den Kuchen verteilen, die Nüsse dekorativ darüber streuen. [nurkochen]



Ich wünsche euch allen ein fabelhaftes Wochenende! Lasst es euch gut gehen und habt genussvolle Tage!
Eure Judith