<u>Cannoli aus dem Ofen mit</u> <u>Heidelbeer-Mascarpone</u>



Wie ihr vielleicht gemerkt habt, war es zwei Wochen still auf dem Blog. Das liegt daran, dass ich gerade sehr viel unterwegs bin. Aktuell genieße ich das wunderschöne Südtirol, danach ziehe ich noch weiter nach Chioggia an der Lagune von Venedig.

Um schon mal in Italien-Stimmung zu kommen (naja, das bin ich eigentlich immer, aber noch mehr kann ja nicht schaden), habe ich vor meiner Abreise Cannoli gebacken.

Einige von euch werden die süditalienische Nascherei sicher kennen. Teig wird um ein Röhrchen gewickelt, frittiert und dann mit Ricotta oder einer leckeren Creme, zum Beispiel Vanille oder Pistazie, gefüllt.

Ich liebe Cannoli, aber sie sind schon eine recht mächtige Nascherei, durch das Frittieren, aber auch die Füllung. Da ich persönlich in meiner Küche nicht frittieren mag (sie geht offen ins Wohnzimmer über und die halbe Wohnung würde tagelang nach Fett riechen), habe ich mal Cannoli aus dem Ofen ausprobiert.



Natürlich hat der Teig eine ganz andere Konsistenz, da er nur gebacken, nicht frittiert wird. Aber knusprige Teigröhrchen mit Cremefüllung klingen trotzdem super, oder?

Da sie durch das Backen eh schon ganz anders werden würden, habe ich auch noch einen Anteil Vollkornmehl genommen, weil ich das so gerne mag. Das sind also echt Naschkatzen-Cannoli aus dem Ofen. :)

Für die Füllung habe ich es mir leicht gemacht. Eine Buttercreme war mir zu aufwendig. Mascarpone ist fett genug und auch fest und cremig. Ich habe lediglich einige Löffel Waldheidelbeerkonfitüre darunter gemischt, die ich selbst in Polen gekocht hatte, als ich bei einer ehemaligen Kollegin dorthin eingeladen war. Die Heidelbeeren hatte ihr Sohn selbst gesammelt.

Sie schmecken unfassbar intensiv im Vergleich zu den Zucht-Heidelbeeren, die man überall kaufen kann! Aber ihr könnt auch einfache Heidelbeer-Konfitüre nehmen!



Am besten füllt ihr die Cannoli frisch vor dem Servieren und lasst sie nicht zu lange liegen, sonst weichen sie irgendwann durch.

Für 15-20 Cannoli:

100 g Dinkel-Vollkornmehl

150 g Dinkelmehl

½ TL Salz

30 g Butter, zimmerwarm

1 TL Zitronensaft

6 EL Marsala*

Fett für die Röhrchen

Füllung:

750 g Mascarpone

3-4 geh. EL (Wald) Heidelbeer-Konfitüre

* Ich hatte keinen da und habe Weinbergspfirsichlikör genommen. Man hat sein Aroma richtig gut herausgeschmeckt.

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und mischen. Die Butter, den Zitronensaft und den Marsala darübergeben und alles zügig verkneten. Falls etwas Feuchtigkeit fehlt (bei Vollkornmehl kann das vorkommen), vorsichtig noch ein wenig Wasser oder Likör zufügen.

Den Teig auf der Arbeitsfläche 1-2 Minuten verkneten, bis er elastisch ist, dann in Folie gewickelt oder in einer abgedeckten Schüssel 20 Minuten ruhen lassen.

Den Teig 2 mm dünn ausrollen und etwa 9 cm große Kreise ausstechen (geht mit einem Dessertring sehr gut).

Ein kleines Schälchen Wasser bereitstellen.

Die Röhrchen rundherum etwas einfetten und dann jeden Kreis ein wenig oval ziehen (oder mit dem Nudelholz oval rollen) und um die Röhrchen legen. Mit angefeuchteten Fingern die Kanten zusammendrücken und die Cannoli auf ein Blech mit Backpapier legen.

Den Ofen auf 180 °C Umluft erhitzen und die Cannoli 12-15 Minuten backen, oder bis sie leicht goldbraun sind.

Kurz abkühlen lassen, dann vorsichtig die Röhrchen entfernen

und ganz abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Mascarpone mit der Konfitüre verrühren, abschmecken, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kühlstellen.

Sobald die Cannoli vernascht werden sollen, die Füllung gleichmäßig in die Teigröhrchen spritzen, nach Belieben mit einem Hauch Puderzucker bestäuben und genießen.



Ist das nicht eine fantastische Farbe? Ich finde, allein die Füllung kann sich sehen lassen (ist sogar die Naschkatzen-Farbe!) und uns haben die Cannoli sehr gut geschmeckt, auch wenn sie nicht wirklich authentisch sind. Dafür aber individuell!

Ihr könnt den Teig natürlich auch nur mit Weißmehl machen und auch bei der Füllung wieder variieren, was ihr mögt oder da habt. Macht einfach euer eigenes Cannoli-Ding! :)

Jetzt wünsche ich euch eine genussvolle Zeit und sende euch liebe Grüße aus dem wunderschönen Südtirol!

Lasst es euch auch gut gehen!

Eure Judith

Riesen Mandel-Cookie mit Heidelbeeren (vegan)



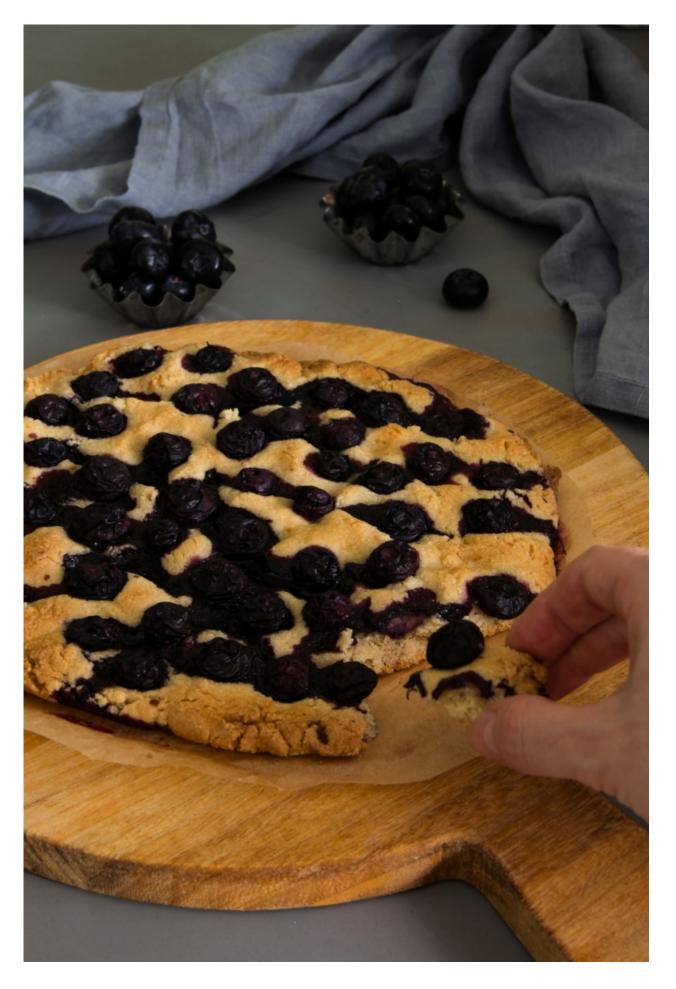
Letzt

e Woche hatte ich ja den <u>mediterranen Hefeblechkuchen</u> mit saisonalem Obst gebacken und dabei viel zu viel Streuselmasse gemacht. Nachdem der Kuchen mit der Hälfte der Menge bereits gut bedeckt war, musste also eine Lösung für den Rest her.

Nach kurzem Überlegen gab ich den Teig auf ein Blech, drückte ihn in Kreisform und legte übrig gebliebene Heidelbeeren darauf. Das Ergebnis war ein mega leckerer riesen Cookie, der wunderbar nach Mandeln schmeckt und eine klasse Konsistenz hat.

Die Streuselmenge für den Blechkuchen habe ich entsprechend halbiert, hier gebe ich allerdings die ursprüngliche Menge an, damit man 2 Riesen-Cookies bekommt. Das Backen soll sich ja lohnen.

Natürlich könnt ihr auch mehrere kleinere Kekse backen!



Für 2 Riesen-Cookies:

140 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
100 g Puderzucker
120 g Margarine
1-2 Handvoll Heidelbeeren

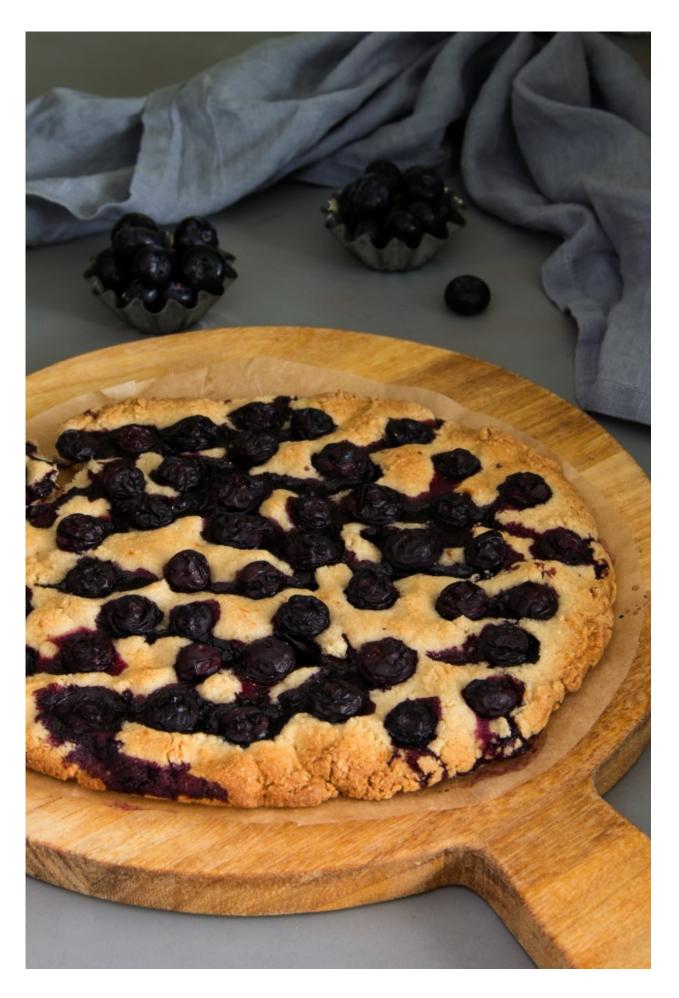
Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und verkneten, bis alles gut vermischt ist.

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen und 2 Bleche mit Backpapier belegen.

Den Teig halbieren und auf den Blechen gleichmäßig flach drücken und zu einem Kreis formen. Wenn die Cookies am Rand krümelig sind, kann man das Backpapier über den Rand klappen und mit dem Papier einen glatten Rand formen.

Die Heidelbeeren auf den Cookies verteilen und leicht andrücken. Man kann auch vorher mit den Fingern leichte Dellenfür die Beeren in den Teig drücken.

Im Ofen ca. 20 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Mit dem Papier vom Blech nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.



Auch hier könnt ihr natürlich wieder variieren. Mit

Schokostücken, mit Johannisbeeren, mit bunten Schokolinsen… seid kreativ und eigensinnig! ;)

Ich wünsche euch genussvolle Sommertage! Eure Judith

<u>Cremiger Schmandkuchen mit</u> Waldheidelbeeren und Limette

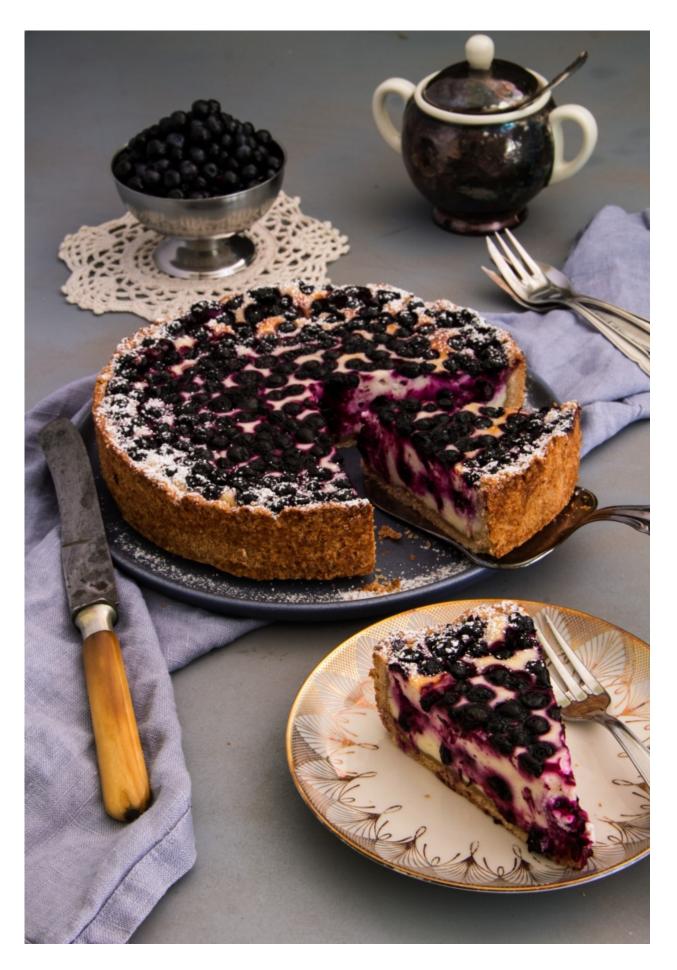


langsam beschleicht mich der Verdacht, dass mich eine kleine Käsekuchensuchtphase erwischt hat. Ich liebe guten Käsekuchen, aber normalerweise ist mein Verlangen danach mit ein, zwei Stücken auch wieder für Wochen oder sogar Monate gestillt. Zur Zeit könnte ich ständig Käsekuchen essen. Schon letztes Wochenende gab es ja den Quarkkuchen mit Mango und Aprikose.

Gestern lachten mich dann auf dem Münstermarkt Waldheidelbeeren an und sofort sah ich im Geiste einen cremigen Käsekuchen mit den blauen Beerchen vor mir.

Also tigerte ich gestern nochmal los und besorgte Quark und Schmand, den ich normalerweise nie kaufe. Aber ich hatte Lust drauf und außerdem macht er Kuchen so herrlich cremig!

Eine Limette wollte auch noch mit, um dem Kuchen sommerliche Frische zu verleihen und heute wurde dann schnell gebacken, damit der Kuchen abkühlen konnte, während ich eine Abholung für Foodsharing machte.



Der erste Happen nach dem Shooting war himmlisch. Der Kuchen ist so cremig, genau richtig süß und schön frisch. Naschkater

war genauso begeistert und ich hoffe, ihr werdet diesen Kuchen auch lieben!

Natürlich könnt ihr auch Kulturheidelbeeren nehmen, wenn ihr keine Waldheidelbeeren findet. Aber letztere sind etwas kleiner und schmecken viel intensiver. Allerdings färben sie auch intensiver, wie wir nach dem Naschen blaulippig und mit blaugrauen Zähnen lachend festgestellt haben.

Für 1 Springform mit 19 cm Durchmesser:

TEIG:

160 g Dinkelmehl Type 1050 80 g Butter/Margarine 40 g Zucker Etwas Wasser nach Bedarf

BELAG:

200 g Schmand
250 g Quark (Halbfettstufe)
80 g Zucker
25 g Speisestärke
Abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette
2 EL Limettensaft
200 g Waldheidelbeeren

Für den **Teig** alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und mit den Fingerspitzen zerkrümeln. Teelöffelweise kaltes Wasser zufügen, bis sich alles zu einem gleichmäßigen Teig verbunden hat.

Die Springform einfetten und den Teig gleichmäßig hineindrücken. Einen Rand hochziehen.

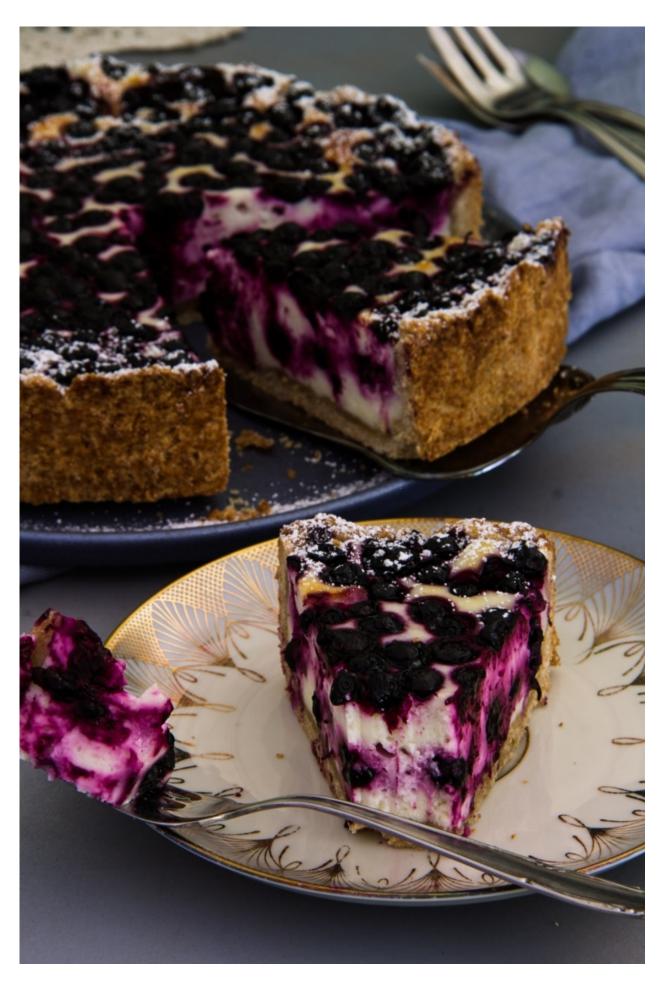
Für die **Creme** alle Zutaten bis auf die Beeren in eine Schüssel wiegen und mit dem Schneebesen verrühren. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Dann etwa die Hälfte der Creme auf den Teigboden gießen, die Hälfte der Heidelbeeren darauf verteilen und die zweite Hälfte Creme darübergeben und glattstreichen. Die übrigen Beeren gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Den Schmandkuchen ca. 45 Minuten backen, bis die Masse

aufgegangen ist und ganz leicht zu bräunen beginnt. In der Form abkühlen lassen und dann herauslösen.

Nach Belieben zum Servieren mit einem Hauch Puderzucker bestäuben.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Macht es euch

<u>Heidelbeer-Schnitten mit</u> weißer Schokolade



Diese

Heidelbeer-Schnitten habe ich diese Woche zum zweiten Mal gebacken. Das erste Mal waren sie zu schnell aufgefuttert. Und sonderlich fotogen fand ich sie auch nicht. Zwei gute Gründe also, sie noch einmal zu backen und gleich noch ein bisschen zu optimieren.

Beim zweiten Mal habe ich einen Teil Vollkornmehl plus Haferflocken genommen, damit der Boden etwas kerniger wird, denn nur mit Weißmehl und durch die weiße Schokolade war er etwas speckig. Außerdem kamen der Guss und die Deko aus Schokolade dazu. Diese Version schmeckte uns dann sogar noch besser. Auch diese Portion wird das Wochenende wohl nicht überleben…



Schnitten sind sehr flach geworden, deshalb hab ich die Angabe

für den Backrahmen direkt ein wenig verkleinert. Wenn ihr einen eher hohen Kuchen haben wollt, nehmt eine noch kleinere Form (ca. 20×20 cm oder auch eine kleine runde Springform).

Für ein kleines Blech (ca. 20×25 cm):

100 g Dinkelmehl 1050

100 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)

80 g feine Haferflocken

2 gestr. TL Backpulver

2 LSE *

120 g Margarine

120 g Rohzucker

200 ml Wasser oder Pflanzendrink

100 g weiße Schokolade, gehackt **

100 g TK-Heidelbeeren

Guss:

60 g Heidelbeeren

250 g Hafer-Joghurt

10 g Zucker

10 g Stärke

Deko:

100 g weiße Schokolade

* (2 gestr. EL Leinsamen + 6 EL Wasser > quellen und pürieren)
** Mit veganer weißer Schokolade ist der Kuchen vegan!
Natürlich kann man auch Butter und Milch nehmen, wenn der
Kuchen so schon zu vegan ist.;)

Beide Mehle, die Haferflocken und das Backpulver mischen und dann die gehackte Schokolade dazugeben.

Margarine und Zucker mit dem Schneebesen oder dem Handmixer kurz cremig rühren, dann das Leinsamenei (LSE) unterrühren. Das Mehl und die Flüssigkeit in zwei Portionen zufügen und alles zu einem homogenen Teig verrühren.

Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte rechteckige Form füllen.

Die Zutaten für den Guss pürieren und darübergießen. Die Schnitten ca. 40 Minuten backen und dann abkühlen lassen.

Die weiße Schokolade schmelzen und die Schnitten damit verzieren. Sobald sie fest ist, Stücke in beliebiger Form und Größe schneiden.



Habt einen genussvollen Sonntag und eine entspannte Woche und

baut euch immer wieder kleine Genuss-Momente ein, die Kraft geben!

Alles Liebe, eure Judith

<u>Vegane Heidelbeermuffins ohne</u> Kristallzucker



Plötz

lich waren da diese Heidelbeeren im Tiefkühlfach. Naschkater hat eine Beerenphase. Sofort entstand vor meinem inneren Auge ein Bild: Fluffiger Teig mit dunkellila Beeren und einem Hauch von Zitrone.

Heidelbeermuffins sind ein Klassiker unter den Muffins und trotz ihrer Einfachheit finde ich sie sooo köstlich, denn der süße Rührteig – aufgepeppt mit einem Hauch Zitronenschale – mit den leicht säuerlichen Beeren und einem Hauch Zimt darin…so etwas kann man eigentlich immer verputzen, morgens, mittags, abends.

Sie sind auch ganz fix gebacken! Als Naschkater gestern Abend vom Sport kam, standen sie abgekühlt in der Küche. Sein Kommentar nach dem ersten Biss: "Das sind die besten Muffins, die du bisher gebacken hast!" Wenn Kater ein Rezept mit solchen Worten freigibt zur Veröffentlichung, dann kann ich es euch natürlich nicht vorenthalten und so habe ich heute früh das schöne Sonnenlicht ausgenutzt und sie noch schnell für euch abgelichtet, bevor sie alle aufgefuttert sind.



Für ca. 10 Stück: 190 g Dinkelmehl 630 60 g Kokoszucker

½ TL Zimt
2 Prisen Salz

2 TL Backpulver

abgeriebene Schale einer halben Bio-Zitrone
60 g Agavendicksaft/ Ahornsirup
80 ml zerlassene vegane Margarine
80 ml Reisdrink (alternativ Mandel oder auch Soja)
½ Banane, mit der Gabel zu Brei zerdrückt
120 g Heidelbeeren (frisch oder TK)

Den Ofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Die Margarine abwiegen und im Ofen zerlassen.

Die sechs ersten, trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen. Reisdrink, Agavendicksaft und zerlassene Margarine und die Banane verrühren und zu den trockenen Zutaten geben. Mit dem Handmixer kurz zu einem zähen Teig verrühren. Dann die Beeren vorsichtig unterheben.

Die Mulden eines Muffinblechs fetten oder mit Papierförmchen auslegen und mit dem Teig füllen.

Die Muffins ca. 30 Minuten backen, gegen Ende etwas im Auge behalten, damit sie nicht dunkel werden und am besten die Stäbchenprobe machen.

Auf einem Gitter abkühlen lassen.



Die Sonne hat sich ja leider schnell wieder verflüchtigt, aber wenn man die Augen zumacht und einen Muffin genießt, geht sie auf der Zunge wieder auf. =) Ich wünsche euch eine genussreiche Restwoche und kommt gut im Wochenende an! Eure Judith