

Rugelach – Knusprige Kipferl mit Aprikose & Nuss oder Nuss-Nugat-Creme



Vor einigen Wochen habe ich einen Tauschnachmittag veranstaltet. Habt ihr so etwas schon mal gemacht? Zum ersten Mal habe ich so etwas während des Studiums mit meiner Mitbewohnerin organisiert. Wir luden zu Kaffee und Kuchen ein und jede brachte mit, was sie an Klamotten, Kosmetik, Schmuck oder sogar Büchern, Musik etc. nicht mehr mochte und gerne weiter geben wollte.

Solche Tauschaktionen finde ich persönlich großartig, denn man

entdeckt immer neue schöne Lieblingsteile und mich macht es immer sehr froh, wenn eine Freundin ein abgelegtes Stück von mir übernimmt und noch große Freude daran hat. So ist es auch nicht ganz aus der Welt, auch wenn ich es selbst an mir nicht mehr mag, denn man läuft ihm ja nun bestimmt mal wieder über den Weg.

Beim letzten Tauschtag hat jede Besucherin auch etwas zum Essen mitgebracht, so hatten wir ein unkompliziertes buntes Büffet. Eine Freundin brachte Rugelach mit, süß gefüllte Kipferl aus der jüdischen Küche.



Übersetzt bedeutet der Name wohl einfach „Hörnchen“.

Die Variante mit Frischkäse im Teig stammt offenbar aus den USA, wohin dieses Rezept mit den Migranten einwanderte.

Traditionell werden sie mit Nuss-/ Mohnmasse, Pflaumenmus-Füllung sowie Trockenfrüchten, Zimt und Zucker gemacht. Heutzutage kommt auch Schokolade vor – ich habe für die zweite Hälfte auch eine Nuss-Nugat-Creme genommen.

Der Teig geht auch ohne Backtriebmittel gut auf und wird wunderbar knusprig und mürbe wie Blätterteig. Bei der Füllung kann man natürlich nehmen, was schmeckt. Ich habe mich diesmal ziemlich ans Rezept gehalten, allerdings die doppelte Menge Teig gemacht und die zweite Hälfte mit Nuss-Nugat-Creme bestrichen und noch ein paar gemahlene Nüsse darüber gestreut. Beide Varianten sind super lecker.

Ich finde, die Rugelach eignen sich wunderbar für ein österliches Büffet, den Osterbrunch oder den Nachmittagskaffee. Deshalb gibt es sie diese Woche statt eines klassischen Ostergebäcks.

Wer eher Lust auf einen [Karottenkuchen](#), [Apfeltartes in Hasenform](#) oder ein (Vollkorn-) [Osterlamm](#) hat, findet die Rezepte im Archiv.

Für 24 Stück:

TEIG:

150 g Dinkelmehl 630

1 Prise Salz

100 g Butter, in Würfeln

100 g Frischkäse

FÜLLUNG:

40 g geriebene Nüsse

50 g Rohrzucker

Ca. 6 EL Aprikosenkonfitüre

Mehl, Salz und Butter in eine Schüssel wiegen und mit den Händen zu einer bröseligen Masse verarbeiten, dann den Frischkäse dazugeben und alles zügig zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig halbieren, zu Kugeln formen und diese etwas flach drücken. In Folie gewickelt oder in einer abgedeckten Schüssel am besten über Nacht, aber mindestens 3 Stunden, im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung Nüsse und Zucker vermischen und die Konfitüre glatt rühren. Beides bereit stellen.

Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen und 2 Bleche mit Backpapier belegen und bereit stellen.

Die erste Hälfte Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem 3mm dicken Kreis von 25 cm Durchmesser ausrollen und mit Konfitüre bestreichen. Dabei einen Rand von 1-2 cm frei lassen. Dann die Nuss-Zucker-Mischung darüberstreuen. Wie bei einer Torte mit einem scharfen Messer 12 gleichmäßige Dreiecke schneiden und jedes Dreieck von außen her Richtung Spitze eng aufrollen. Mit etwas Abstand und der Spitze nach unten auf das Blech legen. Die Rugelach ca. 20 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.



Ich hoffe, ihr habt jetzt auch Lust bekommen, ein paar Kipferl zu naschen und wünsche euch ganz wunderbare, genussvolle Ostertage mit euren Lieben! Macht es euch schön und lasst es euch gutgehen!

Eure Judith

Sauerkirsch-Tarte nach Oma Leonie



Nachdem wir letztes Wochenende auf einer Hochzeit im schönen Rheingau waren und uns dort durch die Kuchen von anderen Bäckern gefuttert haben, war es gestern mal wieder Zeit,

selbst etwas zu backen.

Bei dieser Hitze bin ich ja nicht besonders scharf drauf, den Ofen anzuwerfen, aber ich nutzte ruhige Abendstunden, in denen Naschkater auf Tour war, um den Boden für diese köstliche Sauerkirsch-Tarte zu backen. Danach riss ich gleich mal alle Fenster auf und ließ die kühle Abendluft herein. Bei uns weht abends meist ein schöner Wind aus Osten und trägt die Schwarzwaldluft in die Stadt.



Die Sauerkirsch-Tarte habe ich als Himbeer-Tarte bei meiner

liebsten Freiburgerin gegessen. Sie hat sie dieses Jahr schon zwei Mal gebacken, allerdings mit Himbeeren. Dann ist die Tarte ein bisschen säuerlicher, was ich persönlich super gerne mag. Allerdings hatte ich gestern bei der Hitze keine Lust, mit Kühlakku und Tiefkühltasche einkaufen zu gehen. Das ursprüngliche Rezept von Oma Leonie geht aber offenbar sowohl mit Sauerkirschen als auch mit Himbeeren.

Dieses Mal habe ich tatsächlich mal wieder nicht-vegan gebacken! An dieser Stelle liebe Grüße an Naschkatzen-Papa, den das sicher sehr freuen wird. Es gibt also einen Butter-Mürbeteig und Frischkäse von der Kuh.

Der Agavendicksaft und der Zitronenabrieb sind auf meinem Mist gewachsen und kommen im Originalrezept nicht vor...ein bisschen künstlerische Freiheit muss ja sein. =)



Für 1 Tarteform mit 27 cm Durchmesser:

Boden:

200 g Dinkelmehl 630

80 g Zucker

120 g kalte Butter, gewürfelt
(1-2 EL Wasser)

Belag:

300 g Frischkäse

50 g Agavendicksaft

[oder 100-150 g Puderzucker]

Etwas abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

1 großes Glas Sauerkirschen, gut abgetropft
(Saft auffangen!)

[oder 2 Packungen TK-Himbeeren]

1 Päckchen roter Tortenguss

Boden:

Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Eventuell ein wenig Wasser zufügen.

Den Teig in die leicht gefettete Tarte-Form drücken und einen kleinen Rand hochziehen. Überschüssigen Teig am Rand abschneiden. Den Teig mit einer Gabel einstechen und kühlen.

Den Ofen auf 180°C vorheizen und den Boden ca. 15 Minuten backen, bis er leicht goldbraun ist.

Belag:

Frischkäse, Süße und Zitronenabrieb verrühren. Den Tortenguss mit dem Kirschsaft anrühren, aufkochen und dann abkühlen lassen, dabei regelmäßig rühren.

Den Boden in der Form vollständig abkühlen lassen, dann die Frischkäsecreme darauf verteilen, die Kirschen darauf setzen und mit einer dünnen Schicht Guss überziehen. Am besten im Kühlschrank fest werden lassen und dann leicht gekühlt genießen.



Die Tarte ist perfekt für heiße Sommertage, wenn sie leicht

kühl genossen wird. Wer Himbeeren nimmt, hat noch eine angenehme Säure, die schön frisch schmeckt.

Ich wünsche euch ein fabelhaftes und genussvolles Wochenende!
Genießt die Sonne und macht es euch schön!
Eure Judith

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 Urlaubswuche für eine kurze Backsession. 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
zusammengerührt 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

Mehr als nur Fastfood: Provolone Burger mit Preiselbeeren

Hallo ihr Naschkatzen!

Heute gibt es auf dem Blog den Auftakt zu einer kleinen Burger-Woche!

Starten wird sie mit dem Provolone-Burger aus der [Burger-Bibel](#), die ich euch am Wochenende vorstellen werde. Soviel sei schon mal verraten: Es wird lecker werden und ein Gewinnspiel wird es auch noch geben!! =)



Provolone ist ein italienischer Hartkäse aus Norditalien, der

gute Schmelzeigenschaften besitzt. Es ist manchmal etwas schwierig, ihn zu finden, aber eine gute Käsetheke in einem Supermarkt oder ein italienischer *supermercato* sollten ihn da haben.

Als Salat haben wir Pflücksalat genommen, der war gerade da und passte auch sehr gut. Die Preiselbeeren haben wir gekauft, allerdings im Biosupermarkt, da waren sie nicht so sehr gesüßt wie die konventionelle Preiselbeerkonfitüre.

Die Buns habe ich selbst gebacken nach dem Rezept aus dem Buch und ich muss euch sagen, ich war restlos begeistert! Weich, fluffig, perfekte goldbraune Kruste... Probiert es einfach aus, sonst schwärme ich hier noch Stunden... =)



Ich habe mich diesmal penibel ans Rezept gehalten, was ich ja meistens nicht tue. So sind sie dann wirklich genauso perfekt geworden, wie sie beschrieben wurden. Wir waren zu zweit, aber ich habe die ganze Menge gebacken und wir haben am nächsten Tag noch mal Burger gemacht. Man kann die Brötchen sicher auch einfrieren und aufgetaut kurz auftoasten, wenn man sich schon die Mühe macht, welche zu backen.

Für 8 perfekte Burger- Buns:

330 g Mehl Type 550

15 g Zucker

1 Ei

5 g Salz
 $\frac{1}{2}$ Würfel Frischhefe (21 g) oder
1 Packung Trockenhefe (7 g)
180 g Milch (mind. 3,5 % Fettanteil)
40 g Butter
Schuss Olivenöl
Zum Bestreichen der Buns:
1 Ei
50 ml Wasser
Prise Salz

1. 70 Prozent des Mehls (230 g), Zucker, Ei und Salz verrühren. Die Hefe in warmer (nicht heißer!) Milch auflösen. Butter erhitzen und zur Mehlmischung schütten. Den Hefevorteig ebenfalls dazugeben und das Ganze mit einem Schneebesen verrühren.
2. Teig in der Küchenmaschine 10 Min. kneten. Währenddessen den Rest des Mehls portionsweise dazugeben. (Die Teigzubereitung geht auch per Hand, ohne Küchenmaschine dauert das aber mehr als $\frac{1}{2}$ Std. und ist ziemlich anstrengend.) Der Teig ist fertig, sobald er weich, elastisch und leicht klebrig ist. Er sollte nicht an den Fingern kleben bleiben.
3. Den Teig mit etwas Olivenöl bestreichen, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort mindestens 1 Std. lang gehen lassen, bis er das *doppelte* Volumen hat. Im Sommer die Teigschüssel dazu in die Sonne stellen, im Winter in den Ofen bei 40 °C Ober- und Unterhitze und die Klappe etwas geöffnet lassen (Kochlöffel in die Tür klemmen).
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten und trockenen Arbeitsplatte ausrollen und mit den Händen zu einem Rechteck zurechtziehen.
5. In 8 gleich große Stücke teilen und runde, flache Buns daraus formen. Die Buns auf einem mit Silikon-Backmatte oder Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig anordnen, mit etwas Mehl bestäuben und nochmals mit den

Fingern etwas platt drücken.

6. Backblech mit Frischhaltefolie bedecken und Teiglinge 1 weitere Std. ruhen lassen, bis sie etwa doppelt so groß sind.
7. Ofen auf 200 °C vorheizen. In einer kleinen Schüssel Ei mit Wasser und Salz verquirlen und mit einem Pinsel die obere Hälfte der Buns mit der Eimischung bestreichen. So werden die Buns schön goldgelb. Wer mag, kann sie mit Sesamsamen bestreuen.
8. Die Buns nun auf der mittleren Schiene bei 200 °C Ober-/Unterhitze für 12 Min. in den Backofen geben.

Voilà! Nach etwas über 2 Std. hast du ausgezeichnete Burger-Buns, die denen im Supermarkt um Welten überlegen sind.

Für 1 Burger:

160 g Rindfleisch zum Wolfen oder Rinderhack

1 Bun/ Burgerbrötchen

1-2 Scheiben Provolone-Käse

Salat (Lollo Rosso, Lollo Biondo, Rucola oder Frisée)

$\frac{1}{2}$ Handvoll Preiselbeeren

1 EL Zucker

Alternativ: Preiselbeeren aus dem Glas

Das Rindfleisch wolfen oder das Hackfleisch zu 160 g schweren Patties formen.

Bis zur gewünschten Garstufe in einer Pfanne braten (ich habe die Pfanne stark erhitzt und sie dann auf mittlere Hitze gestellt, sobald das Fleisch drin war. Sollen die Patties (fast) durch werden, brauchen sie einige Minuten auf jeder Seite.)

Jedes Patty mit reichlich Provolone belegen, solange es noch heiß ist.

Für das **Kompott** die Preiselbeeren mit etwas Wasser zum Kochen bringen und 1 EL Zucker zufügen. Alles ein wenig ziehen lassen.

Anrichten: Brötchen durchschneiden, Patty mit Käse darauf, darüber die Preiselbeersauce und darauf Salat.
Gleich genießen! [nurkochen]



Ich hoffe, ihr habt jetzt auch Lust auf Burger bekommen und vor allem auf das tolle Buch. Was es so besonders macht, erfahrt ihr am Sonntag! =)
Habt einen schönen Start ins Wochenende, hoffentlich wird es sonnig!
Eure Judith ♥

Karottencupcakes mit
Friskäsetopping aus der
Simply Yummy- App ♥
Kooperation ♥

Hallo ihr Lieben!

Wie ihr seht, bin ich in den letzten Wochen wieder deutlich aktiver in der Küche und habe mein Küchenglück wieder gefunden. Unsere neue Küche ist aber auch wirklich schön geworden und es arbeitet sich so wunderbar darin!

Mittlerweile habt ihr sicher gemerkt, dass ich hier auf meinem Blog nur Sachen vorstelle und teile, die ich schön finde und die mich begeistern und überzeugen.

Heute sind das gleich zwei Dinge: leckere Karottencupcakes...

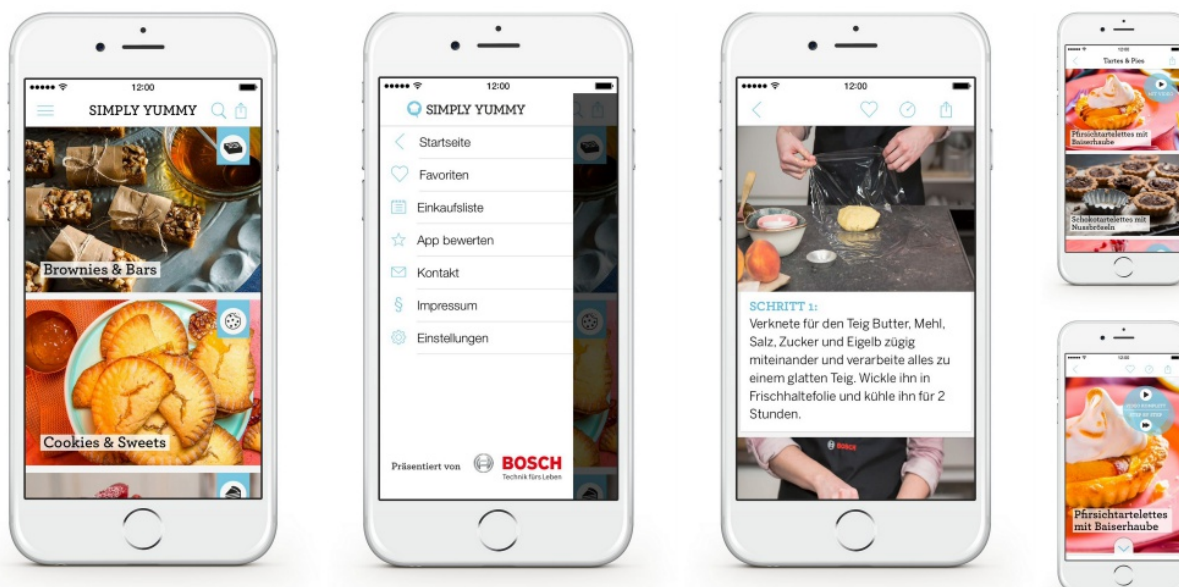


...und die [App Simply Yummy](#), in der ich das Rezept gefunden habe.

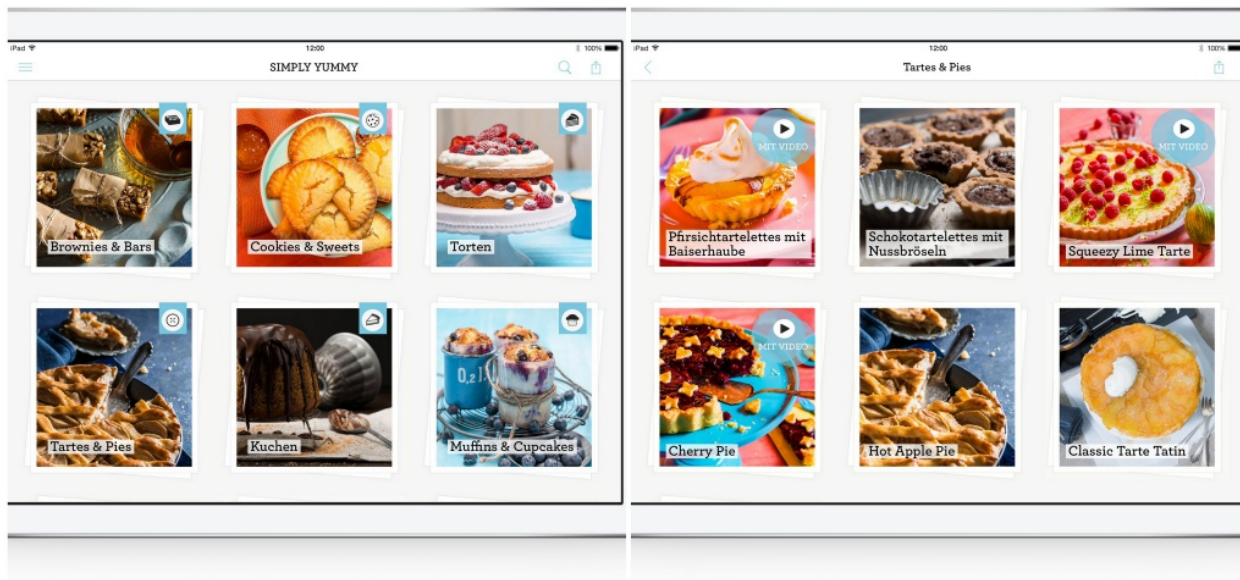


Falke media, die unter anderem Sweet Paul und So isst Italien veröffentlicht, hat sie entwickelt und bietet darin Rezepte

und Schritt-für-Schritt-Anleitungen. Ich habe sie sehr neugierig getestet. Was ich sah, gefällt mir sehr: Einfacher und praktischer Aufbau, wunderschöne Fotos, klare und strukturierte Anweisungen. Die Anleitung ist bei jedem Rezept gegliedert, mit Fotos verdeutlicht und zu manchen Rezepten gibt es sogar Videos.



Eine Einkaufszettel-Funktion speichert alle Zutaten in dieser Kategorie ab und macht das Einkaufen für ein Backprojekt noch einfacher. Wer eine andere Menge backen will, kann durch Änderung der Portionsangabe alle Zutaten umrechnen lassen. Favoriten kann man mit Herzchen markieren und in einer eigenen Liste ablegen. Selbst Backanfänger dürften mit den detailgenauen Anweisungen keine Probleme haben.



Bleibt nur noch das Problem, sich bei all den yummy Fotos für eine Kategorie und dann für ein Rezept zu entscheiden. Da locken „Brownies & Bars“, „Cookies & Sweets“, „Torten“, „Kuchen“, „Tartes & Pies“ sowie „Muffins & Cupcakes“ mit Bildern zum Anbeißen und machen die Wahl schwer.

Ich entschied mich für „Carrot Cupcakes mit Creme Cheese Frosting“, weil ich Karottenkuchen sehr mag und eigentlich nie Cupcakes backe, somit in dieser Kategorie wenigstens ein bisschen „Anfängerin“ bin.

Das Ergebnis seht ihr auf den Fotos und ich finde, sie sind gelungen, oder?

Der Teig ist wunderbar geworden, nicht zu süß, schön fluffig und karottig. Und das Frosting für den Cup ließ sich ganz simply anrühren und aufspritzen und ergänzte mit seiner Süße den Cake. Lediglich den Zucker habe ich, wie fast immer, auch bei diesem Rezept (bei der Creme) reduziert.

Allen, die gerne backen oder damit anfangen möchten, kann ich diese schöne App nur ans Herz legen. Das Sahnehäubchen daran: sie ist völlig gratis! Herunterladen könnt ihr sie [hier](#) und dann direkt durch die feinen Backwaren blättern.

Ich hoffe, darin bald noch viele weitere schöne Rezepte zu finden. Toll fände ich noch eine Kategorie „Herzhaftes“ mit Quiches, Tartes und Pizza/Flammkuchen sowie „Veganes“, denn vegan ist nicht nur ein Trend, sondern sicher für viele beim

Backen noch mit Unsicherheit verbunden.



Hier

noch das Rezept für 12 Cupcakes:

Teig:

2 Karotten
80 g Haselnüsse
2 Eier
100 g (brauner) Zucker
100 ml neutrales Öl (Raps, Sonnenblume)
125 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ TL Natron
 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Msp geriebene Muskatnuss
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt

Frosting:

100 g weiche Butter
300 g Frischkäse Doppelrahmstufe
100 g Puderzucker
 $\frac{1}{2}$ TL Vanilleextrakt

Butter zum Fetten der Förmchen oder hübsche Papierhüllen

Karotten putzen und reiben. Haselnüsse (eventuell ohne Fett in

der Pfanne rösten und) fein hacken. Die Formen einfetten oder mit Papierchen auslegen.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier mit Zucker und Öl schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver, Natron, Salz und den Gewürzen vermischen und zu der Eiermasse geben.

Karottenraspel und Nüsse dazugeben und alles gut verrühren.

Die Masse auf die 12 vorbereiteten Förmchen aufteilen und für ca. 25 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe testen, ob sie gar sind. Dann ganz abkühlen lassen.

Für das Frosting die ganz weiche Butter mit dem Frischkäse, dem Puderzucker und dem Vanilleextrakt zu einer cremigen Masse verrühren. Diese in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle füllen.

Die abgekühlten Cakes aus der Form nehmen und ihnen mit dem Frosting einen Cup verpassen.[nurkochen]



Ich habe noch von einer dicken Karotte dünne Scheiben geschnitten und daraus kleine Herzchen geschnitzt. Man kann auch einen mini Plätzchenausstecher nehmen, ich hatte meine leider nicht gefunden – nachdem alles fertig war, tauchten die Dinger dann auf...

So, dann bleibt nur noch Schritt 6, wie in der App beschrieben: „Lass es dir schmecken!“ =)



Ich hoffe, ihr seid neugierig geworden und freue mich auf Rückmeldungen, zum Rezept, aber auch zu der App! Es wäre toll, wenn ihr eure Meinung dazu hier teilt! Habt ein genussreiches Wochenende!
Eure Judith



SIMPLY YUMMY

50 traumhafte Backrezepte – Schritt für Schritt
als Video- und Foto-Anleitung in einer App

