

Zwetschkuchen nach Omas Rezept mit Mandelzimtstreusel



Gestern kochte mein Naschkater Spaghettini Bolognese, denn wir hatten mal wieder Fleischelust. Im Rezept stand, das Gemüse solle man mit Butterschmalz andünsten und da erinnerte ich mich an die kleine gelbe Dose hinten unten im Kühlschrank. Normalerweise nehmen wir Rapsöl oder Olivenöl zum Kochen, seltener auch mal Butter. Meine Oma nahm für alles Gebratene Butterschmalz und allein sein Duft ist für mich untrennbar verbunden mit meinen Ferienbesuchen bei Oma und Opa. Ich parkte meine Nase über dem Schmalz, schloss selig die Augen und war mit einem Einatmen wieder in meiner Kindheit und in Omas Küche. Gerüche sind bei mir intensive Anker, sie rufen sofort Erinnerungen wach. Diesmal kamen Erinnerungen an [Omas Dampfnudeln](#) hoch, die sie ebenfalls mit Butterschmalz anbriet.



Als Naschkater dann noch ein Kilo Zwetschgen vom Einkauf mitbrachte, lag auf der Hand, was heute in der Küche entstehen würde – und so gibt es heute Omas Zwetschgenkuchen mit

Hefeteig, von mir durch Mandelzimtstreusel bereichert, und aus der zweiten Hälfte Hefeteig Pfälzer Dampfnudeln mit Salzkruste. So machte Oma das immer in der Zwetschgen- oder Apfelzeit: Sie machte aus der einen Hälfte Teig einen Kuchen, aus der zweiten Dampfnudeln und dann schwelgten wir im doppelten Naschkatzenglück.



Die [Dampfnudeln](#) sind mir heute wirklich besonders gut gelungen und Naschkater, der die Pfälzer Variante mit salziger Bodenkruste noch gar nicht kannte, hat bisher schon zweieinhalb Stück

verputzt – plus Kuchen, natürlich.

Wie früher musste ich natürlich die allererste, die aus der Pfanne kam, probieren und ich stand selig am Herd. Genauso schmeckten sie früher – ein kulinarischer Flashback in meine Kindheit...



Omas

Hefeteig ist wunderbar saftig und locker, außen gebräunt und innen weich. Die Zwetschgen sind noch etwas sauer, da tun ihnen die Streusel gut und wer mag, gibt noch einen Hauch Zucker oder Puderzucker obendrauf. Wem die Mandelstreusel zu „experimentell“ auf diesem Klassiker sind oder sie nicht mag, der kann sie weglassen oder normale Mehlstreusel (mit Zimt) machen.

Und falls ihr keine Dampfnudeln machen wollt, könnt ihr die gesamte Menge Teig auch für ein Backblech nehmen. Dann braucht ihr aber sicher ca. 2,5 kg Zwetschgen.

Als Brioche in einer Kastenform gebacken, macht sich der Teig aber auch sicher als Frühstückskuchen sehr gut.

Für 1 Backblech (oder 1 Springform und Dampfnudeln):

500 g Mehl

25 g frische Hefe oder 1 Beutel Trockenhefe

$\frac{1}{4}$ L Milch

2 Prisen Salz

80 g Butter

1 Ei

100 g Zucker
(etwas Zitronenschale oder Saft)

Für 1 Springform*:

1 kg Zwetschgen, entsteint

8 EL gemahlene Mandeln

1 EL Butter oder Margarine

1-2 TL Zimt

4 TL Zucker

** Für 1 Blech alles doppelt nehmen und lieber 2,5 kg Zwetschgen kaufen. Reste zu Kompott verkochen oder so essen. =)*

Die Milch in einem Töpfchen sanft erwärmen, die Hefe hineinrühren. Das Mehl in eine große Schüssel sieben, mit Zucker und Salz vermischen. Die Hefemilch hinein geben und im noch warmen Topf die Butter zergehen oder sehr weich werden lassen.

Den Ofen auf 40°C aufheizen, dann wieder ausschalten.

Ei und Butter ebenfalls in die Schüssel geben und alles ca. 5 Minuten lang mit den Knethaken zu einem glatten glänzenden Teig verkneten.

Die Schüssel mit einem Tuch zudecken und in den abgeschalteten Ofen stellen. Die Tür einen Spalt offen lassen. Den Teig ca. 1,5 Stunden gehen lassen.

Dann entweder die Hälfte des Teigs für eine Springform (relativ dünn) rund ausrollen oder die gesamte Menge in ein Backblech drücken und in beiden Fällen einen Rand hochziehen. Die Zwetschgen waschen, entstielen und der Länge nach aufschlitzen, um den Stein heraus zu holen. 2 EL gemahlene Mandeln auf dem Boden verteilen. (Da ich nicht wusste, wie saftig die Zwetschgen backen, wollte ich etwas „Aufsaugendes“ haben. Das ist aber nicht unbedingt nötig.) Dann die Früchte recht eng kreisförmig auf den Kuchenteig setzen.

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Aus den restlichen gemahlenden Mandeln und den anderen Zutaten

Streusel kneten und diese über den Zwetschgen verteilen.
Etwa eine halbe Stunde backen, bis der Teig goldbraun und die
Zwetschgen weich sind.
Herausnehmen und abkühlen lassen, dann aus der Form
lösen. [nurkochen]



Habt
ihr schon mit Zwetschgen gebacken dieses Jahr und habt ihr da
auch ein Familienrezept? Beim heutigen Regenwetter kann man ja
mal wieder unbeschwert backen, ohne die Wohnung allzu sehr
aufzuheizen und ein guter Kuchen hilft gegen graue Wolken doch
am allerbesten! =)

Habt ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

**Butterbrioche mit gerösteten
Nüssen**



Zurze

it bin ich – passend zum großen Fußballevent in unserem französischen Nachbarland – irgendwie französisch eingestellt. Nach den Madeleines hatte ich riesige Lust auf eine saftige Brioche und wälzte meine Bücher. In „Süßes Paris“ von Michael Paul (Muss ich euch mal vorstellen, ein wunderschönes Buch!) wurde ich fündig: Eine Brioche Nanterre mit glänzend brauner Kruste lachte mich an.

Natürlich habe ich sie wieder abgewandelt. Statt Mehl 550 habe ich Dinkelmehl Type 630 genommen, da ich fast grundsätzlich mit Dinkel backe. Etwas weniger Butter als im Rezept habe ich auch genommen, wobei es bei dieser Menge auch schon egal ist – die Franzosen sparen mit dieser Zutat einfach gar nicht. Und da ich aus meinen Heidelberger Zeiten noch immer von den Nussbrioches aus der Bäckerei Gundel träume (gibt es am Uniplatz und etwas weiter fast am Ende der Hauptstraße beim Karlsplatz), wollte ich mich selbst mal an solch einer Variante versuchen. Süßer Hefeteig mit gerösteten Nüssen – das ist eine traumhaft leckere Nascherei. Solltet ihr mal in Heidelberg sein, denkt an meine Nussbrioche und nehmt euch mal eine mit! =)



Franz
ösische Backwaren versetzen mich immer augenblicklich nach
Paris. Diese Stadt hat für mich eine Leichtigkeit und
Lebendigkeit, die sich perfekt in diesem Foto widerspiegelt,
dass ich einmal auf einer Brücke bei der Ile de la Cité machen
konnte. Musik hört man in dieser Stadt überall und ich finde,
sie beschwingt einen, wenn man durch die Straßen schlendert
und macht – sofern es gute Musik ist – die Stadt noch schöner.
Dieser Musiker war gut und das Pärchen fing ganz spontan an zu
tanzen. Reflexartig drückte ich auf den Auslöser und das Foto
hängt nun im Großformat über unserem Esstisch und erinnert
mich immer wieder an viele traumhafte Tage in meiner
französischen Liebingsmetropole.



Damit

ihr euch ihren Geschmack auf die Zunge zaubern könnt, braucht ihr **für 1 Kastenform**:

250 g Mehl (Dinkel, Type 630)
2 $\frac{1}{2}$ TL Trockenhefe
4 EL Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
4 Eier, leicht verquirlt
200 g Butter
2 EL Wasser
2 Handvoll Nüsse, grob gehackt

1 Ei zum Bestreichen

Das Wasser in eine kleine Schale geben und die Hefe darin an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich Blasen bilden.

Die gehackten Nüsse ohne Fett in einem kleinen Topf oder einer Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, bis sich Aroma entfaltet. Sie sollten keine schwarzen Stellen bekommen.

In einer Rührschüssel Zucker, Mehl und Salz mischen. Die Hefemischung dazugeben und mit den Knethaken auf niedriger Stufe vermengen. Dann die Eier zufügen, die Masse auf niedriger Stufe mischen und dann 10 Minuten auf hoher Stufe kneten. Beginnt der Teig sich vom Schüsselrand zu lösen, nach und nach die weiche Butter zugeben und weitere 5 Minuten kneten. Der Teig wird dann schön glänzend und elastisch, ist allerdings generell recht schwer durch die Butter und die Eier. Zum Schluss die gerösteten Nüsse unterkneten.

Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig bei Zimmertemperatur 2 Stunden gehen lassen. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben, glatt streichen und noch einmal zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Das Ei verquirlen und die Brioche damit bestreichen. 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun ist. Notfalls die Stäbchenprobe machen.

Auf einem Gitter abkühlen lassen. [nurkochen]



Die Brioche ist perfekt für ein süßes Frühstück mit Konfitüre. Selbst ich lasse da die Butter weg, denn es ist genug davon im Teig. ;)

Habt ein genussreiches Wochenende und lasst es euch gut gehen bei dem herrlichen Wetter, das angekündigt ist!

Eure

Judith



Perfekt zum Sonntag: Saftiger Gugelhupf mit Rosinen, Haselnuss und Mandel



Heute

hatte ich endlich mal wieder Zeit zum Backen. Die letzten Wochen waren schon ein bisschen anstrengend, denn ich kam von der Arbeit und setzte mich für die zweite Arbeit an den PC. Viel Zeit und innere Ruhe zum Backen und Kochen blieb da nicht. Ich habe das große Glück, dass mein Naschkater zuhause arbeitet und somit für uns kochen konnte. Wenn ich von der Arbeit komme – und dann habe ich Hunger wie eine Löwin – wartet etwas Warmes auf mich. Was für ein Luxus, oder? Ich muss sagen, es macht riesigen Spaß, dieses Buch zu übersetzen und ich freue mich unglaublich auf den Moment, wenn es im Buchhandel liegt und irgendwo (aber wahrscheinlich verschwindend klein im Impressum) steht: Aus dem Italienischen übersetzt von... Natürlich werde ich euch mein liebstes italienisches Kochbuch hier dann auch vorstellen. Aber erstmal muss es ja fertig werden. Nachdem das Größte von diesem Projekt nun geschafft ist, kann ich nicht nur durchschnaufen, sondern mich auch mal wieder bei (anderen) schönen Dingen

entspannen. Beim Backen zum Beispiel. Schon länger hatte ich mal wieder große Lust auf einen fluffigen süßen Hefeteig mit Rosinen. Am besten mit viiiel Butter. Da musste also ein Gugel her und den habe ich vorhin aus dem Ofen geholt.



Was kann man bei solch garstigem Wetter denn auch besseres tun, als das Haus mit warmem, süßem Duft zu fluten und bei einer Tasse heißem Tee die Füße an die Heizung zu strecken. Heute feiert eine Freundin Geburtstag und deswegen bin ich am Donnerstag Abend in die Pfälzer Heimat gereist, um ein gemütliches Wochenende bei der Familie zu genießen. Auf dem Weg dahin habe ich erneut in Landau Station gemacht, wo mich Perez in seinem [Parezz0](#) rührend mit Kaffee und Tee versorgte, mich mit den feinen Rebert-Törtchen am liebsten gemästet hätte und sich sichtlich genauso freute, mich zu sehen, wie umgekehrt. Witzigerweise stellten wir einmal mehr fest, dass die Welt wirklich klein ist. In meiner Studienstadt Heidelberg arbeitete ich eine Saison lang in einer Eisdiele und per Zufall kam heraus, dass Perez die Besitzer kennt. Manchmal schließen sich so lustige kleine Kreise. Das kennt ihr sicher auch. Wir haben jedenfalls beschlossen, irgendwann mal zusammen nach Heidelberg Eis essen zu gehen. Dann spazieren wir gemeinsam ins [GelatoGo](#) und genießen, wie die anderen Augen machen. =)

Jetzt hoffe ich aber, ich kann eure Augen mit diesem feinen Kuchen zum Glänzen bringen.

Für 1 großen Gugelhupf:

100 g Rosinen

80 ml Fruchtsaft (Apfel, Mango, Orange; man kann natürlich auch Rum nehmen)

250 ml Milch

1 Würfel frische Hefe (42g)

90 g Zucker

$\frac{1}{2}$ TL Vanillepulver

750 g Mehl

1 Prise Salz

3 Bio-Eier

2 Handvoll (geröstete) Haselnüsse/Mandeln, grob gehackt

300 g weiche Butter Butter oder Margarine + 1 EL Mehl für die Form
Puderzucker (zum Bestreuen)

Rosinen in einer kleinen Schüssel in dem Fruchtsaft einweichen.

Von der Milch 150 ml lauwarm erwärmen. Die Hefe hinein bröckeln und mit 1 EL von dem Zucker unter Rühren darin auflösen. 100 g Mehl unterrühren und den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Das restliche Mehl, die übrige Milch, Zucker, Salz, Vanillepulver und Eier mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine verkneten und 5 Minuten durchkneten. Weiche Butter und den Vorteig dazugeben und alles zu einem geschmeidigen, glänzenden Teig verkneten. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Die Rosinen abtropfen lassen, unter den Teig kneten und weitere 15 Minuten gehen lassen.

Eine große Gugelhupf-Form (etwa 2 l Inhalt) gut mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstäuben. Den Teig einfüllen und in der Form nochmals an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf Umluft 180 Grad vorheizen. Den Gugelhupf im vorgeheizten Ofen etwa 50–55 Minuten backen.

In der Form 10-15 Minuten abkühlen lassen, dann noch warm aus der Form stürzen. Ganz auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.[nurkochen]



Habt ihr schon mal Gugelhupf gebacken? Mögt ihr ihn, oder habt ihr lieber Obst oder Sahne auf dem Kuchen?

So staubtrockene Gugels, wie man sie manchmal bekommt, mag ich auch nicht sonderlich. Aber einer mit viel Butter, schön saftig und außen knusprig – das ist wahres Küchenglück.

Habt ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith

[Pizza mit Champignons, Zwiebeln, Oliven, Kapern und Rucola](#)

Vor allem in der „süßen“ Weihnachtszeit brauche ich meist richtig herzhaftes Essen als Ausgleich und kurioserweise habe

ich zurzeit sogar recht wenig Lust auf Plätzchen und Heißhunger auf alles Herzhaftes. =)



Diese Pizza verbinde ich mit meiner Studentenzeit. Ich weiß noch genau, wie ich das erste Mal diesen Teig aus dem „Essen & Trinken Spezial. Köstliche Klassiker Schritt für Schritt erklärt“ (2013) zubereitete und dann meine liebe Freundin Celina zum Frauenabend vorbei kam. Sie backt und kocht genauso leidenschaftlich wie ich und wenn wir zusammen sind, dreht sich über kurz oder lang alles ums Essen. Zwei begeisterungsfähige Genussmenschen beugten sich also damals über den Teig und waren hellauf begeistert, wie wunderbar er aufging und wie weich er sich anfühlte. Celina streichelte ihn sogar ganz verliebt und war entzückt über seine Textur.

Dann buken wir die Pizzen, krönten sie auch damals mit frischem Rucola und gossen ein Glas Wein ein. Andächtig bewunderten wir das Werk auf unserem Teller und nahmen dann den ersten Bissen...

Wenn Celina und ich einmal wirklich sprachlos sind, dann will das etwas heißen. Wir schauten uns an, verdrehten die Augen, schüttelten den Kopf. Bissen zu, kauten, schüttelten den Kopf. Es war göttlich.



Knusprigster dünner Boden mit Knusperblasen am Rand, wunderbar herzhafter Belag. Willkommen in Italien! Zungenorgasmus kam uns dann in den Sinn, nachdem wir des Redens wieder fähig waren und somit war dieses Teigrezept an adeliger Stelle in unser Rezeptrepertoire aufgenommen.

Bisher ist mir dieser Teig noch nie misslungen und auch mit Trockenhefe und ohne italienisches Mehl „tipo00“ wird die Pizza wunderbar.

Das Geheimnis ist meiner Meinung nach aber nicht nur das gute Rezept, sondern das Vorheizen des Ofens samt Blech, worauf die belegte Pizza dann mit Backpapier befördert wird.

Probiert es aus, ich bin sicher, so eine gute Pizza habt ihr noch nie selbst gemacht! =)



So

gehen **4 Pizzen:**

500 g Mehl (Typ 00 oder 405)

1 gestr. TL Salz

5 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

300 ml kaltes Wasser

Mehl zum Bearbeiten

Tomatensauce (Passata, Kräuter, Salz, Pfeffer, Knoblauch gepresst)

Belag und Käse nach Wunsch, z.B. Pilze, Zwiebeln, Oliven, Kapern, Ananas, Paprika, Gouda, Mozzarella, frischen Rucola, ...

Das Wasser in eine Schüssel geben und die frische Hefe unter Rühren in 5 Minuten darin auflösen. Mehl darauf sieben, Salz zugeben.

Alternativ bei Trockenhefe: Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen, das Wasser zugeben, alles verrühren.

Mit den Händen zu einem glatten Kloß verkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 10-15 Minuten lang geschmeidig kneten. Dann in eine Schüssel legen und mit Klarsichtfolie oder einem feuchten Handtuch bedecken, damit der Teig nicht austrocknet.

Bei Zimmertemperatur 1:30 Stunden gehen lassen.

Dann den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einer Rolle

formen, dabei nicht zu viel kneten. Die Rolle in 4 Stücke teilen und zu Kugeln formen. Mit Abstand auf eine bemehlte Stelle oder in eine bemehlte Form legen, wieder abdecken und 1 Stunde gehen lassen.

30 Minuten vor dem Backen den Ofen mit Pizzastein oder Backblech auf unterster Schiene auf 250°C vorheizen. (Auch Umluft: 250°C)

Die Teigkugeln mit etwas Mehl dünn ausrollen und auf ein Tablett, Blech oder großes Brett mit Backpapier legen. Mit Tomatensoße bestreichen, nach Wunsch belegen und in den Ofen auf das vorgeheizte Blech gleiten lassen. Ca. 10 Minuten backen. [nurkochen]



Meine

Ma erzählte neulich, in ihrer Studentenzeit sei Käsetoast DAS WG-Gericht gewesen. Ich verbinde mit meinen Uni-Jahren diese Pizza und einen indischen Kochabend mit unserer Fachschaftstruppe.

Welche kulinarischen Erinnerungen habt ihr ans Studium, an die Schulzeit oder eine andere Lebensphase? Ich freue mich auf eure Worte!

Habt eine genussvolle zweite Adventswoche,
eure Judith

Italien in meiner Küche: Fabelhafte Focaccia

Träumt ihr auch schon von Sommerreisen, vom Süden, Meer und gutem mediterranem Essen? Fernweh habe ich ja ständig, aber jetzt, wo ganz viele Freunde und Bekannte von ihren Reiseplänen erzählen oder erste Fotos zeigen, schlägt bei mir die Sehnsucht nach meinem Lieblingsland am Mittelmeer voll zu. Ich träume von Granita mit Brioche zum Frühstück, bunten Märkten voller saftigsüßer Tomaten, Olivenhainen, pittoresken Städtchen, Pasta, Pinien auf sanften Hügeln, Pizza, blauem Meer, Antipasti mit Focaccia.

Aber es hilft ja alles nichts, vorerst bleiben es Träume. Ein kleines bisschen Abhilfe schafft da die eigene Küche: ich koch´mir halt einfach mein Italiengefühl! Auf aromatische Tomaten zum Büffelmozzarella muss ich wohl noch ein kleines bisschen warten, aber eine aromatische, luftige Focaccia kann ich mir backen...



Das

Rezept stammt von einer Italienerin aus der Toskana und es ist nicht nur ganz leicht nachzumachen, sondern garantiert auch eine umwerfend gute Focaccia! Luftig- weicher Teig, außen goldgelb und knusprig und mit einem zarten Olivenölgeschmack, über den sich Salz und Rosmarin legen, mit denen die Focaccia bestreut wird.

Mein Naschkater schwärmte: Bessere habe er auch letzten Sommer in Ligurien nicht gegessen.

Zumindest für Focaccia muss ich nun also nicht mehr nach Italien reisen. =)



Hier

das Rezept für eine Form von etwa 20 x 30 cm:

500 g Weißmehl
1 TL feines Salz
25 g frische Hefe
300 ml lauwarmes Wasser
50 ml Olivenöl extra vergine
2 Zweige Rosmarin
grobes Salz oder Fleur de sel
weiteres Olivenöl zum Beträufeln

Das Mehl zusammen mit dem feinen Salz in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde bilden. Die zerbröckelte Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Gut umrühren und 2 Minuten stehen

lassen.

Das Wasser mit der Hefe in die Mulde gießen und verkneten. Dann das Öl dazu geben und etwa 5 Minuten lang kräftig kneten, bis eine glatte, homogene Teigkugel entsteht.

Möglicherweise muss man noch einen Löffel Wasser oder Mehl hinzufügen, damit der Teig schön elastisch, aber nicht zu klebrig ist. Den Teig leicht bemehlen, in eine Schüssel legen und mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken. An einem warmen Ort anderthalb Stunden ruhen lassen (der abgeschaltete Ofen eignet sich dazu sehr gut, oder im Sommer die Nähe eines sonnigen Fensters).

Währenddessen eine rechteckige Backform mit Öl bepinseln. Nach der Gehzeit den Teig mit den Händen noch einmal kurz durchkneten und dann in die Form drücken. Dabei mit den Fingerkuppen Löcher in die Oberfläche drücken, die später das Öl aufnehmen. Mit dem Geschirrtuch bedeckt noch einmal ca. 25 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 220 °C vorheizen.

Das Olivenöl über die Oberfläche der Focaccia sprengen, mit etwas grobem Salz und frischem Rosmarin bestreuen. 25- 30 Minuten backen, bis sie aufgegangen und goldbraun ist.

Etwas abkühlen lassen und in Streifen schneiden.[nurkochen]



Ich hoffe, dieses Stück Italien schmeckt euch genauso gut wie uns und ihr könnt euch auch ein bisschen in den Süden träumen! =)

Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith

