Grieß-Zwetschgen-Schnitten mit Kompott und Zimt

Diese Woche hat sich Naschkater Zwetschgenkuchen gewünscht. Da ich für seinen Geburtstagskuchen keine Zwetschgen mehr bekommen hatte, gab es zwei Mal Kuchen.
Einen Apfelkuchen mit Omas Hefeteig, den ich als Zwetschgenkuchen schon mal gebloggt habe. Ich habe den Teig einfach auf ein Backblech gedrückt und leicht säuerliche Äpfel in Spalten leicht überlappend darauf gesetzt. Der Inbegriff eines bodenständigen, einfachen Kuchens, aber sooo lecker!

Zwetschgen wurden dann heute verbacken. Bei kitchen stories fand ich ein Rezept für einen Pflaumenmichel, der ein Thüringer Klassiker sein soll. Da ich so etwas noch nie gemacht habe, war das etwas Neues und musste ausprobiert werden.

Ich habe das Rezept abgewandelt und zusätzlich noch Kompott gekocht, da mir die Zwetschgenmenge viel zu groß erschien und die Masse so flüssig war, dass ich Angst hatte, sie würde nicht stocken, wenn zu viele Zwetschgen sie verwässern.
Also gab es Grieß-Schnitten mit doppelt Frucht: Als Schicht im Teig und als Kompott zum Dazu-Essen.

Schnitten:

300 g Quark (20%)
200 g Dinkelgrieß
1 TL Zimt
300 ml Milch
3 Eier
6 EL Zucker
1 Prise Salz
Abrieb von 1 Biozitrone
Etwas Zitronensaft
300 g Zwetschgen, entsteint und halbiert
Fett für die Form

Kompott:

300 g Zwetschgen, entsteint und in Stücke geschnitten
1-2 EL Zucker
Zimt nach Belieben

Schnitten:

Quark, Grieß und Zimt in eine große Schüssel wiegen, die Milch dazugeben und alles mit dem Schneebesen verrühren.
Die Eier trennen und das Eiweiß mit Zitronensaft, -abrieb und Salz steif schlagen.
Die Eigelbe mit dem Zucker einige Minuten schaumig rühren, dann zur Quarkmasse geben und vermischen. Den Eischnee unterheben.
Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
2/3 der Masse in die gefettete große Auflaufform geben und die halbierten Zwetschgen darauf verteilen. Sie können ruhig sehr dicht nebeneinander liegen. Die übrige Masse daraufgeben und glatt streichen.

Die Schnitten ca. 30-45 Minuten (je nach Höhe der Form und somit Dicke der Schnitten) backen, bis sie fest sind und die Oberfläche goldbraun ist.
In der Form 15 Minuten abkühlen lassen.

Kompott:

Während die Schnitten backen, die Zwetschgen in einem weiten Topf mit dem Zucker auf mittlerer Stufe erhitzen und dann bei schwacher Hitze köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren und so lange sanft köcheln, bis das Kompott dunkelrot und etwas zähflüssig geworden ist. Mit Zimt und nach Belieben Zucker abschmecken und in ein Gefäß umfüllen.

Servieren:

Die etwas abgekühlten Schnitten in Stücken auf Teller verteilen, mit Zimt (oder Zimt-Zucker) bestreuen und mit dem Kompott genießen.

Ich finde, die grießigen Schnitten mit Zimtnote und dem fruchtigen Kompott dazu ganz köstlich. Natürlich ist die Eierspeise relativ mächtig und als Dessert vielleicht nur nach einer kleinen, leichten Mahlzeit geeignet, aber ich finde, man kann ja auch mal eine süße Hauptmahlzeit einlegen. Meine Großeltern haben das auch immer mal gemacht. Wir sind eben eine Naschkatzen-Familie. =)

Euch wünsche ich ein genussvolles Wochenende mit ganz viel Sonnenschein, am Himmel und im Herzen!
Macht es euch fein!
Eure Judith

Apfelkuchen mit Filoteig und Rosen-Grieß-Creme (vegan)

Seit ein paar Tagen erstrahlen die Zierkirschbäume vor unserem Haus in herrlich zartem Weiß und heute herrschte ein reges Summen zwischen den Blüten. Die Bienen und andere Insekten genießen die Wärme und sind auf Nasch-Ausflug.

Bei dem wunderschönen Frühlingswetter machte ich mich nach dem Sport zu Fuß auf den Weg, um eine echt italienische Pizza von

Manuel zu genießen. Der *Pizzaiolo* aus Kalabrien backt in seiner Pizza-Ape Strombolicchio* mit großer Leidenschaft, viel Liebe und Holzfeuer die beste Pizza Freiburgs. Bis er irgendwann seine eigene kleine Pizzeria hat, ist er allerdings ans Wetter gebunden – aber heute war der perfekte Pizzatag!

Nach diesem köstlichen Mittagessen ging es in meine eigene Küche. Ich wollte endlich mal den Filoteig verbacken, den ich vor 2 Wochen gekauft hatte. Leider war er nicht mehr ganz frisch und brach an den Faltkanten auseinander, weshalb ich dann umdisponierte und eine kleinere Form nahm, für die die verbleibenden Teigquadrate groß genug waren. Aber im Endeffekt passte das so ganz gut und heraus kam – wie ich finde – ein zauberhafter Kuchen, der mit seiner knusprigen Luftigkeit, den frischen Äpfeln und dem Hauch von Rosenwasser Frühlingsgefühle aufkommen lässt.

Für 1 Springform von 20 cm Durchmesser:

Grießcreme:

250 ml Reisdrink

1 EL Ahornsirup
½ – 1 EL Rosenwasser
4 EL Grieß (Mais)

Füllung:

600 g Äpfel (Boskoop)
½ TL Zimt
½ TL Kardamom
Abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
50 g Rosinen
80 g Mandeln, gehobelt
Zitronensaft

Fertigstellung:

2–3 EL Margarine, zerlassen
Puderzucker

Grießcreme:

Alle Zutaten in einen kleinen Topf geben und bei starker Hitze unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen aufkochen, dann bei kleiner Hitze köcheln lassen und dabei weiterhin ständig rühren, bis die Creme andickt. Den Grießbrei abkühlen lassen und dann cremig rühren.

Füllung:

Die Äpfel waschen, vierteln und die Viertel der Länge nach halbieren. Dann feine Scheiben schneiden und die Äpfel dann mit allen anderen Zutaten in einer großen Schüssel vermischen.

Fertigstellung:

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Den Teig auspacken und aufklappen. Teigquadrate schneiden, die in die Form passen (es sollte einiges an Rand überstehen) und jedes Quadrat mit Margarine bepinseln. Jeweils drei bestrichene Teigstücke versetzt übereinander legen und in die Form legen. Die Hälfte der Apfelfüllung darauf geben und leicht festdrücken. Drei weitere Teigquadrate mit Margarine bestreichen, versetzt übereinander legen und auf die Apfelfüllung legen. Die Ränder jeweils weit nach außen klappen, sie werden zum Schluss nach innen geklappt. Die Grießcreme auf den Teig geben, verteilen und erneut 3

Teigschichten darauflegen. Die übrige Apfelfüllung darauf verteilen, noch einmal drei Teigschichten darauflegen (diese können auch Reststücke und etwas kleiner sein, sie müssen nur die Mitte bis zum Rand abdecken) und alles noch einmal sanft andrücken. Dann alle überstehenden Ränder nach innen über den Kuchen klappen und noch einmal überall mit etwas zerlassenem Fett bestreichen. Den Kuchen in den Ofen geben und 50 Minuten backen. In der ersten halben Stunde am besten oben mit etwas Backpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Nach 30 Minuten das Papier entfernen, nach ca. 50 Minuten den Springformrand entfernen und den Kuchen weitere 10 Minuten backen, bis er rundrum goldbraun ist.
Den Kuchen auf einem Gitter abkühlen lassen, dann mit Puderzucker bestreuen und losnaschen.

Ich hoffe, ihr seid alle nicht zu eingeschränkt durch die

aktuelle Lage (das ist ja alles etwas verrückt, was da gerade wegen des Virus passiert) und wünsche euch ein genussvolles, entspanntes Wochenende! Bleibt gesund und gelassen und macht es euch schön!
Eure Judith

* *unbezahlte & unbeauftragte Werbung*

Mandel-Rosen-Tarte (vegan)

Bei dem stürmischen und nasskalten Winterwetter der letzten Woche setzt bei mir langsam der Winter-Blues ein. Ich mag nicht mehr und sehne mich nach Frühling, milden Tagen und Sonnenschein. Zum Glück sprießen schon die Krokusse und Schneeglöckchen und

geben Hoffnung auf ein baldiges Ende der kalten Jahreszeit.

Solange sie noch anhält, kann man sich die Blüten ja in Form von seelen-tröstenden Naschereien backen. Nachdem ich viel unterwegs war in den letzten Wochen – ich hatte Besuch und war auf einer Hochzeit im Rheingau – hatte ich gestern Abend endlich mal Zeit und Muse, um was Neues auszuprobieren.

Eigentlich schwebte mir eine Art fruchtiger Käsekuchen vor,

aber dann kam mir ein cremiger Mandel-Grieß-Kuchen in den Sinn, den ich schon länger mal machen wollte. In dieser Art hatte ich schon einige Rezepte gesehen, allerdings selten vegan und meist mit Orangen- oder Zitronennote.

Da mich solch ein Mandelkuchen mit Grieß an orientalische Naschereien denken lässt, fand ich Rosenwasser sehr passend und holte unsere fast ungenutzte Flasche aus der Vorratskammer.

Etwas Zitrone kam natürlich auch hinein, das gibt eine wunderbare Frische und ich finde, man könnte sogar den Abrieb von 1 ½ Zitronen verwenden – aber das ist Geschmackssache und vor allem sollte die feine Rosennote zum Ausdruck kommen, ohne dabei zu sehr zu dominieren. Am besten gebt ihr einige Tropfen in die Masse, rührt und probiert und tastet euch so an eure persönliche Intensität heran.

Falls ihr eine Form von 28 cm nehmt, zieht den Rand etwas

höher und nehmt dann besser eine Springform mit höherem Rand, sonst blubbert euch die Füllung über den Rand.

Für 1 Tarte- oder Springform von 29-30 cm Durchmesser:

Teig:

250 g Dinkelmehl Type 630
60 g Zucker
1 Prise Salz
120 g Margarine

Mandelfüllung:

500 ml Pflanzendrink (Mandel)
1 Tüte Vanillepuddingpulver
Abgeriebene Schale von 1 Zitrone
Saft von 1 Orange
200 g gemahlene Mandeln
2 EL (Mais)Grieß
Einige Tropfen – 1 TL Rosenwasser (nach Geschmack)

Teig:

Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und verkneten, dabei nach Bedarf einige Esslöffel Wasser zufügen, bis alles zu einem glatten Teig verknetet ist.

Die Tarte- oder Springform einfetten (bei herausnehmbarem Boden lege ich diesen gerne mit Backpapier aus) und den Boden möglichst dünn und gleichmäßig hineindrücken. Einen kleinen Rand hochziehen und die Form dann beiseitelegen.

Füllung:

Alles in einen größeren weiten Topf wiegen und bei mittlerer Hitze und Rühren andicken lassen.

Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Die Füllung auf den Boden geben und verteilen. Die Tarte ca. 40 Minuten backen, bis die Mandelmasse goldbraun ist. In der Form auskühlen lassen und dann herauslösen.

Ich wünsche euch eine genussvolle Restwoche und ein schönes

Wochenende! Macht es euch gemütlich und vielleicht entdeckt ihr ja auch die ersten Frühlingsboten im Garten oder bei einem schönen Spaziergang. =)
Eure Judith

Ostern mal indisch: Käsekuchen mit Karotte und Grieß

Da Ostern immer näher rückt, möchte ich heute mal noch meine indisch inspirierte Version eines Käsekuchens teilen, der in meiner Familie schon ewig zum Standardrepertoire gehört. Den Käsekuchen mit Grieß und Zitrone habe ich neulich mit

Karotten, Rosinen und Gewürzen angereichert. Die Idee bekam ich durch das intensive Schmökern eines indischen Kochbuchs für den indischen Abend, den ich neulich für Freunde organisiert habe.

In Indien gibt es ja ein Karottendessert, für das Karotten geraspelt und ganz lange geköchelt werden, wodurch das Gericht seine Süße erhält. Ein Dessert, das ich auch für meine Gäste gekocht habe, ist ein buttriger Grießbrei mit Gewürzen, Rosinen und Mandeln.
Beides habe ich im Käsekuchen kombiniert und Naschkater und ich waren so begeistert, dass der Kuchen keine zwei Tage überlebte – ohne Gäste, wohlgemerkt.

Wer also an Ostern oder auch nur bei Käsekuchenhunger mal etwas Bes

onder es ausprobieren möchte und die indische Küche mag, für den ist dieser Kuchen sicher eine Köstlichkeit. Mein Pa wird hier sicher dankend ablehnen – indisch ist gar nicht sein Ding und

Käsekuchen mag er lieber klassisch. Aber auch für solche Naschkatzen und -kater gibt es hier auf dem Blog ja viele feine Möglichkeiten. =)

Für 1 Springform (Ø 26 cm):

200 g Karotte, grob gerieben
4 Eier, getrennt
100 g Butter
100 g Zucker
1 EL Vanillezucker
½ Päckchen Backpulver
4 gestr. EL Grieß
1 gestr. TL Kardamom, gemahlen
1 gestr. TL Zimt, gemahlen
2-3 EL Rosinen
500 g Magerquark
250 g Quark 40% Fett
150 g Schmand
Fett und Gries für die Form

Die Form fetten und mit Grieß ausstreuen. Die Karottenraspeln in einen Topf geben, einen Schuss Wasser angießen und bei starker Hitze unter ständigem Rühren dünsten. Wenn das Wasser fast verkocht ist, noch kurz den Deckel auflegen und den Herd ausschalten. Es reicht, wenn die Karotten bissfest sind. Dann abkühlen lassen.
Backofen auf 180 °C vorheizen. Eiweiß zu Schnee schlagen.
Butter, Zucker, Vanillezucker, Gewürze und Eigelbe schaumig rühren. Grieß mit Backpulver vermischen und einrühren, dann den Quark und den Schmand sowie die Karotte und die Rosinen untermischen. Zum Schluss den Eischnee unterheben.
Den Teig in die Form geben, glatt streichen und 40 Minuten backen. Abkühlen lassen.
Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestreuen und mit österlicher Deko oder Schoko-/Marzipankarotten verzieren.

Ich wünsche euch schon mal ein erholsames und sonniges Osterwochenende! Macht euch schöne und genussvolle Tage!
Eure Judith

Indisches Grießdessert mit Banane, Sultaninen und Mandeln

Heute gibt es Naschwerk zum Löffeln – ein indisches Grießdessert! Das habe ich vorgestern ausprobiert und Naschkater und ich waren beide begeistert. Die indische Version des Grießbreis wird also am Montag beim indischen Abend als Nachtisch serviert.

Das Rezept stammt aus dem Buch „Indisch vegetarisch“ (Sushila Issar und Mrinal Kopecky) des Hädecke Verlags und heißt dort „Sheera“. So wird das Gericht laut Buch in den Bundesstaaten Maharashtra und Goa genannt, weiter im Süden heißt es

„Kesari“.

Die Zubereitung ist ganz einfach und man kann den Brei auch vorbereiten und dann mit etwas zusätzlicher Flüssigkeit warm machen, damit man es lauwarm servieren kann. Kalt geht das natürlich auch, aber ich finde es warm besser.

Statt Milch habe ich Reisdrink genommen, das ging wunderbar. Allerdings habe ich sicher die drei- bis vierfache Menge Flüssigkeit gebraucht, damit das Dessert cremig wurde.

Ansonsten wird der Brei sicher sehr kompakt. Im Rezept gebe ich also mal meine Menge an. Bei Bedarf und je nachdem, wie cremig/flüssig ihr das Dessert haben möchtet, solltet ihr aber noch zusätzliche Flüssigkeit parat haben.

Das Safranpulver lasse ich zukünftig weg, das habe ich überhaupt nicht herausgeschmeckt. Die Mandeln sind im Originalrezept gestiftet, ich fand geröstete Mandelblättchen schöner und hatte sie auch noch da.
Veganer können die Butter sicher ersetzen durch Margarine oder ein mildes Öl, aber dann schmeckt das Dessert natürlich ganz anders und nicht so herrlich buttrig.

Für 6 Personen:
125 g Butter
300 g Grieß
1 reife, aber feste Banane
2 EL Sultaninen
Ca. 1 l warmer Reisdrink (oder Milch)
2-3 EL Honig (oder 150 g Zucker)
½ TL Kardamompulver
2-4 EL Mandelblättchen – oder stifte (geröstet)

In einem Topf die Butter zerlassen, den Grieß dazugeben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze anrösten, bis der Grieß goldbraun ist.
Die Banane klein schneiden, mit den Sultaninen zum Grieß geben und gut unterrühren.
Den Reisdrink/die Milch angießen und alles gut vermischen. Den Zucker einrühren, die Hitze reduzieren und den Deckel auflegen. Ab und zu umrühren und einige Minuten garen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und ein cremiger Brei entstanden ist. Je nach Bedarf noch etwas Flüssigkeit unterrühren und zum Schluss den Honig einrühren.
Den Kardamom und die Mandeln untermischen oder letztere beim Servieren darüber streuen.
Am besten warm oder lauwarm genießen.

Dieses Dessert wird es bei uns von nun an sicher häufiger geben und ich muss sagen, leicht erwärmt schmeckt es auch zum Frühstück hervorragend.

Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Einen bunten indischen Rohkostsalat findet ihr HIER.