

Einfach und sooo gut: Vollkorn-Hefebrot (vegan) & Bärlauchbutter



In diesen Wochen ist es etwas ruhiger hier, ich weiß und hoffe, ihr lest trotzdem treu vorbei. Wir haben zurzeit unheimlich viel Besuch bei uns und möchten diese Zeit genießen, sind aber natürlich auch viel unterwegs, weshalb ich weniger zum Kochen und Backen komme. Es wartet aber ein weiteres tolles Buch, das ich euch vorstellen möchte und von dem ich wieder zwei Exemplare verlosen darf! =)

Und ein supergutes Brot habe ich entdeckt, das kann ich euch nicht vorenthalten!



Ich liebe es, selbst Brot zu backen. Nichts geht über diesen himmlischen, heimeligen Geruch, der dann durch die Wohnung zieht und über den ersten, knusprigen Bissen.

Allerdings gehöre ich nicht zu diesen ambitionierten, engagierten Bäckerinnen, die tagelang an einem Rezept arbeiten: Quellstück ansetzen, Vorteig herstellen, Gehzeiten, Kneteinlagen, Gehzeiten, ... Ich bewundere diese Mühe, aber ich bin offen gestanden meist zu faul dazu und habe auch nicht die Zeit.

Umso genialer finde ich Rezepte, die ein knuspriges, fluffig-saftiges Vollkornbrot mit Minimalaufwand ermöglichen! Einen Teig schnell zusammen rühren, vielleicht noch zwei Stunden gehen lassen, backen – fertig! So lasse ich mir das gefallen und solch ein Brot habe ich ja zufällig schon durch einen Tipp im Netz gefunden.

Ein weiteres, das ich fast noch leckerer finde, ist das Hefeteig Grundrezept der Veganista aus ihrem Buch *La Veganista backt*, erschienen bei GU. Simpler geht eine Zubereitung eigentlich nicht mehr und das Ergebnis ist köstlich!



Neulich habe ich mit frischem Bärlauch aus dem Garten meiner Eltern **Bärlauchbutter** hergestellt. Das ist so einfach, dass man eigentlich kein Rezept braucht: Man püriert weiche Butter mit mehreren Handvoll Bärlauch, etwa einem $\frac{1}{2}$ TL Salz und wer mag mit einer Knoblauchzehe oder ein wenig Zitronenschale. Der Rest ist grünes Frühlingsglück auf (selbstgebackenem) Vollkornbrot...



Für 1

Kastenbrot:

$\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe oder 7 g Trockenhefe
1 EL Zucker
500 g Dinkel- (oder Weizen-) Vollkornmehl

100 g Roggenvollkornmehl
(beide Mehle am besten frisch gemahlen)
2 TL Salz
evtl. ein wenig Brotgewürz
450 ml lauwarmes Wasser

Die Hefe mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Beide Mehlsorten mit dem Salz (und dem Brotgewürz) vermischen und das Hefewasser zugeben. Mit dem Stiel eines Rührlöffels umrühren und den Teig zugedeckt 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

!! Die Backform nicht mit Papier auslegen! So steht es zwar im Rezept, aber bei mir hat sich das Papier mit dem Brot verbacken und wir mussten beim ersten Brot somit die Rinde samt Papier bei jeder Scheibe abschneiden. Bei diesem Rezept ist Backpapier auch wirklich unnötig. !!

Den Teig in die Form geben und die Oberfläche kreuzweise oder gitterförmig mit einem scharfen Messer ca. 1 cm tief einschneiden.

Noch einmal 30 Minuten ruhen lassen. Den Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine Schale mit Wasser hineinstellen. (Achtung: Heißer Dampf!)

Das Brot auf mittlerer Schiene 45-50 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Schale mit Wasser vorsichtig herausholen.

Wenn man sicher sein will, dass das Brot gut ist, klopft man auf die Unterseite: Klingt es hohl, ist das Brot fertig.



Ich
wünsche euch eine genussvolle Woche, mit hoffentlich bald
wieder frühlingshafterem Wetter!
Eure Judith

Banjo: Schnelle Bananen-
Joghurt-Torte & Eine
Nominierung zum Liebster
Award



Diese

s Rezept war etwas in der Warteschleife: Es war ein spontaner improvisierter Nachtisch zu Ostern, den ich bei meinen Eltern gebacken habe. Ich hatte eine Idee im Kopf (Banoffee-Torte) und schaute, was da war. Diese Inspektion war ernüchternd: Nicht viel. Joghurt, etwas Puddingpulver, ein Rest gemahlene Mandeln. Keine Sahne, nicht mal irgendwas Vergleichbares. Also improvisierte ich. Der Boden ist mein Vollkorn-Biskuit-Rezept durch 2 und mit einem Teil Mandeln statt nur Dinkel. Die Creme besteht aus Vanillepudding mit Joghurt, kann aber auch prima variiert werden, je nachdem, was man mag und da hat. Zum Beispiel könnte man Karamell- oder Schokopudding nehmen und statt Joghurt geschlagene Sahne, und schon wird die Torte reichhaltiger und auch „tortiger“. Probiert einfach rum und nehmt, worauf ihr Lust habt. Diese Variante fanden wir jedoch sehr frisch und leicht und das kam nach den Osterfestmählern ja gerade recht. =)



Allerdings verdienten wir uns diesen Nachttisch auch, denn das Werk musste ja noch für die Naschkatze fotografiert werden und dafür wurden alle Familienmitglieder eingespannt, wenn sie schon mal als Assistenten verfügbar waren. Meine Ma half bei der Auswahl des Geschirrs, mein Pa und Naschkater schoben mir den Tisch zurecht, hielten den Hintergrund hoch und „dekorierten“ mit (der kleine Holzelefant geht auf ihr Konto – er steht normalerweise auf dem Fensterbrett der Küche). Die Fotos, die ihr seht, sind diesmal also ein echtes familiäres Gemeinschaftswerk. =)



Für 1

Torte von ca. 18-20 cm Durchmesser:

Boden:

2 Eier (getrennt)

1 Prise Salz

2 EL lauwarmes Wasser

60 g Zucker

etwas Vanillepulver

1 TL Backpulver

50 g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl (ich mahle es frisch)

40 g gemahlene Mandeln

Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Den Ofen auf 200° C vorheizen.

Die Eigelbe mit dem Wasser und dem Zucker schaumig rühren, dann Vanille und das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

Den Eischnee vorsichtig unterziehen.

Den Teig in eine am Boden gefettete Springform oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und etwa 20-25 Minuten backen; je nach Form und Verwendung natürlich mehr oder weniger. Nach dem Backen und/oder Abkühlen entsprechend weiterverarbeiten.

Creme:

$\frac{1}{2}$ Packung Puddingpulver Vanille (variabel)

$\frac{1}{4}$ L Milch

1-2 EL Zucker

5 EL Joghurt (alternativ geschlagene Sahne)

Torte:

Biskuitboden

Creme

2 Bananen

evtl. Ahornsirup oder Kakaopulver zum Dekorieren

Den Pudding mit den oben angegebenen Mengen nach Packungsanweisung kochen und abkühlen lassen. Dann den Joghurt unterrühren.

Den Boden halbieren und die Bananen schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Diese auf dem Boden auslegen, dann die Hälfte der Creme darüber verteilen. Den zweiten Boden auslegen und alles wiederholen. Ein paar Bananenscheiben als Deko oben in die Mitte der Torte legen und sie entweder mit Ahornsirup beträufeln (gibt mehr Süße, wenn sie einem bisher nicht reicht und passt gut zu den Bananen) oder mit Kakaopulver bestäuben. [nurkochen]



Die
Creme wird nicht sehr fest, aber das muss auch nicht sein. Wer eher eine feste Buttercreme möchte, sollte den Pudding fester kochen, also weniger Flüssigkeit auf die Pulvermenge nehmen bzw. mehr Pulver auf den halben Liter.



TIPP: Wer Karamellbonbons da hat, kann sie in etwas heißer Milch oder Sahne schmelzen und Karamellsoße darüber gießen.



Eine schöne Überraschung gab es für mich letzte Woche auch noch:

Ich freue mich riesig, denn ich bin von meiner ehemaligen Mitbewohnerin aus Studienzeiten für den Liebster-Award nominiert worden. Sie schreibt auf ihrem Blog lovingfair über grüne Mode und Naturkosmetik. Ursprünglich hatten wir beide in unserer WG-Zeit einen gemeinsamen Blog, auf dem Rezepte und Bastelideen landeten, denn wir kochten und aßen sehr gerne zusammen. Stundenlang konnten wir in der Küche oder schönen Cafés verbringen und uns die Köpfe leer quatschen. Eine schöne Zeit war das in unserer WG. =)

Bevor ich die Blogs nenne, die ich nun für den Liebster-Award nominiere, möchte ich aber Maris Fragen beantworten. Diesen Award finde ich deshalb sehr schön, weil es für Leser und Blogger gleichermaßen eine gute Gelegenheit ist, die Menschen hinter den Blogs besser kennen zu lernen und sich vielleicht auch mehr zu vernetzen und auszutauschen. Für Leser ist es sicher auch ein kleiner Blick „hinter die Kulissen“ eines Blogs und so was ist ja auch immer spannend. =)

Die Regeln für den Liebster-Award kommen am Schluss, wie auch meine Fragen an die Nominierten.

Maris Fragen an mich:

1. Was ist deine Motivation für deinen Blog?

Ich liebe es seit ich denken kann, zu backen, zu kochen und zu fotografieren. Da ich oft gehört habe, dass ich darin auch noch gut bin und zudem schön schreiben kann, lag es nahe, mein Küchenglück und kulinarische Entdeckungen mit anderen zu teilen. Ich hoffe, ich kann viele Leute inspirieren, für meine Rezepte begeistern und meine Freude am Essen und Zubereiten mit ihnen teilen.

2. Wie bist du auf deinen Blog-Namen gekommen?

Das war gar nicht so einfach. Ich habe lange gesucht und überlegt. Anfangs wollte ich gerne ein Wortspiel im Namen haben oder etwas Doppeldeutiges. Aber Naschkatze lag ja auch nahe und als ich sah, dass es solch einen Blog noch nicht gab, war die Entscheidung gefallen. „Naschen“ verstehe ich allerdings nicht nur im rein süßen Sinn, sondern auch herzhaft!

3. Wie lange brauchst du etwa für einen Blog-Artikel?

Müsste ich eigentlich mal genau messen. Aber wenn man kochen/backen, anrichten, Aufbau fürs Foto, die Bearbeitung und das Schreiben des Artikels zusammenrechnet, müssten es schon so 2-3 Stunden sein.

4. Über welche Themen liest du gerne auf anderen Blogs?

Ich muss gestehen, ich lese wenig andere Blogs regelmäßig, aber schaue natürlich bei diversen Food-Kollegen vorbei und dann bei mir ganz fremden Bereichen, die mich interessieren, zum Beispiel bei lovingfair von meiner Mitbewohnerin aus Studienzeiten, die über Naturkosmetik und grüne, faire Mode schreibt.

5. Wie organisierst du deinen Blog?

Die Naschkatze wollte ich optisch recht schlicht haben, sowohl

im Aufbau als auch von der optischen Gliederung. Werbung gibt es nicht und soll es auch nicht geben, denn ich möchte, dass er auch optisch ansprechend aussieht. Ebenso mag ich nicht zu viele Buttons, Links etc, die eingebunden werden.

6. Welche anderen Hobbies und Interessen hast du noch neben deinem Blog?

Das Tolle an meinem Blog ist, dass er die meisten meiner Hobbies vereint: Schreiben, Essen, Kochen, Backen, Fotografieren und neue Cafés/Restaurants/Läden entdecken. Ansonsten mache ich noch gerne Sport, was natürlich auch ein guter und wichtiger Ausgleich bei einer professionellen Naschkatze ist. Beim Laufen in der Natur kann ich prima entspannen und beim Muskeltraining im Studio wird mein Kopf schön frei.

7. In welchen Lebensbereichen achtest du auf Bio- bzw. Nachhaltigkeit?

Vor allem beim Essen! Ich versuche, die meisten Lebensmittel in Bio-Qualität zu kaufen. Aber auch da habe ich Prinzipien. Bio-Produkte, die doppelt und dreifach in Plastik eingepackt sind, meide ich, denn so was finde ich einfach nur schrecklich und unökologisch! Zudem ist Plastik so ungesund und sollte so wenig wie möglich mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Nachhaltig versuche ich auch im Hinblick auf die Ökobilanz zu sein und kaufe lieber regional und saisonal. Im Alltag fahre ich meist mit dem Rad und versuche, so gut es geht, Müll und Verschwendung zu vermeiden. Auch bei Kosmetik versuche ich, tierversuchsfreie und natürliche Dinge zu kaufen.

8. Probierst du gerne neue Trends (Nahrungsmittel und/oder Kosmetik) aus?

Ich bin kein großer Trendmensch und lebe oft auch „hinter dem Mond“, was Trends und Aktuelles angeht. Aber beim Thema Essen bekomme ich natürlich doch das meiste mit, durch Zeitschriften und andere Blogs, die ich regelmäßig lese. Manches probiere ich aus Neugier aus, aber nach Trends richten tue ich mich nicht.

9. Achtest du auf gesunde Ernährung und wenn ja inwiefern?

Jein. Ich versuche schon, viel Gesundes und Frisches zu essen und so alle wichtigen Nährstoffe und Vitamine aufzunehmen. Außerdem merke ich, dass es mir gut tut. Allerdings nasche ich genauso gerne Süßes oder auch mal Chips etc. und finde, solange es im Rahmen ist und mit Gesundem „ausgeglichen“ wird, ist das auch nicht tragisch. Gesunde Ernährung bedeutet für mich aber nicht nur viel Gemüse, sondern auch gute Qualität und Herkunft der Produkte (siehe oben).

10. In welchem Land kann man deiner Meinung nach am besten essen?

Mein liebstes Land, sowohl landschaftlich, kulturell, sprachlich und kulinarisch ist Italien. Diese Küche finde ich einfach genial, so einfach, gesund, lecker und vielseitig. Und ich kann sie jeden Tag essen. Das trifft für mich auf kein anderes Land derart zu.

11. Wohin würdest du als nächstes gerne reisen, wenn Geld keine Rolle spielen würde, und warum?

Einmal um die Welt und einen kulinarischen Querschnitt unseres Globus erleben, das wäre großartig! Asien live erleben und erschmecken möchte ich gerne mal, da war ich noch nicht. Aber ich glaube, alle Ecken dieser Erde haben spannende Rezepte und Geschmäcker, die entdeckt werden wollen.

Die Regeln für den „Liebster Award“ sind folgende:

Beantworte die 11 Fragen, die der andere Blogger dir gestellt hat. Nominiere dann mit 11 neuen Fragen 5-11 andere Blogger. Informiere sie über die Nominierung und beschreibe ihnen kurz die „Regeln“.

Ich hoffe sehr, dass meine nominierten Blogs die Idee auch so schön finden und gerne mitmachen. Bei der Auswahl habe ich versucht, Blogs zu nehmen, die noch nicht jedem bekannt sind, noch keine Nominierung hatten (sofern ich das herausfinden konnte) und ich persönlich schön und lesenswert finde.

Sollte jemand aber keine Lust darauf haben, ist sie natürlich

nicht gezwungen, mitzumachen.

Ich nominiere folgende Blogs für den Liebster-Award:

[foto e fornelli](#)

[Villa Kuntabunt](#)

[Das süße Leben](#)

[Gaumenfreundin](#)

[Marsmädchen](#)

[Madame cuisine](#)

Meine Fragen an die Blogger:

- Wie entstand die Idee für deinen Blog?
- Woher nimmst du deine Inspiration für Rezepte und Beiträge?
- Wie hast du deinen Blog gestaltet und warum?
- Hast du Grundsätze beim Bloggen, die dir wichtig sind?
- Gibt es für dich ein Lieblingsthema in der Küche?
- Wie sieht dein Privatleben neben dem Blog aus? Hast du noch andere Hobbies?
- Liest du persönlich andere Blogs und aus welcher Kategorie?
- Hast du ein Blogger-Vorbild und wenn ja, welches?
- Was ist deine Intention beim Bloggen im Hinblick auf die Leser?
- Wie geht deine Familie mit deinem Blogger-Sein um?
- Hast du Ziele oder Wünsche für die kommenden Jahren – als Bloggerin oder auch privat?

Ich hoffe, dieser persönliche Beitrag hat euch Spaß gemacht und ich wünsche euch viel Freude beim Schmökern auf den nominierten Seiten!

Habt genussvolle Tage,
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.



Gefrühstückt 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 durch mischen.

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.

Mohnstreusel-Teilchen mit Vanillepudding und Amarenakirschen



Amarenakirschen sind für mich nicht nur ein Inbegriff für italienische Süße, sondern erinnern mich auch an die kleine altmodische Eisdiele in meinem Heimatdorf, wo die Zeit stehen geblieben ist. Dort sitzt man auf blauen Stühlen aus der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts. In der Ecke steht eine alte Jukebox. Die Besitzerin kennt einen noch nach Jahrzehnten beim Namen und das ist wahrscheinlich bei jedem Kind des Dorfes der Fall, sobald es zweimal ihre Eisdiele betreten hat. Dort gibt es noch Eis zu bodenständigen Preisen und Pedro, der Eismann, fährt in der warmen Jahreszeit jeden Abend durchs ganze Dorf und verkauft in jeder Straße seine kühle Schleckerei. Diese beiden sind für mich eine liebe Erinnerung an die Kindheit. Abends freute ich mich dann oft auf meinen Nachttisch und lauschte draußen sehnsüchtig auf das Klingeln, mit dem Pedro sein Kommen ankündigte. Manchmal schaue ich noch heute gerne in der Eisdiele vorbei, staune jedes Mal wieder, dass ich noch immer mit Namen begrüßt werde und genieße einen Eisbecher.

Bestellt man einen Amarenabecher, meine ich mich erinnern zu können, dass die Kirschen aus einem großen blau-weißen Tontopf kommen, wie er wahrscheinlich ursprünglich in jeder italienischen Eisdiele stand. Ich kann mich aber auch irren.



Auf jeden Fall würde es zum Vintage-Ambiente passen und diesen Sommer werde ich das einfach mal überprüfen...
=)



Jeden falls finde ich, dass Amarenakirschen nicht nur zu Eis gut schmecken, sondern sie geben auch Kuchen, Törtchen oder [Cupcakes](#) eine außergewöhnliche Note.

Quark-Öl Teig

- 150 g Mehl
- 35 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 gestr. TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 ml Milch
- 50 ml Pflanzenöl
- 60 g Magerquark

Streusel

- 60 g frisch gemahlenes (!) Dinkelvollkornmehl

2 gestr. EL Zucker
40 g zerlassene Butter/Margarine
20 g gemahlener Mohn

$\frac{1}{2}$ Packung Vanillepuddingpulver
 $\frac{1}{4}$ L Milch
1 EL Zucker

1-2 EL Amarenakirschen, halbiert
(Alternativ gehen auch Sauerkirschen aus dem Glas)

Die Amarenakirschen aus dem Sirup fischen, halbieren und abtropfen lassen.

Den Pudding nach Anleitung kochen und abkühlen lassen. Dabei entweder immer mal wieder umrühren, oder eine Frischhaltefolie auf den Pudding legen, sodass sich keine Haut bildet.

Die Butter schmelzen. Alle Streuselzutaten in eine Schüssel geben und mit der Butter vermischen. Beiseite stellen.

Alle Zutaten für den Quark-Öl-Teig in einer Schüssel verkneten, bis der Teig gleichmäßig und glatt ist. Auf einer bemehlten Fläche noch einmal kurz kneten, den Teig vierteln und mit den Händen runde, flache Fladen drücken. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Den Pudding auf die vier Fladen verteilen und fast bis zum Rand verstreichen. Die Kirschhälften darauf verteilen. Dann die Mohnstreusel darüber streuen.

20-25 Minuten backen. Danach vom Blech heben und auf einem Gitter abkühlen lassen.



Gibt es bei euch auch noch so kleine Zeit-Inseln, wo sich seit Jahrzehnten kaum etwas verändert hat? Und wo man noch genießen kann wie anno dazumal?
Erzählt mir davon! Ich freue mich über jede kleine kulinarische Zeitreise mit euch! =)

Habt einen genussvollen Tag,
eure Judith ♥



Orange-Curd-Granatapfel-Törtchen zum english afternoon tea mit den Mädels

Wir Deutschen kennen so etwas wie Lemon Curd höchstens von [Zitronen-Tartes](#), diesen köstlichen säuerlich-süßen Mürbteigkuchen mit Zitronencreme und Baiserhaube. In dieser Form habe auch ich die Zitronencreme schon verwendet und dafür selbst hergestellt.

Dieses Mal wollte ich sie für die Scones und Törtchen meines *english afternoon teas* machen, für den ich einige Freundinnen eingeladen und meine Perlenkette heraus gekramt hatte.

Schon lange wollte ich mal einen „richtigen“ *afternoon tea* machen. Und da eine Reise nach England in nächster Zeit eher unwahrscheinlich ist, muss ich England eben zu mir holen!

Also standen [Scones](#), Sandwiches und kleine feine Törtchen auf dem Plan.



Der

Lemon Curd ist dann ein Orange Curd geworden, denn Orangen hatte ich gerade da und ich fand, Orangen passen besser zur Jahreszeit, vor allem mit einem Hauch Vanille.

Orange Curd

2 Orangen, unbehandelt
100 g gewürfelte Butter
80 g Zucker
2 gequirlte Eier
2 geh. EL Stärke
etwas gemahlene Vanille

Die Orangen heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Den Saft auspressen und mit der Stärke verrühren.

Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Sobald sie geschmolzen ist, langsam den Zucker und die gemahlene Vanille einrühren sowie die Eier.

Dann den Abrieb und den Saft dazu gießen und weiter rühren, bis die Masse dickflüssig wird.

In ein sauberes Marmeladenglas oder einen Steinguttopf mit Deckel geben, luftdicht verschließen und am besten 1 Nacht auskühlen und andicken lassen. Dann im Kühlschrank lagern.

Biskuitteig für die Törtchen:

50 g gesiebtes Mehl
60 g frisch gemahlenes Dinkelvollkornmehl
1 geh. TL Backpulver
1 Prise Salz
80 g Zucker
3 große Eier
2 EL geschmolzene Butter

Ofen auf 200°C vorheizen und eine rechteckige Backform mit Backpapier auslegen. Die Butter zerlassen (ich stelle sie immer in einem kleinen Metalltöpfchen in den aufheizenden Backofen).

Die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel vermengen und ca. 10 Minuten rühren, bis die Masse dick und cremig ist. Dann das mit Backpulver vermischte (gesiebte) Mehl, das Salz sowie die Butter unterheben, so dass ein glatter Teig ohne Mehlnester

entsteht. (Ich nehme dafür einen großen Schneebesen und hebe alles vorsichtig unter, ohne zuviel Luft heraus zu rühren.) Den Teig gleichmäßig in die Form streichen und ca. 10 Minuten lang backen, bis er goldbraun und stabil ist. Etwas abkühlen lassen, dann aus der Form heben und das Backpapier abziehen. Ganz auskühlen lassen.



Orang

ecurd-Granatapfel-Törtchen

2-3 EL Granatapfelkerne
1 Becher Sahne
(1 Tütchen Sahnesteif)

10 EL Orangecurd
1 Portion Biskuitteig

Die Sahne (mit dem Sahnesteif) steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Den Curd ebenfalls in einen Spritzbeutel (mit glatt-runder Tülle) füllen.

Aus dem abgekühlten Teig Kreise ausstechen. Am besten geht es mit einem Dessertring. (Meiner hat 7 cm Durchmesser.) Die Kreise waagrecht durchschneiden.

Den Curd in einer Schnecke auf den unteren Teigkreis spritzen. Mit Granatapfelkernen bestreuen und einen Sahnetuff darüber spritzen. Den oberen Teil drauf setzen und in dessen Mitte ein

Sahnehäubchen geben. Mit einem oder mehreren Granatapfelkernen verzieren.[nurkochen]

Diese kleinen Törtchen kann man natürlich auch mit anderen Konfitüren statt mit dem Curd machen. Im Prinzip geht sogar so was wie Apfelmus. Da kann man mal wieder kreativ sein und seinem Geschmack folgen.

Auf jeden Fall machen sie was her, finde ich.



Dazu eine schöne Tasse Tee und ein paar liebe Menschen – mehr Genuss geht nicht!

Außer vielleicht noch mit ein paar Gurken- oder Ei-Kresse-Sandwiches, um das Süße wieder auszugleichen. Das Rezept dafür gibt's in den nächsten Tagen. =)

Habt einen genussvolle Woche,
eure Judith ♥