

# Herzhafte Pissaladière mit roten Zwiebeln



Meine erste Pissaladière habe ich vor einigen Jahren auf dem Wochenmarkt in Montpellier gegessen. Ich war mit meiner Brieffreundin in Südfrankreich unterwegs und wir machten Station in dieser uns bis dato unbekanntem Unistadt. Der Markt befindet sich ganz malerisch unter einem Aquädukt gelegen und man findet dort allerhand regionale und internationale Köstlichkeiten.

Von der Pissaladière hatte ich natürlich im Reiseführer gelesen und wollte das unbedingt ausprobieren. Und so biss ich bei unserem Mittagspicknick nach dem Marktbummeln herzhaft in ein dick mit Zwiebelmasse belegtes Stück Fladenbrot. Ich weiß noch, dass es eine recht fettige Angelegenheit war, ungefähr so schwierig zu essen wie ein Döner – und eine Offenbarung. Diese Zwiebelpizza aus dem Süden Frankreichs schmeckt soooo

köstlich! Generell mag ich Zwiebelkuchen und Oliven und  
Sardellen als herzhaft Würze setzen dem ganzen meiner Meinung  
nach die Krone auf.



Als ich Naschkatzenmama ein Foto von meinem neuesten Experiment schickte, fragte sie, was der Name eigentlich

bedeuten würde. Falls ich es damals gelesen hatte, wusste ich es nicht mehr. Nach einem Ausflug ins Netz bin ich wieder schlauer und will euch das natürlich nicht vorenthalten:

Eigentlich kommt die Pissaladière aus Nizza, ist aber mittlerweile in ganz Südfrankreich und sogar Italien verbreitet. Der Name kommt vom Pissalat, den feinpürierten Sardellen, die in die Zwiebelmasse kommen oder als Filets darauf gelegt werden. Man kann die Pissaladière warm oder kalt essen – beides schmeckt hervorragend.

Normalerweise nimmt man weiße Zwiebeln, aber ich mag die roten noch lieber. Leider waren ein paar faulig, deswegen hatte ich etwas weniger Zwiebelmasse als geplant. Macht ruhig die ganze Menge und haut ordentlich was davon auf die Fladen!

Für 8 ovale Pissaladières:

**Teig:**

500 g Dinkelmehl Type 630

1 Tütchen Trockenhefe

3 EL Olivenöl

300 ml lauwarmes Wasser

1 TL Salz

**Belag:**

1,5 kg rote Zwiebeln

3 Knoblauchzehen, gepresst

2 Thymianzweige

1 gestr. EL Zucker

1 Dose Anchovis \*

Schwarze Oliven \*\*

Olivenöl

Salz, Pfeffer

*\* Ich habe keine gefunden und stattdessen Kieler Sprotten genommen. Die sind zwar geräuchert, aber ansonsten ein passabler Ersatz.*

*\*\* Am besten welche mit Stein. Falls ihr entsteinte kauft, achtet darauf, dass es echte schwarze Oliven und keine gefärbten sind (dann steht auf den Zutaten Färbemittel drauf –*

*eine Unsitte, wie ich finde)!*

Alle Zutaten für den Teig in eine große Schüssel wiegen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit einem feuchten Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Die Zwiebeln schälen und in Rinde oder Spalten schneiden. In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch, dem Thymian und dem Zucker hinein geben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze so lange schmoren lassen (mind.  $\frac{1}{2}$  Stunde), bis die Zwiebeln weich und fast konfitüreartig sind. Dann die Sardellen hinzufügen.

Wenn der Teig sein Volumen verdoppelt hat, den Ofen auf 180 °C vorheizen, die Arbeitsfläche ganz leicht bemehlen und den Teig halbieren. Jede Hälfte zu einem dicken Strang formen, vierteln und jedes Teil zu einem ovalen Fladen drücken. Die Fladen auf zwei Bleche mit Backpapier legen und die Zwiebelmasse darauf verteilen. Nach Belieben noch Sardellenfilets auf die Zwiebeln legen.

Die Pissaladières ca. 20 Minuten backen, bis der Teig goldbraun und gar ist.



Ich hoffe, ihr habt jetzt Lust bekommen, kulinarisch nach

Südfrankreich zu reisen und diese Pissaladières auszuprobieren!

Habt auf jeden Fall ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith

---

**Fluffige Hefekringel mit  
kandierte Ingwer und  
Zartbitterschokolade**



Frohe

Ostern wünsche ich euch allen!

Sicherlich habt ihr euch Ostern dieses Jahr alle anders vorgestellt – wir haben uns das ganze Jahr anders vorgestellt. Ich persönlich hätte ja gerne ein „Reset-Knöpfchen“... oder die Möglichkeit, ein bisschen vorzuspulen, das wäre auch nett. Aber es hilft ja alles nichts, wir müssen das Beste aus dieser Situation machen und zum Glück sind ganz viele Menschen unheimlich kreativ und engagiert und es entsteht viel Schönes und Positives in der Gesellschaft. Jede Krise ist eben immer auch eine Chance.

Da Naschkater und ich nichts geplant haben in den nächsten Tagen, werde ich sicher öfter mal etwas länger in der Küche sein und ein paar neue Rezepte ausprobieren. Heute habe ich – wie bestimmt ganz viele von euch auch – Hefeteig angesetzt. Allerdings wollte ich keinen Hefezopf backen, davon gibt es ja schon so unglaublich viele. Mir schwebte seit einigen Wochen eine andere Idee im Kopf herum.



Schon lange kenne und liebe ich Ingwerstäbchen mit Zartbitterschokolade. Die besten findet man meiner Meinung

nach im Reformhaus. Ich könnte eine Packung ganz alleine auffuttern...

Warum nicht so etwas als Füllung in einen Hefeteig stecken, dachte ich mir? Also kaufte ich kandierten Ingwer in Würfeln (gibt es ebenfalls im Reformhaus) und hackte Zartbitterkuvertüre ganz fein. Da ich auch schon lange mal so hübsch verschwurbelte Kringel machen wollte, nahm ich mir dafür heute die Zeit und ich finde, das Ergebnis ist schon ganz schön geworden.

Generell gilt natürlich auch: Die Rezepte schmecken und funktionieren auch mit Milch und Butter, sie müssen ja nicht zwingend vegan sein, wie ich sie wegen Naschkater backe. =)

### **Für 12 Hefekringel/ 1 normale Muffinform mit 12 Mulden:**

#### Teig:

- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 250 g Mehl (Weizen Type 405 oder Dinkel 630)
- 1 TL Kurkuma, gemahlen
- 1 TL Zimt
- 250 ml Pflanzendrink (z.B. Mandel), lauwarm
- $\frac{1}{2}$  frische Hefe
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 80 g Zucker
- 80 g Margarine
- 1 Prise Salz

#### Füllung:

- 180 g kandierter Ingwer, ganz fein gehackt
- 150 g Zartbitterkuvertüre, ganz fein gehackt (oder fertige feine Schokoblättchen)

Die Hefe in ein Schüsselchen bröckeln und mit dem warmen Drink verrühren. 15 Minuten stehen lassen, bis die Hefe Blasen wirft.

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Die Margarine in Flöckchen darauf verteilen, die Hefeflüssigkeit dazugeben und alles mit den Knethaken vermengen. Der Teig ist recht klebrig, aber das ist erst mal

nicht schlimm. Mit dem Silikonschaber alles etwas zusammen schieben, so dass am Schüsselrand nichts festtrocknet und den Teig zugedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Für die Füllung am besten den Blitzhacker nehmen, darin lässt sich der Ingwer ganz leicht sehr fein hacken. Die Schokolade geht vielleicht ebenfalls im Blitzhacker – ich habe sie auf einem großen Brett mit großem Messer fein gehackt. Beides gründlich vermischen.

Den Teig auf gut bemehlter Fläche noch einmal kurz kneten, dann zu einem dicken Strang formen, in 12 Teile schneiden und jedes Stück auf Mehl zu einem breiten Rechteck ausrollen. Ca. 1 EL Füllung daraufgeben, verstreichen und das Teigstück von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle längs halbieren und die Schnittflächen nach oben ausrichten. Beide Hälften umeinander verschlingen und den Strang dann ineinander schlingen. Die Endstücke sollten unten sein. Die Kringel in leicht gefettete Muffinmulden legen und noch einmal 15 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Ca. 25 Minuten backen, bis die Kringel goldbraun sind. In der Form etwas abkühlen lassen, dann herauslösen und auf einem Gitter ganz abkühlen lassen.



Naschkater war total begeistert vom Ergebnis. 3 Kringel fielen seiner sofortigen „Qualitätskontrolle“ zum Opfer. Der Hefeteig ist unfassbar fluffig geworden, die Füllung sehr schokoladig und der Ingwer kommt super durch. Wer diese Kombi mag, wird die Kringel auch lieben!

Wer kein Ingwer-Fan ist, kann natürlich auch andere kandierte Früchte nehmen oder die Kringel mit einer Nussfüllung backen. Der Fantasie sind da ja keine Grenzen gesetzt. Wem solche Teigbasterei nicht liegt, der kann auch ein großes Teigrechteck ausrollen, die Füllung aufstreichen, das Rechteck halbieren und beide Hälften aufrollen und in Schnecken schneiden. Dicke Schnecken kann man auch in eine Muffinmulde setzen, oder man backt normale Schnecken auf dem Backblech.

Ich wünsche euch wunderschöne und genussvolle Ostertage!

Eure

Judith



---

# Gelber Anis-Hefezopf mit Kurkuma



Diese  
r leuchtende Hefezopf ist mein „Ich bin zurück“-Lebenszeichen.  
Entschuldigt meine lange Abwesenheit hier. Meine arme  
Naschkatze musste ganz schön darben, aber diese Abmagerungskur  
ist nun vorbei!

Sicher habt ihr euch schon gewundert, warum ich so lange  
nichts gebloggt habe. Zumindest hoffe ich, dass es euch  
aufgefallen ist und euch Naschkatzes Küchenglück gefehlt hat!  
Der Grund war mein Buchprojekt, das sich als wahre  
Mammutaufgabe entpuppte. Mehr als drei Monate verbrachte ich  
jede freie Minute am Schreibtisch. Freizeit, Sport und  
natürlich auch meine geliebte Küche lagen brach und wenn ich

diese Monate nicht so heftig durchgearbeitet hätte, wäre das Buch heute noch nicht fertig.

Trotz aller Arbeit und Mühen hat es sehr viel Spaß gemacht, das Buch zu übersetzen und ich muss sagen, ich bin ein bisschen stolz, dass ich diese Herausforderung bewältigt habe. Da merkt man mal wieder, wie viel Disziplin und Wille in einem steckt, wenn man sie wirklich braucht. Da ich meiner Meinung nach manchmal ein recht fauler Mensch mit für meinen Geschmack zu wenig Selbstdisziplin bin, war das eine tolle Erfahrung. =)

Das ca. 500 Seiten starke Buch wird in meiner deutschen Übersetzung im September bei Callwey erscheinen. Darin findet man eine unfassbar große Sammlung von Rezepten aus Osterien (Gaststätten, Wirtschaften) in ganz Italien. Sowohl Klassiker als auch unbekannte und seltene Gerichte oder Zutaten sind dabei und alles steht im Zeichen von Slow Food, denn das ursprünglich italienische Buch wurde von Slow Food Editore zusammen gestellt.



Nachdem ich mich nun monatelang durch die gesamte italienische Küche getippt habe, wird es Zeit für etwas Eigenes! Also nutzte ich den ruhigen Sonntag für einen Sonntagskuchen. Da es

heute draußen sehr bedeckt ist, habe ich mir die Maitonne ins Haus geholt und den Hefezopf mit Kurkuma zu einer strahlenden Erscheinung gemacht.

Wer keine Lust hat, einen Zopf zu flechten – oder sich aufgrund mangelnder Geschicklichkeit beim Basteln nicht traut – der kann den Teig auch ganz simpel in eine Kastenform legen und als Stute backen. Und wer Anissamen nicht mag, nimmt ein Gewürz seiner Wahl oder ganz klassisch Rosinen oder auch Schokostückchen statt der hier verwendeten Gewürze.

### **Für 1 Zopf/ 1 Kastenform**

400 g Dinkelmehl  
1 Prise Salz  
60 g Zucker  
2 Eier  
60 g weiche Butter  
1 gestr. EL Kurkumapulver  
100 ml lauwarme Milch oder Pflanzendrink  
1 Päckchen Trockenhefe  
1–2 EL Anissamen

1 EL Zucker, die Milch und die Hefe in einer kleinen Schüssel verrühren und kurz stehen lassen.

1 EL Zucker mit den Anissamen in einem Mörser etwas zerstoßen, um die Samen aufzubrechen und das Aroma freizusetzen. Dann die Samen in die Hefemischung geben, damit sie etwas Feuchtigkeit aufnehmen.

Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben und vermischen. Eine Mulde in die Mitte drücken und die Eier, die Milch und die Hefemischung hineingeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in einer mit einem feuchten Küchentuch bedeckten Schüssel 45 Minuten gehen lassen. Den Teig dann noch einmal kurz kneten und in 4 oder 6 Stücke teilen. Die Stücke zu Strängen rollen und beliebig zu einem Zopf flechten (alternativ den Teig in eine Kastenform legen). Den Zopf in auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und noch einmal 15 Minuten gehen lassen, in dieser

Zeit den Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Kuchen 30–40 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Im Zweifel den Kuchen herausnehmen, umdrehen (natürlich mit Topflappen oder dickem Tuch) und auf die Unterseite klopfen. Wenn der Laib hohl klingt, ist er fertig.



Auch wenn ich vom kommerziellen Aspekt des Tages nichts halte, möchte ich an dieser Stelle doch allen Müttern einen frohen Muttertag und – nachträglich – allen Vätern einen frohen

Vatertag wünschen! Ich hoffe, ihr habt einen feinen Kuchen gebacken bekommen oder konntet eure Familie mit einem verwöhnen – vor allem aber mit euren Lieben einen schönen Tag verleben!

Habt ein genussvolles Restwochenende!

Eure Judith

---

## Mohn- Rosenkuchen (vegan)



Zum strahlenden Sonntagswetter gibt es heute einen Sonntagskuchen aus Hefeteig. Nachdem der Hefewürfel schon zwei Wochen in unserem Kühlschrank dahin vegetierte, hatte ich schon leise Zweifel, ob er sein Potential noch entfalten würde. Diese erwiesen sich jedoch zum Glück als unbegründet und so entstanden heute dieser wunderbare Mohn-Rosenkuchen und eine

Wirsing-Quiche, deren Rezept ich euch kommende Woche verraten werde.



Nachdem ich die ganze Woche wieder recht viel unterwegs war

und nach zwei Wochen Urlaub auch erst einmal wieder im Alltag ankommen musste, war es wunderbar entspannend, am Sonntagmorgen in der Küche zu stehen und zu backen. Draußen strahlt endlich mal wieder der blaue Himmel und ruft einem schon fast zu, man möge doch einen Spaziergang machen. Und wenn dann der Kuchenduft durch die Wohnung zieht und das Werk abkühlt, kann man draußen die Sonne genießen und sich auf den Sonntagskaffee mit Rosenkuchen freuen.

Statt Mohn kann man natürlich auch eine reine Mandel- oder Nussfüllung nehmen oder auch noch Kakao oder Schokolade hineingeben – wie immer ganz nach Geschmack. =)



(Für 1 Springform 28 cm Durchmesser)

Teig:

$\frac{1}{2}$  Würfel frische Hefe (21g)

$\frac{1}{4}$  L lauwarme Pflanzenmilch  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
300 g Dinkelvollkornmehl  
280 g Dinkelmehl

Füllung:

100 g gemahlener Mohn  
100 g gemahlene Mandeln  
80 g Zucker  
10 EL Pflanzenmilch  
1 EL Rum

Die Hefe mit der Milch und 1 TL Zucker verrühren und etwa 15 Minuten an einen warmen Ort stellen.

Dann den restlichen Zucker und das Salz zugeben und das Mehl darüber sieben. Zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Eventuell braucht man noch einige Esslöffel Flüssigkeit, damit der Teig nicht zu trocken oder gar krümelig ist. Nach etwa 5 Minuten kneten sollte eine glatte, nicht klebrige Teigkugel entstanden sein.

Den Teig mit Pflanzenmilch benetzen und in einer mit einem Tuch abgedeckten Schüssel an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen. (Ich stelle sie immer in den ca. 40 Grad warmen Backofen, den ich einen Spalt offen lasse.)

In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Füllung mischen und die Springform etwas einfetten.

Dann den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche rechteckig ausrollen (ca. 30 x 50 cm) und die Füllung gleichmäßig darauf verstreichen. Das Rechteck von der langen Seite (50 cm) her aufrollen und 12 gleich dicke Scheiben abschneiden. Diese in die Springform setzen und noch einmal zugedeckt 15 Minuten gehen lassen, während der Ofen auf 160°C Umluft vorheizt.

Den Rosenkuchen ca. 30 Minuten backen, bis er goldbraun ist und ein Holzstäbchen sauber heraus kommt.

Auf einem Gitter auskühlen lassen.



Wer mag, kann natürlich noch einen dicken Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronensaft anrühren und den Kuchen damit beträufeln.

Habt einen genussvollen und schönen Sonntag, ihr Lieben, und startet gut in die neue Woche!

Eure

Judith



---

# Rhabarber-Hefeschnecken mit Mandeln & Marzipan



Rhabarber ist ein kulinarisches Zeichen, dass es endlich Frühling ist. Die grün-roten Stangen haben für mich sonnen-hungrige Naschkatze also eine sehr positive Assoziation. Endlich ist der milde Mai da, alle Bäume sind grün und es gibt die ersten frischen Köstlichkeiten des Jahres in Form von Erdbeeren, Rhabarber und Spargel. Ich meine mich zu erinnern, dass wir früher sogar eine Rhabarberpflanze im Garten hatten, aber irgendwie bin ich mir nicht mehr sicher. Auf jeden Fall muss einmal im Jahr mit dem lustig machenden Frühjahrsboten gebacken werden!

Da es jedoch auch noch mal einen kleinen Kälteeinbruch gab und somit Wohlfühlessen angesagt war, gibt es heute ein Rezept für

wärmende Hefeschnecken mit Kardamom und Marzipan, das kombiniert mit dem Rhabarber eine perfekt saftige und säuerlich-süße Füllung ergibt.



Für den Teig habe ich neben dem obligatorischen Dinkelmehl noch gemahlene Mandeln genommen und die Schnecken mit ein paar gehackten Mandeln bestreut. So wurden sie innen noch saftiger und hatten oben drauf ein bisschen Biss.

**Für ca. 12 Schnecken:**

450 g Dinkelmehl

[+ etwas mehr zum Bestäuben/Ausrollen]

50 g gemahlene Mandeln

1 Prise Salz

1 Päckchen Trockenhefe

60 g Zucker

$\frac{1}{2}$  TL Kardamom, gemahlen

40 g weiche oder zerlassene, abgekühlte Butter

310 ml Milch

8 Tropfen Bittermandelaroma

500 g Rhabarber

4 EL Sirup (z.B. Erdbeer, Blaubeer), Saft oder Wasser  
Vanillepulver  
(oder 1 Packung Vanillezucker, wenn man keinen Sirup  
verwendet)  
100 g Marzipan  
2-3 Handvoll gehackte Mandeln

Puderzucker, Zitronensaft/Milch (man kann auch den  
Rhabarbersirup verwenden) für einen dicklichen Guss

Mehl, Mandeln, Salz, Zucker, Kardamom und Hefe mischen.  
Milch in einem Töpfchen leicht erwärmen und das Mandelaroma  
dazugeben. Die Flüssigkeit zu den trockenen Zutaten geben und  
mit den Knethaken der Küchenmaschine oder des Handmixers  
verkneten. Die Butter ins Töpfchen geben und mit der Resthitze  
der Herdplatte weich werden oder gerade eben schmelzen lassen.  
Zum Teig geben. Diesen ca. 10 Minuten lang kneten lassen.  
Eventuell noch ein klein wenig Mehl zugeben, so dass der Teig  
nicht zu klebrig-flüssig wirkt. Er muss sich jedoch erstmal  
nicht zu einer Kugel ballen.

Dann mit einem Handtuch abdecken und an einem warmen Ort 1  
Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Rhabarber waschen, die Enden  
abschneiden und eventuell grob schälen. Die Stangen in kleine  
Würfel schneiden und diese in einem kleinen Topf (kann auch  
der Milch-Butter-Topf sein – ich spare immer gern Geschirr)  
mit dem Sirup oder anderer Flüssigkeit kurz aufkochen, dann  
den Herd ausdrehen. Mit Vanille würzen und mit Deckel kurz  
stehen lassen, bis der Rhabarber bissfest, aber nicht ganz  
weich ist. Abkühlen lassen, am besten in einem Sieb, so dass  
die Flüssigkeit gleich abtropfen kann. Diese würde den Teig  
aufweichen.

Den aufgegangenen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben  
und einmal durchkneten, bis die Kugel nicht mehr klebt.

Dann ein Rechteck von ca. 40 x 50 cm ausrollen und den  
Rhabarber darauf verteilen. Das Marzipan in kleine Würfelchen

schneiden oder mit den Fingern kleine Stückchen abzupfen und gleichmäßig darüber verteilen.

Von der langen Seite her aufrollen und die Rolle in ca. 12 breite Stücke schneiden. Diese mit der Schnittkante nach oben in eine gefettete Form oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Schnecken sollten etwas Abstand haben, wenn man sie einzeln backen möchte. Sollen sie wie auf dem Foto eher einen Kuchen ergeben und zusammenwachsen, setzt man sie einfach nebeneinander. Noch einmal 20 Minuten gehen lassen. Die Mandeln hacken und über die Schnecken streuen.

Den Ofen vorheizen und die Schnecken bei 160°C Umluft 30-35 Minuten backen, bis sie goldbraun und durch sind (Stäbchenprobe).

Aus Puderzucker und Flüssigkeit einen Guss anrühren und die Schnecken damit beträufeln.



Wenn die Rhabarberzeit vorbei ist, könnt ihr diese Schnecken natürlich auch mit anderen Früchten oder Beeren füllen. Kirschen machen sich bestimmt auch gut darin oder wie wäre es mit exotischen Mangoschnecken? Man kann da wie immer kreativ werden! =)

Habt eine genussvolle Restwoche und macht es euch lecker!  
Eure Judith