

Erdbeer-Quark-Schnitten mit Vollkornboden



Die Erdbeerzeit ist für mich kulinarisch eine der schönsten Zeiten. Ich könnte jeden Tag eine ganze Kiste von den roten, saftigen Früchtchen vernaschen! Und natürlich liebe ich es, auch etwas Kreativeres damit zu zaubern.

Gestern habe ich die ruhigen Abendstunden genutzt, um eine neue Rezeptidee auszuprobieren: Erdbeer-Quark-Schnitten mit Vollkornboden.

Den Vollkornboden habe ich von meinen [Nussecken](#) übernommen. Die Erdbeer-Quark-Masse wird nicht gebacken und schmeckt herrlich frisch auf dem nussig-kernigen Boden. Da ich Gelatine nicht mag und noch nie verwendet habe, ist der Erdbeer-Quark mit Agar Agar angedickt.



Ich mag ja bodenständige Kuchen und Gebäck lieber als aufwändige Torten und sehr cremig-sahnige Sachen, weshalb ich die Schnitten auch recht niedrig gemacht habe. Die Quarkschicht sollte nicht zu dick werden.

Wer ein Tortenfan ist, kann natürlich für den Boden eine große runde Springform nehmen und noch einen Becher Sahne mit Sahnesteif schlagen und unter die Quarkmasse heben, nachdem das Agar Agar eingerührt wurde.

Dann werden die bodenständigen Schnitten zur üppigen Erdbeertorte.

Für 1 Backrahmen ca. 25 x 25 cm:

TEIG

300 g Dinkelvollkornmehl
(am besten frisch gemahlen)

80 g Rohrzucker

1 Prise Salz

100 g Butter, gewürfelt

2 Eier

ERDBEER-QUARK

400 g Erdbeeren, geputzt

120 g Rohrzucker

740 g Quark ($\frac{1}{2}$ Mager, $\frac{1}{2}$ Halb- oder Vollfett)

Saft von 1 Limette

10 g Agar Agar

DEKOR

Ca. 15 kleine Erdbeeren, samt Grün halbiert

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in den mit Backpapier ausgelegten und auf ein Blech gesetzten Backrahmen drücken. Wenn man eine kleine Teigrolle hat, kann man ihn dann noch glatt rollen, dann wird er gleichmäßiger.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und den Teig überall mit einer Gabel einstechen. Den Boden 20 Minuten backen und dann

in der Form abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit 400 g Erdbeeren in einem hohen Becher pürieren, dann den Zucker hinein wiegen und verrühren, sodass er sich auflösen kann.

Ca. $\frac{1}{4}$ des Pürees in einen kleinen Topf geben, diesen auf die Waage stellen, Tara drücken und dann das Agar Agar dazu wiegen. Mit einem Schneebesen verrühren und alles unter häufigem Rühren zum Kochen bringen. 2 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Quark mit dem Limettensaft und dem übrigen Erdbeerpüree verrühren. Die geköchelte Agar Agar-Mischung mit etwas Quarkmasse angleichen (einfach ein paar Löffel Quark in den Topf rühren) und dann den gesamten Topfinhalt zum Quark geben und alles verrühren.

Den Erdbeer-Quark auf den Boden geben und gleichmäßig verteilen. Die Oberfläche mit den Erdbeerhälften dekorieren und den Kuchen für einige Stunden in den Kühlschrank stellen, bis er fest ist.

Zum Servieren beliebig große Schnitten schneiden.



Quarkpfannkuchen mit Erdbeeren & Erdbeersirup



Heute gab es bei uns ein wahres Feiertagsfrühstück. Nachdem ich endlich mal wieder mit meiner Lieblings-Sportfreundin eine große Runde laufen war, stellte ich mich nach dem Duschen direkt in die Küche und bereitete diese super unkomplizierten [Quarkpfannkuchen](#) zu.

Das Rezept stammt von Nancy, die den schönen Blog [Kochtheke](#) schreibt. Im Rahmen der Aktion „[Koch mein Rezept](#)“ durfte ich bei ihr stöbern und fand unglaublich viele tolle Rezepte.

Die meisten sind einfach und alltagstauglich, was mich sehr anspricht, da ich auch eher bodenständige Küche mag und im Alltag nicht immer viel Zeit habe, um ausgiebig zu kochen.

Nancys Kategorien sind vielfältig: Fleischgerichte, Fisch, Dips und Öle, Ofengerichte, Rezepte für Kinder, Grillen, und vieles vieles mehr... wenn da nicht für jeden etwas dabei ist, weiß ich auch nicht. Sogar wer glutenfrei kochen oder naschen möchte, findet in ihrer Kategorie „Glutenfreie Rezepte“ sicherlich leckere Gerichte.

Ich finde Nancys Kochtheke super sympathisch und werde sicher noch mal das ein oder andere Rezept ausprobieren!



Klasse fand ich auch, dass Nancy hier Dinkelmehl verwendet. Weizenmehl habe ich ja fast nie im Haus und backe fast jedes Rezept mit Dinkel. Ein wenig habe ich den Teig noch aufgemotzt mit Limettenabrieb und etwas Kokosblütenzucker.

Statt Granatapfelsirup und Mandeln habe ich die Pfannkuchen mit frischen Erdbeeren und einem fix pürierten Erdbeersirup aus Früchten und Agavendicksaft serviert. Soooo lecker!

Für 10–15 Pfannkuchen:

200 g Quark 20%

2 Eier

50 ml Milch

100 g Dinkelmehl 630

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

2 EL Kokosblütenzucker

Abrieb von 1 Bio-Limette

(oder 1 Biozitronen)

1 Schachtel Erdbeeren

Agavendicksaft (oder Ahornsirup)

Quark und Eier verrühren, dann die Milch einrühren. Mehl und Backpulver vermischen und zusammen mit dem Salz zur Quarkmasse geben. Zucker und Limettenabrieb zufügen und alles mit dem Schneebesen verrühren.

Eine beschichtete Pfanne vorheizen und jeweils einen Esslöffel Teig zu einem runden Pfannkuchen formen. In eine größere Pfanne gehen gut 4 Pfannkuchen gleichzeitig hinein. Auf kleiner Stufe backen, bis sich Bläschen bilden, dann die Pfannkuchen wenden.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und 2/3 der Kiste fein würfeln. Mit 1–2 EL Agavendicksaft verrühren.

Die übrigen Erdbeeren mit 2–3 EL Agavendicksaft pürieren und die Sauce mit den Erdbeeren zu den fertigen Quarkpfannkuchen

servieren.



Ich wünsche euch einen entspannten und sonnigen Maibeginn!

Lasst es euch gut gehen!

Eure Judith





**Vegane Vollkorn-Tartelettes
mit Stracciatella-Quark &
Erdbeeren**



Letzten Samstag gab mir unser Lieblingsgemüsehändler die ersten Erdbeeren mit. Sie waren zwar noch aus Italien, aber leuchteten schon in sattem Rot und dufteten wunderbar fruchtig.

Allerdings war ich etwas ratlos, was ich Schönes damit backen könnte. Schließlich kam mir durch eine Version meines [vegane Zupfkuchens](#), den ich für Gäste backte, die Idee.

Der übrige Sojagurt durfte über Nacht im Sieb abtropfen und zu „Quark“ werden. Diesen Tipp hatte ich neulich bei einem bunten Büffet-Abend von einer Bekannten bekommen, die leckeren veganen Kräuterquark mitgebracht hatte.

Aus frisch gemahlenem Dinkelmehl wurde ein schneller Mürbteig geknetet und in meinen französischen Crème brûlée-Förmchen

gebacken. Der „Quark“ bekam eine Ladung Schoki und Agavendicksaftsüße und wurde mit den Erdbeeren in die Teigförmchen gebettet.



Die Tartelettes sahen nicht nur total hübsch aus, sondern schmeckten auch super lecker. Die Menge ist etwas schwer zu schätzen, denn sie hängt von der Größe eurer Förmchen ab. Ich hatte aus 400 g Sojagurt 3 Törtchen gemacht. Die Teigmenge ergibt je nach Größe ca. 6 Tartelettes. Wenn ihr keine Förmchen habt, könnt ihr auch Muffinmulden nehmen. Dann bekommt ihr natürlich sehr viel mehr kleine Törtchen.

Für 6 Tartelettes:

TEIG

200 g Dinkel-Vollkornmehl (vorzugsweise frisch gemahlen)

100 g Dinkemehl 630

60 g Zucker

100 g Margarine, gewürfelt

Ca. 90 g Pflanzendrink

FÜLLUNG

800 g Sojagurt, abgetropft *

4 EL Agavendicksaft

4 EL Schokosplitter, zartbitter

Frische Erdbeeren, geputzt und längs halbiert

Minzblättchen und weitere Schokostückchen zum Garnieren

** den Sojagurt am besten über Nacht in einem Sieb mit einem Küchenpapier abtropfen lassen. Eine ausreichend große Schüssel unterstellen – der „Quark“ verliert ganz schön viel Wasser!*

Für den TEIG alle Zutaten und ca. 50 g Pflanzendrink in eine Schüssel wiegen und mit den Händen zügig verkneten. Falls nötig den restlichen Drink dazu wiegen und alles zu einem homogenen Teig verkneten.

Den Teig gleichmäßig in gefettete oder mit Backpapier ausgelegte kleine Förmchen drücken und einen Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Tartelettes bei 160 °C Umluft 15-20 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun und gar sind.

Die Böden auf einem Gitter abkühlen lassen, dann aus den Formen lösen.

Für die FÜLLUNG den abgetropften „Quark“ mit der Süße und den Schokostückchen verrühren und abschmecken.

Die Creme in die abgekühlten Förmchen geben und jeweils 4 Erdbeerhälften daran lehnen.

Jede Tartelette mit weiteren Schokostückchen bestreuen und mit der Minze garnieren.



Natürlich könnt ihr die Törtchen auch mit Butter und Sahnequark machen oder sogar mit steif geschlagener Sahne füllen und anderes Obst verwenden. Da sind der Fantasie wie immer keine Grenzen gesetzt. =)

Habt ein genussvolles Wochenende und macht es euch trotz Schmuddelwetter schön!

Eure Judith

**Erdbeerzeit: Unkomplizierte
Erdbeer-Pizza (vegan)**



Nachdem ich letztes Wochenende unterwegs war, litt Naschkater Anfang der Woche an ganz furchtbarem Kuchenhunger. Also stöberte ich in meinen Backbüchern, aber die zündende Idee wollte sich nicht einstellen.

In „Seelenwärmer“ sah ich einen herzhaft belegten Blätterteig und überlegte, so etwas in süß mit Erdbeeren zu backen. Allerdings war ich zu faul, einkaufen zu gehen und überlegte mir eine Alternative mit Zutaten, die ich im Haus hatte.

Schließlich entstand diese unkomplizierte Pizza aus meinem veganen „Quark“-Öl-Teig, den ich diesmal mit Margarine machte. Der Pizzaboden hatte ein bisschen was von einem Scone, was ich prima fand, weil ich dieses englische Tea-Time-Gebäck sehr liebe und es prima zu Erdbeeren passt.



Den Belag kann man natürlich ganz nach Geschmack und Saison

variieren und zum Beispiel noch Mandelblättchen drüber streuen oder nach dem Backen Schokosauce oder geschmolzene Schokolade darüber träufeln. Der Fantasie sind wie immer keine Grenzen gesetzt.

Für 1 Pizza:

Teig:

125 g Dinkelmehl 1050

5 g Backpulver

20 g Zucker

80 g Mandeljoghurt

25 g Margarine

Belag:

2 EL Erdbeerkonfitüre

6–8 kleine oder mittelgroße Erdbeeren

30 g weißes Mandelmus

1 EL Agavendicksaft

Garnitur:

Frische Minzblättchen

Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, das Grün entfernen und die Früchte halbieren.

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen. Mandeljoghurt und Margarine ebenfalls dazu wiegen und alles zu einem homogenen Teig verkneten.

Ein Blech mit Backpapier bereit stellen und den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig zu einer Kugel formen, auf das Blech legen und zu einer dünnen Pizza flach drücken/formen. Falls der Teig ein wenig klebt, die Finger etwas anfeuchten oder einen Silikonspatel zu Hilfe nehmen.

Die Konfitüre auf dem Teig verstreichen und dabei einen Rand frei lassen. Die Erdbeerhälften mit der Schnittfläche nach unten darauf verteilen. Das Mandelmus mit dem Agavendicksaft verrühren und in Klecksen auf der Pizza verteilen.

Die Erdbeer-Pizza 20–25 Minuten backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen und mit der Minze garnieren.



Ich hätte besser die doppelte Menge gemacht, denn die Pizza wurde direkt nach dem Fotoshooting aufgefuttert. Kein Krümel blieb für den nächsten Tag übrig. Gut, dass sie so schnell gemacht ist – sicher backe ich sie bald noch mal.

Habt ihr auch Lust auf diese süße Pizza? Ich freue mich, wenn euch das Rezept gefällt und ihr mir berichtet, wie euch die

Pizza geschmeckt hat!

Habt eine genussvolle Restwoche und ein entspanntes Wochenende!

Eure Judith

"Koch mein Rezept": Masarinen mit Erdbeeren



Für die Juni/Juli-Aktion von „Koch mein Rezept“ durfte ich mich bei Inga von „[Inga ist kreativ](#)“ umschauen. Auf ihrem Blog findet man neben leckeren Rezepten – herzhaft wie süß – auch viele kreative Ideen.

Zum Beispiel häkelt Inga super schöne Dinge, wie Topflappen, Kosmetikpads oder Kissenbezüge. Darum beneide ich sie. Ich bin

da leider recht talentfrei, finde es aber klasse, wenn man auf diese Art Geschenke und hübsche Dinge selbst machen kann.

Beim Durchforsten der kulinarischen Seite kam mir der leise Verdacht, dass Inga ein kleiner Suppenkasper ist, denn es gibt einige leckere Suppenideen (witzigerweise bis auf Borschtsch alles Cremesuppen) für kältere Tage. Aber auch viele Rezepte für Aufstriche, Chutneys und Konfitüren, für Risotti und Pasta oder für Pizza und Quiches findet man.

Natürlich habe ich mich erst mal bei den Kuchen umgeschaut und bin direkt auf die [Masarinen](#) gestoßen. Offen gestanden hatte ich das Wort noch nie gehört, also war ich gleich neugierig. Die Worte Erdbeeren und Marzipan überzeugten mich dann sofort!



Ursprünglich werden die Masarinen (auch die Variante Mazarinen habe ich gefunden) wohl mit Konfitüre gefüllt. Ich finde die

Idee mit frischen, saisonalen Früchten aber total klasse.

In der Erdbeersaison vergeht kaum ein Tag, an dem ich keine roten Beeren nasche. Alle 2–3 Tage halte ich nach der Arbeit an einem Spargel- und Erdbeerstand an und erstehe ein oder zwei Schalen. Sie kommen morgens ins Frühstück, werden nachmittags und abends als Dessert gefuttert oder verbacken. Schon letzte Woche gab es ja eine [Schoko-Torte mit Erdbeeren](#). Heute dürfen sich die Marzipan-Fans freuen.



Für 10–20 Stück:

250 g Mehl

50 g Zucker

1 Ei

175 g kalte Butter

–

300 g Marzipanrohmasse

2 EL Limoncello (oder anderen Likör; Rum oder Wasser)

40 g Butter

–

Frische kleine Erdbeeren

Mehl, Zucker und Ei in eine Schüssel geben. Die Butter in Flocken dazu schneiden. Alles schnell zu einem glatten Teig kneten. Wird der Teig zu fest oder fehlt ein wenig Flüssigkeit, etwas kaltes Wasser dazugeben. Den Teig für 30 Minuten kühl stellen.

Während der Teig im Kühlschrank ruht, das Marzipan in kleine Stücke schneiden, mit dem Likör und der weichen Butter in einen Mixbecher geben und zu einer geschmeidigen Creme pürieren.

Die Marzipancreme in einen Spritzbeutel mit flacher Tülle füllen und beiseitelegen.

Kleine Kuchenförmchen von ca. 6 cm Durchmesser einfetten, wenn diese nicht antihaftbeschichtet sind. Ich hatte nicht genug dieser Förmchen und habe noch Muffinformen aus Silikon genommen.

Den Teig ca. 4 mm dick ausrollen und Kreise ausstechen, die etwas größer als die vorbereiteten Förmchen sind. Die Förmchen damit auslegen.

In jedes Förmchen einige halbierte Erdbeeren legen (wenn man es fruchtig mag und je nach Größe der Form ruhig bis knapp unter den Rand füllen) und mit der Marzipancreme bedecken – ich habe sie kreisförmig aufgespritzt, sodass es ein bisschen wie eine Blume aussah.

Aus den Teigresten kann man noch Streifen schneiden und zwei davon über Kreuz auf das Marzipan legen. [Ich habe dünne

Streifen geschnitten, diese wie einen Faden „aufgerollt“ und die Enden in das Häufchen gesteckt, so hatte ich kleine Restekkekse, die aussahen wie ein Fadenknäuel.]

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen, bis die Marzipanschicht goldgelb ist.

Nach dem Backen die Masarinen vorsichtig aus den Förmchen nehmen und abkühlen lassen. Kalt schmecken sie laut Inga am besten.

Außerhalb der Saison kann man die Erdbeeren dann ja immer noch durch Konfitüre ersetzen, oder man probiert andere Früchte und Beeren aus.



Ich hoffe jedenfalls, diese Törtchen schmecken euch genauso

gut wie Naschkater und mir und wünsche euch ein sonniges,
entspanntes Wochenende!

Eure Judith

