Saftiger Kürbiskuchen mit Gewürzen & Bratapfelringen

Mein Wochenende war wieder vollgepackt mit Arbeit und meine Pause musste ich einfach in der Sonne verbringen und den vielleicht letzten goldenen Herbsttag genießen. Der blaue Himmel strahlte mit den leuchtend gelben und orangen Bäumen um die Wette und in der Sonne war es so mild, dass ich im Pulli spazieren konnte.
Ich hoffe sehr, ihr konntet die Nasen auch noch mal in die Sonne halten, bevor es nasskalt und windig in die neue Woche ging.

Dafür hatte ich dann gestern Abend spontan Lust, zu backen und wenn draußen Wind und Regen toben, muss es natürlich ein Herbstkuchen sein!
Schon länger hatte ich mal wieder Lust auf einen saftigen Karottenkuchen oder irgendwas mit Kürbis… Dieser Kuchen

verbindet beides: Mit warmen Wintergewürzen und Nüssen stimmt er uns schon mal ein bisschen auf die Weihnachtszeit ein, der Kürbis macht ihn herrlich saftig und die Bratapfelringe sorgen für die fruchtig-säuerliche Note.

Ich hätte den Kuchen gern noch ein wenig höher gehabt, aber mein

Backrahmen wollte nicht so wie ich. Nächstes Mal nehme ich meine quadratische Backform für die Brownies. Ihr könnt auch eine runde Springform (max. 24 cm Durchmesser) nehmen. Und bei den Gewürzen fühlt euch frei, zu nehmen und zu lassen, was ihr (nicht) mögt!

Für 1 quadratische Form, 20×20 cm:

220 g Margarine
120 g Rohrzucker + etwas mehr zum Bestreuen
Abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
2 ½ Leinsameneier (2 ½ EL Gold Leinsamen + 8 EL Wasser)
200 g grob geriebener Kürbis, z.B. Hokkaido
200 g gemahlene Haselnüsse
200 g Dinkelmehl 630
3 TL Backpulver
½ TL Zimt
1 Prise Piment
Etwas frisch geriebene Muskatnuss
2 mittelgroße, säuerliche Äpfel, Kerngehäuse ausgestochen
(Puderzucker)

Die Leinsamen mit dem Wasser 10 Minuten quellen lassen, in der Zwischenzeit die anderen Zutaten richten. Die trockenen Zutaten vermischen. Die Form mit Backpapier auslegen. Dann die Leinsamen pürieren. Den Ofen auf 170 °C vorheizen.
Fett, Zucker und Orangenschale schaumig rühren, die Leinsameneier unterrühren und dann den Kürbis dazu geben. Die Mehl-Nuss-Gewürzmischung nach und nach zufügen und unterrühren. Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Die Äpfel in 1,5 cm dicke Ringe schneiden (wer mag, schält sie vorher, dann lassen sie sich auf dem Kuchen besser essen, aber mit Schale sieht es hübscher aus), recht eng nebeneinander auf den Kuchen legen und leicht in den Teig drücken. Die Apfelringe mit etwas Zucker (nach Belieben auch Zimt-Zucker) bestreuen. Wer mag legt noch Rosinen in die Apfelringe. Den Kuchen ca. 35 Minuten backen, bis ein eingestochenes Stäbchen sauber heraus kommt und die Äpfel weich sind. Abkühlen lassen

und nach Belieben mit etwas Puderzucker bestreuen.

Ich wünsche euch eine genussvolle Woche! Mach es euch schön,

eure Judith

Ein Hauch von Weihnachten: Italienische Bicciolani

Zwar ist es seit gestern hier wieder richtig mild und man hat überhaupt nicht das Gefühl, dass der Winter, geschweige denn Weihnachten vor der Tür steht. Aber trotzdem hatte ich gestern Lust, die ersten Plätzchen zu backen. Meist werde ich dann nämlich von Weihnachten so „überrascht“ und fange erst im Dezember an zu backen.

Diese Gewürzkekse stammen aus dem Buch „Osteria“, das ich dieses Jahr übersetzt habe. Den Teig habe ich gestern Abend

gemacht und heute musste ich die Kekse nur noch ausstechen und in den Ofen schieben.
Da ich Koriander nicht mag und weißen Pfeffer nicht da habe, sind einfach die Gewürze im Teig gelandet, die vorhanden waren. Das waren Zimt, Piment und chinesisches 5-Gewürze-Pulver, das ich gerade sehr gerne mag und auch sehr weihnachtlich finde. Akazienhonig hatte ich auch nicht, dafür habe ich cremigen Honig leicht erwärmt, damit er flüssiger

wird.

Im Rezept steht, diese Kekse sollten binnen einer Woche gegessen werden, da sie mit der Zeit ihr Aroma verlieren. Ich

habe nur die halbe Menge gebacken und bin sicher, dass kein Keks die nächste Woche erleben wird. Die Bicciolani sind unfassbar mürbe und sehr aromatisch. Wer winterliche Gewürze mag, wird sie lieben!
Statt wie beschrieben Streifen zu schneiden, habe ich einen Ausstecher benutzt, weil ich mein Teigrädchen irgendwie nicht finden konnte. Ihr könnt ihnen aber natürlich auch die typische Form verleihen.

Für ca. 70 Kekse:

4 Eigelb
200 g Zucker
300 g weiche Butter plus etwas mehr für die Bleche
150 g Akazienhonig
Etwas Mark einer Vanille
400 g Weizenmehl *tipo 00* (oder Type 405) plus etwas mehr für die Bleche
100 g Kartoffelstärke
1 Prise Nelkenpfeffer (Piment)
1 Prise gemahlene Muskatblüte
1 Prise gemahlener Koriander
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
1 TL gemahlener Zimt
1 Prise frisch gemahlener weißer Pfeffer
1 Prise Salz

Die Eigelbe mit dem Zucker und der Butter aufschlagen, bis die Masse hell-schaumig ist. Den Honig und das Vanillemark einrühren. In einer Schüssel das Mehl mit der Stärke, den Gewürzen und dem Salz vermischen und mit der Eiermischung zu einem Teig verkneten. Den Teig im Kühlschrank 24 Stunden ruhen lassen.
Den Ofen auf 150 °C vorheizen. Bleche mit Butter einfetten und mit Mehl bestreuen. Den Teig kurz kneten, dann 0,5 cm dick ausrollen und mit einem Messer oder Teigrädchen in 7–8 cm lange und 3 cm breite Streifen schneiden. Mit einer Gabel der Länge nach Rillen in die Kekse drücken. Die Kekse mit einigen

Zentimetern Abstand auf die Bleche legen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen, bis sie knusprig sind.

Die Eiweiße habe ich mit dem Teig in den Kühlschrank gestellt

und heute zu schnellem Zimtgebäck verarbeitet. Für Sterne hatte ich keine Geduld, also habe ich den Teig zu einem langen Rechteck geformt und Scheiben abgeschnitten, die ich mit dem Eischnee bestrichen habe. Optisch nicht ganz so zauberhaft wie Sterne, aber genauso lecker schmecken sie trotzdem.

Habt einen genussvollen Sonntag!
Eure Judith

Kleine Last- minute-Geschenke aus der Küche: Gewürzschokoladengefüllte Tannenbaumkekse

Er ist da: der Tag vor Weihnachten! Jetzt wird es höchste Zeit, die Geschenke einzupacken oder die letzten zu besorgen, wie ich es gestern leider tun musste.

Normalerweise bin ich total organisiert und wirklich früh dran, habe deswegen Wochen vor Weihnachten ganz entspannt alle Geschenke beisammen und muss mich nicht kurz vor knapp ins Gewühl stürzen. Ich war gestern Abend wirklich fassungslos, wie voll die Stadt ist!

Da bietet es sich doch an, last- minute- Geschenke selbst zu machen.
Gerade an den Weihnachtestagen, wenn alle in die Heimat anreisen, finden ja oft Treffen im Freundeskreis statt. Und wer da gerne Kleinigkeiten verteilt, der kann zum Beispiel ganz fix diese gefüllten Tannenbäume backen. Oder mit etwas mehr Farbe oder Kleinigkeiten auch Weihnachtsbäume daraus machen.

Ich habe mein Basisrezept für Ausstechteig verwendet und in die geschmolzene Schokolade noch ein bisschen Lebkuchengewürz getan, damit es weihnachtlich schmeckt.
Man kann natürlich auch Nugat zu Füllung nehmen oder eine andere Schokolade, je nach Vorliebe! ;)

Keksteig:

200 g Mehl
80 g kalte Butter in Flöckchen
80 g Puderzucker
1 Eiweiß
1 Prise Salz

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 ½ cm dick ausrollen und beliebige Formen ausstechen oder gleichmäßige, spitzwinklige Dreiecke schneiden.
Auf mittlerer Schiene 10-15 Minuten backen, bis sie ganz leicht goldbraun sind.

Füllung:

100 g dunkle Schokolade
2 TL Butter
1 TL Keks- oder Lebkuchengewürz

Die Schokolade mit der Butter schmelzen und die Gewürze einrühren. Etwas abkühlen lassen.
Auf die erkalteten Kekse geben und gut verteilen, aber einen kleinen Abstand zum Rand lassen. Ruhig noch etwas stehen lassen, dann vorsichtig einen zweiten Keks darauf setzen und ganz leicht andrücken.

Deko:
Puderzucker
Rum
grüne Lebensmittelfarbe

sonstige Deko nach Belieben

Aus einigen Esslöffeln Puderzucker, ein paar Teelöffeln Rum und etwas grüner Farbe einen spritzfähigen Guss anrühren. Diesen in eine kleine Flasche mit Tülle geben oder in einen kleinen Spritzbeutel und die Bäume mit grünen Linien verzieren oder sie mit einem Pinsel ganz grün anmalen. Nach Belieben mit bunten Kügelchen oder Glitzer verzieren. (Ich bin da eher Puristin.)[nurkochen]

Ich

wünsche euch besinnliche Weihnachtstage im Kreis eurer Lieben mit herrlichem Essen und genussreichen Stunden!

Eure Judith