

Buttergebäck zum Ausstechen. Ein Basisrezept für individuelle Kekse

Ich nutze ja jeden Vorwand, um backen zu können. Und ich schenke leidenschaftlich gerne. Am liebsten natürlich Selbstgemachtes aus der Backstube, so lässt sich beides nämlich perfekt verbinden.

Ich kaufe auch gerne. Am liebsten Backzubehör jeder Art.

In der letzten Zeit habe ich aber noch ein spezielles Faible entwickelt: Keksausstecher.



Ich kann einfach nicht widerstehen, wenn ich irgendwo süße Eulen, Katzen oder Elefanten sehe; es gibt sooo viele tolle Formen! Mit dem Argument, dass man sie ja immer mal brauchen kann, gerade für individuelle und persönliche Geschenke, konnte ich mich bisher jedes Mal spielend selbst zum Kauf überreden. Und so zog in letzter Zeit öfter der Duft von rosa Elefanten, mürben Kätzchen oder knusprigen Wölkchen durch meine Wohnung und erfreute die Gaumen so einiger Naschkatzen in meinem Bekanntenkreis.



Auch

heute kühlt wieder ein Buttermilch im Kühlschrank und wartet darauf, ausgerollt, verwandelt und in den Ofen gesteckt zu werden.

Bevor ich mich ans Werk mache, teile ich noch schnell mein Basisrezept mit euch. Der Teig lässt sich toll verarbeiten und schmeckt erstaunlich gut nach Buttergebäck, auch wenn verhältnismäßig wenig Butter drin ist. Ich verwende zudem gerne ein wenig Keksgewürz, um den Geschmack abzurunden, zum Beispiel das bio-Keksgewürz „ginger and bread“ von Herbaria.

Zutaten:

200 g Mehl

80 g kalte Butter in Flöckchen

80 g Puderzucker

1 Eiweiß

1 Prise Salz

1 TL Gewürz nach Belieben

[z.B. gemahlene Ingwer, Zimt oder eine Mischung]

Alle Zutaten rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten und in Folie 1 Stunde kalt stellen.

Backofen auf 175° C vorheizen, Bleche mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf bemehlter Fläche $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen und beliebige Formen ausstechen.

Auf mittlerer Schiene 8-10 Minuten backen.



Kekse

in allerlei Form sind ein perfektes, individuelles Geschenk!

Ein Musikfan bekommt Gitarren, eine Tierliebhaberin ihren Lieblingsvierbeiner. Zu einer Hochzeit habe ich schon mal Brautpaar-Kekse mit roten Herzen dazu der Braut geschenkt. Die konnte sie dann als kleines Give-away an alle Gäste verteilen. Leider habe ich nur ein einziges, suboptimales Foto davon, aber man bekommt eine Vorstellung:



Ich

stürze mich nun ins Keksglück und danach in selige Knabberei. Habt einen genussvollen Tag – hoffentlich auch mit Keksen, eure Judith ♥

Schoko-Tartelettes für Hurriel



Schok

okolade – definitiv ein Grundnahrungsmittel, oder?

Was wäre ein Leben ohne sie und was wäre Gebäck erst ohne sie! Auf Kakao in Tafelform könnte ich ja noch verzichten. Aber Backwaren ohne Schokolade? Niemals!!

Der Chefinformatiker dieser Seite (ich habe nur einen, aber er verdient diese Bezeichnung trotzdem, weil ich ohne ihn völlig hilflos wäre ;)), scheint das auch so zu sehen. Er bezeichnet Pudding als sein „Kryptonit“ und auf die Frage, welche Sorte denn in seinen Kuchen soll, kam die klare Antwort: Schokolade! Deswegen hier also meine Variante der [Zitronen- Baiser- Tarte](#) mit Schokoladencreme:

*[Für eine Springform/ Pieform oder ca. 10 kleinere Tarte-
Förmchen]*

Für den Teig:

100 g Mehl

100 g Vollkornmehl

1 Prise Salz

75 g Zucker
1 Ei
125 g kalte Butter
Hülsenfrüchte und Backpapier zum Blindbacken

Für die Creme:

250 ml Milch
60 g Zucker
2 EL Schokopuddingpulver
50 g fein gehackte Zartbitter- oder Vollmilchschokolade
85 g Butter
3 Eigelb (aus dem Eiweiß z.B. Schoko- Makronen backen)
1 Prise Salz
(wer es richtig schokoladig- schwarz mag: noch 2 gehäufte EL
Kakaopulver dazugeben)

Teigzutaten rasch verkneten und ca. 1 Stunde kühlen.

In dieser Zeit alle Zutaten für die Creme richten und beim Hacken der Schokolade nicht zu viel von derselben naschen.

Den Ofen auf 180° Grad vorheizen. Den Teig auf bemehlter Fläche ausrollen, die Pie- /Springform (Ø 26 cm) damit auslegen, einen Rand formen. Mit Backpapier bedecken und mit Hülsenfrüchten beschweren, 20 Minuten backen.

Dann Papier und Hülsenfrüchte entfernen und weitere 5 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Milch erhitzen, vom Herd nehmen und den Zucker und die Schokolade darin auflösen, Salz und evtl. Kakaopulver zugeben.

Das Puddingpulver einrühren und die Masse unter stetem Rühren so lange erhitzen, bis sie andickt.

Topf vom Herd nehmen, Butter unterrühren, bis sie geschmolzen ist und dann das Eigelb zugeben.

Topf noch einmal auf den Herd stellen und die Creme 5-6 Minuten weiter rühren, bis sie schwer vom Löffel fällt.

Auf den Teig geben und weitere 10- 15 Minuten backen.

Auskühlen lassen, aus der Form lösen und kalt mit Puderzucker bestäuben.

Beim Servieren passt auch Schlagsahne gut dazu.[nurkochen]



Ich habe statt einer großen mehrere kleine Förmchen genommen. Das ist natürlich etwas aufwändiger, aber sieht sehr hübsch aus und ist ein tolles Geschenk.

Da meine Törtchen ja als Geschenk gedacht waren, habe ich sie in einen Karton gepackt und die Zwischenräume mit Servietten rutschfester gemacht.

Leider hatte ich keine passende Tüte für den Karton... Also musste Kreativität her. Wie ihr seht habe ich die Kordel um zwei Ecken geschlungen, unter dem Karton sind die Bänder zusammen gebunden zur Fixierung und oben dient eine weitere verbindende Kordel als Griff, den ich mit Knoten ebenfalls fixiert habe, damit er nicht hin und her rutschen kann.

Fertig ist die improvisierte Tragevorrichtung, auf die ich zugegebenermaßen ein kleines bisschen stolz bin, weil meine Mutter und ich sie ganz alleine entwickelt und realisiert haben =)



Somit

war dieser Tag einer mit doppeltem Glückserlebnis: einen Anlass zum Backen, eine Möglichkeit zu Schenken und die Bestätigung, dass zumindest ein klitzekleiner Teil meines Gehirns zur Ingenieurin taugt.

Ich wünsche euch einen ebenso befriedigenden Tag, hoffentlich mit einem guten Stück Kuchen und viiiieel Genuss!

Eure

Judith

Selbstgemachte Backmischung für Schoko-Gewürz-Kuchen

Wahrscheinlich kennen die meisten von euch sie: die Zeitschrift LECKER, die auch das Special **Lecker bakery** herausbringt, das die Backszene jedes Mal wieder fiebrig erwartet und viele von uns sicher in einen Backrausch stürzen kann. In der Ausgabe Nr. 11 von 2013 gab es eine grandiose Geschenk-Idee von Enie van de Meiklokjes, die dort ihre süßen

Seiten zeigt und uns Köstlichkeiten aus ihrer Backstube.



Eigentlich bin ich ja absolut total gegen Backmischungen und würde so etwas niemals verwenden. Aber... selbst gemacht – das ist was anderes und für backfaule oder –untalentierte Freunde... DAS perfekte Geschenk! Da eine Freundin, die sich wohl zu dieser Kategorie zählen lässt, neulich Geburtstag hatte und sie auch noch ein riesiger Schoko-Kuchen-Fan ist, konnte ich diese Idee gleich mal ausprobieren.

Gläser verschiedener Größe gibt es günstig bei Ikea zu erstehen, aber sicher auch in vielen anderen Läden. Statt buntem Stoff habe ich den Deckel mit einem alten Stofftaschentuch geschmückt und die Anleitung zum Fertigbacken als Rolle oben befestigt.



Und

so geht's:

Für die Backmischung:

1 Einmachglas, ca. 1 L Inhalt

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

250 g brauner Zucker

3 EL Kakaopulver

1 Prise Salz

1 TL gemahlener Zimt, 1 TL gemahlener Ingwer, $\frac{1}{2}$ TL Piment

100 g geriebene oder gehackte Schokolade

Mehl sieben und mit Backpulver mischen. Als erstes ins Glas füllen, glatt schütteln und etwas andrücken.

Dann den Zucker einfüllen.

Kakao mit den Gewürzen und Salz mischen und auf den Zucker geben.

Als letztes die Schokolade darauf streuen und das Glas verschließen.

Mit der Anleitung zum Fertigbacken versehen und das Glas verzieren.

Anleitung zum Fertigbacken:

Fett und Mehl für die Form, ca. 26 cm Länge, für ca. 1 $\frac{1}{4}$ L
Inhalt

125 g weiche Butter
5 Eier (gr. M)
200 ml Milch

Die Backmischung in eine Schüssel geben, Butter, Eier und Milch zugeben.

Mit dem Rührgerät zuerst auf kleinster Stufe, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. In die gefettete und gemehlte Kastenform geben, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen im unteren Drittel bei 150 °C Umluft 50-60 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit die Stäbchenprobe machen.

In der Form abkühlen lassen, dann stürzen und ganz auskühlen lassen.

Für einen Guss

100 g Zartbitterschokolade
100 g Sahne
25 g Kokosfett (z.B. Palmin)
ODER
150 g Kuvertüre

Schokolade in Stücke brechen, mit Sahne und Fett in einem kleinen Topf unter Rühren bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

ODER

Die Kuvertüre im Wasserbad oder der Mikrowelle schmelzen lassen und den Kuchen damit bestreichen.[nurkochen]

Habt viel Freude beim Nachmachen und Verschenken und eine genussvolle Zeit!

eure
Judith

Fruchtige Bounty-Trüffel



Neuli

ch unterhielt ich mich mit einem Bekannten über Katzen und fragte irgendwann: „*Wie heißt eure Katze eigentlich?*“

Er: „*Bounty.*“

Ich: „*Ach witzig, wie der Schokoriegel?*“

Er: „*Oder wie das Schiff...*“

Es ist mal wieder sehr bezeichnend, dass ich Naschkatze trotz historischer und auch literarischer Bildung als erste Assoziation...ja was hatte? Richtig: Futter!

Allerdings brachte mich dieser Dialog nicht nur selbstironisch zum schmunzeln, sondern er erinnerte mich auch einen Rest Kokosraspeln, die ich schon eine Weile hatte verarbeiten wollen – und inspirierte mich zu einer neuen Kreation. Und so trafen sich heute in meiner Küche weiße Schokolade, fruchtiger Granatapfellikör und Kokosnuss zu einem karibisch-sommerlichen Stelldichein und vereinten sich freudig zu kleinen runden Gaumenschmeichlern, die auf der Zunge zergehen und ein wenig Sonne ins Herz zaubern sollen.

Und da ich dieses Wochenende eingeladen bin und noch ein

Gastgeschenk brauche – denn welche Naschkatze kommt schon mit leeren Pfoten? – befinden sich diese spontanen Erzeugnisse meiner Genussmanufaktur nun in hübschen Verpackungen und morgen auf Reise, um als „Post aus meiner Küche“ einmal persönlich ausgeliefert zu werden.



Voilà das Rezept:

200 g weiße Schokolade

3 EL fruchtigen Likör, z.B. Granatapfel

50 g Kokosraspeln

Nach Belieben Gewürze oder Gewürzöl, ich habe 3 Tropfen Orangenöl und einen $\frac{1}{2}$ TL gemahlene Ingwer dazu getan.

Die Schokolade im Wasserbad oder einer Mikrowelle schmelzen, den Likör und den Kokos unterrühren und aus der Masse gleichmäßige kleine Mengen (etwa einen halben TL) abstechen und zu Kugeln rollen.

Die Kugeln in Puderzucker rollen, etwas abklopfen und kühl aufbewahren.[nurkochen]

Der Sommer ist zwar noch weit entfernt, aber das Warten lässt sich mit sonnigem Genuss auf der Zunge etwas leichter überbrücken. In diesem Sinne, habt eine genussreiche Sommer-Warte-Zeit!

eure

Nicht nur für Äffchen ein Genuss: Bananen-Schoko- Küchlein



Ich weiß ja nicht, wie es euch backwütigen Naschkatzen da draußen so geht, aber ich kann an goldigen Plätzchenausstechern, bunten Muffinpapierförmchen oder süßen Tütchen für Gebäck selten vorbei gehen. Die Käufe rechtfertige ich dann damit, dass man solche Sachen doch einfach immer mal gebrauchen kann, wenn man etwas verschenken möchte und die Momente, in denen man nicht nur einen Anlass (und somit eine perfekte Rechtfertigung) zum Backen hat, sondern auch noch diese Sachen benutzen kann, bestätigen einen dann ja auch immer wieder, wie sinnvoll diese Investitionen waren.

Solch ein Anlass ergab sich bei mir letztes Wochenende, als mein Chef Geburtstag hatte und ich den Kollegen kleine Küchlein mitgab, die sie ihm auf dem Kongress, auf dem er seinen Jubeltag verbringen musste, aufstischen konnten. Kurz zuvor hatte ich die niedlichen Papierbackförmchen in einem Laden in Heidelberg erstanden, der herrlichen nordischen Kleinkram verkauft und den ich Punktladen nenne, obwohl er [Holgersons](#) heißt – weil es dort viele gepunktete Sachen gibt und ich mir den Namen nie merken konnte. Passenderweise sind die Förmchen ebenfalls gepunktet und neutral schwarz-weiß, was für einen männlichen Beschenkten sicher auch passender ist als zurzeit trendiges Pink oder Altrosa...

Und da ich noch zwei reife Bananen übrig hatte und ein Rezept auf seinen Test wartete, war der Anlass da für Bananen-Schokobrot.

Ich habe es natürlich wieder abgewandelt: es wurden Küchlein statt ein großes Kastenbrot, das Mehl wurde durch Vollkornmehl ersetzt und die Eier getrennt und Eischnee untergehoben, um es fluffiger zu machen.

Das Ergebnis waren himmlisch saftige Kuchen in adretten weißen Kleidchen, die einen bananigen Duft verströmten.

Das hätte die Affen verrückt gemacht! Mich machte es jedenfalls glücklich und deswegen hier das Rezept:

Zutaten:

120 g weiche Butter

2 reife Bananen

90 g Zucker

2 Eier, getrennt und Eiweiß zu Schnee

200 g Vollkornmehl (ich nehme meist Dinkel)

3 TL Backpulver

25 g Kakaopulver

3 EL Milch

100 g gehackte Schokolade (Zartbitter oder auch Reste, die man
wegbekommen möchte ;))

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Muffinformen fetten oder Papierförmchen bereitstellen.
Die Eiweiße zu Schnee schlagen. Die Bananen zu Brei zerdrücken. Die trockenen Zutaten zusammen mischen. Butter, Zucker und Eigelbe verrühren, die Bananen dazu geben und dann die trockenen Zutaten und die Milch. Alles glatt rühren.

Dann die Schoko und den Eischnee unterheben und den Teig in die Formen füllen, so dass sie etwa zwei Drittel gefüllt sind.

Etwa 20 Minuten backen, gegen Ende die Stäbchenprobe machen und eventuell etwas früher oder später herausholen.

Abkühlen lassen und nach Belieben mit Kuvertüre und Deko verzieren.

Und dann liebevoll eingepackt verschenken – oder schmecken lassen! =)[nurkochen]

Ob mit Bananenkuchen oder ohne – ich wünsche euch eine genussreiche Zeit!

eure

Judith