

Sommerlicher Rotkäppchen-Kuchen mit Johannisbeeren



Schon lange wollte ich mal einen Rotkäppchen-Kuchen backen. Kennt ihr diese frische Version einer Donauwelle, wo statt Buttercreme eine Quark-Sahne-Mischung auf einem Marmor-Kirsch-Boden landet und die mit einer roten Glasurhaube gekrönt wird?

Da ich allerdings schon [Marmorkuchen](#) und auch [Donauwelle](#) im Blogarchiv habe, wollte ich eine neue Version machen, die zum Sommer passt und außerdem zum Blogevent „[Sommergenuss in Rot](#)“ in Ingas „[Jahreszeitenküche](#)“.



Den Teig habe ich also statt mit Kakao mit Johannisbeeren und Zitronenschale verfeinert. Für die Deko inspirierte mich Anjas Backbuch, wo ich auch das Grundrezept geklaut habe. Eigentlich hatte meine Ma mal ein Rezept von einer Kollegin bekommen, das jahre- wenn nicht jahrzehntelang im Rezeptehefter lag. Als ich gestern anrief, damit sie es mir schickt, hatte sie es just vor kurzem aussortiert... Aber es gibt ja Bloggerkolleginnen. =)

Die Einladung zu Ingas Blogevent hat mich sehr gefreut, denn ich liebe den Sommer und alle kulinarischen Genüsse, die er mit sich bringt: all die Beeren und Früchte, knackiges Gemüse aus der Region in allen Farben, Melonen, Kräuter und vieles mehr.

Zwar bin ich kein Fan der Farbe rot, aber beim Essen mache ich da eine Ausnahme, solange es schmeckt und hübsch aussieht – und das ist bei Beeren und Kuchen ja der Fall.

Inga dagegen liebt Rot und so lud sie zu ihrem 5. Bloggeburtstag zu einem großen virtuellen Büffet, in dem auf jeden Fall die Farbe Rot vorkommen soll. Also steuere ich hiermit eine Nascherei bei, die sogar die Farbe im Namen trägt: ROTkäppchen-Kuchen.



Für 1 Springform mit 24 cm Durchmesser:

TEIG:

100 g Butter
100 g Zucker
3 Eier
200 g Dinkelmehl 630
 $\frac{1}{2}$ Packung Backpulver
50 ml Milch oder Pflanzendrink
6 Zweige Johannisbeeren, entstielt

CREME:

250 g Quark 20%
1 Päckchen Vanillezucker
2 Becher Sahne (ca. 400 ml)
2 Päckchen Sahnesteif

KÄPPCHEN:

250 ml Roter Saft (Kirsche, Johannisbeeren)
1 Packung Tortenguss (rot)
1–2 EL Zucker

Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und die Ränder mit etwas Butter oder Margarine einfetten.

Den Ofen auf 175°C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Für den Teig die Butter und den Zucker aufschlagen. Die Eier einzeln unterrühren, bis eine cremige und gleichmäßige Masse entstanden ist. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch zum Teig geben (am besten sogar sieben). Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Die Johannisbeeren gleichmäßig darauf verteilen und mit der Handfläche leicht in den Teig drücken. Den Kuchen 40–45 Minuten backen, dann abkühlen lassen.

Den abgekühlten Kuchen aus der Form nehmen und einen Tortenring darum legen. Den Quark mit dem Vanillezucker vermischen. Die Sahne steif schlagen und sobald sich Bläschen bilden das Sahnesteif dazugeben. Weiter schlagen, bis die Sahne fest ist und dann vorsichtig unter die Quarkmischung heben. Die Quark-Sahne auf dem Kuchen verteilen und gut glatt streichen.

Für den Guss das Päckchen Tortenguss mit dem Zucker in einen Topf geben und nach und nach mit dem roten Saft verrühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen, dann zügig und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Den Kuchen am besten etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, dann den Tortenring entfernen und den Kuchen nach Belieben mit Beeren, weißer Schokolade, Pistazien oder Sonstigem dekorieren.



Ich hoffe, ihr habt jetzt Kuchenhunger bekommen und backt meine Version eines Rotkäppchen-Kuchens einmal nach. Der Kuchen landet jetzt auf Ingas Büffet, zusammen mit einem „Happy Blog-Geburtstag!“. Danke für das schöne Fest, Inga!

Euch wünsche ich eine genussvolle Woche, macht es euch schön!

Eure Judith

Johannisbeer-Birnen-Crumble



Diese
s Wochenende war ich in der Heimat. Im elterlichen Garten sind gerade die Johannisbeeren reif, die Sträucher biegen sich

unter ihrer Last. Wenige Schritte weiter leuchten die Himbeeren. Nun ist er da, der Sommer in seiner köstlichen Fülle!

Bei seinem ersten morgendlichen Rundgang marschiert Schildkröte Maxl jetzt immer zuerst zu den Sträuchern mit den roten Beeren, um zu schauen, ob da vielleicht über Nacht was für ihn abgefallen ist. Wenn ich zum Pflücken komme, gesellt er sich bald dazu – da fällt natürlich ganz sicher was für ihn



ab.

Ich liebe diesen Monat, wenn Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren reif sind und man sich den Naschkatzenbauch mit den fruchtigen Vitaminbomben vollschlagen kann. Und natürlich

muss auch damit gebacken werden! Standardmäßig gibt es unseren [Johannisbeerkuchen](#) mit Eischnee oder [Rote Grütze mit Vanillesoße](#), aber heute haben wir einen Crumble mit Birne in den Ofen geschoben – mit Vollkorn-Crumbles aus frisch gemahlenem Dinkel.

Für 1 Ofenform, ca. 26 cm Durchmesser:

200 g Dinkel-Vollkornmehl (am besten frisch gemahlen)

140 g zerlassene oder weiche Butter

5 leicht gehäufte EL Rohrzucker

1–2 TL Zimt

600 g Johannisbeeren *

2 Birnen

** wem Johannisbeeren zu sauer sind, der nimmt nur 400 g und einfach mehr Birne*

Die Johannisbeeren von den Stielen zupfen, waschen und etwas trocknen lassen. Die Birnen schälen, würfeln und mit den Johannisbeeren mischen.

Das Mehl mit dem Zucker und dem Zimt mischen, die Butter dazu geben und alles verrühren. Etwa ein Viertel bis ein Drittel des Teigs in die Form geben und ganz dünn zu einer Art Boden ausstreichen bzw. hineindrücken. Die Beeren und Birnen darauf verteilen und darüber die Streuselmasse geben.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft 20–25 Minuten backen, bis die Beeren blubbern und die Streusel goldbraun und knusprig sind.



Habt eine genussvolle Woche – und bewahrt einen kühlen Kopf, wenn die große Hitze kommt! Zur Not gibt es ja innere

Abkühlung bei der nächsten Eisdiele – oder mit selbstgemachter [Nicecream](#), [Granita](#) und Co... =)

Alles Liebe,
eure Judith

Beerendessert mit Vanillesauce



Da bin ich wieder. Die letzten zwei Wochen war es hier sehr ruhig. Bei der Arbeit gab es so viel zu tun, dass mir nach täglichen Überstunden keine Zeit und Ruhe blieb, um neben privaten Terminen zu Backen, Kochen oder Bloggen. Ich hoffe, die Zeit ist euch nicht zu lange geworden.

Am Wochenende hatten wir dann drei Tage zum Verschnauften, denn unser Chef hat gestern Feiertag ausgerufen und somit hatten wir frei. Eine Wohltat! =)

Auf Familienbesuch konnte ich dann auch endlich mal wieder backen und fotografieren. Ich starte also erholt in die Woche und habe drei leckere Rezepte für euch im Gepäck.



Beeren sind die farbenfrohen kugeligen Schätze des Sommers. Sie lassen die Süße der Sonne auf der Zunge zerplatzen, stillen mit ihrer leichten Säure ein wenig den Durst der langen heißen

Tage und lassen sich zu allerlei Herrlichkeiten verarbeiten. Einige Sorten wie beispielsweise Johannisbeeren kann man wunderbar einfrieren und sich dann das ganze Jahr den Sommer in die Küche zaubern, zum Beispiel mit einem Johannisbeerkuchen oder einer Roten Grütze.

Bei uns hat dieses Beerengericht Familientradition und wird oft als Nachtisch serviert, so lange die Tiefkühltruhe sonnenverwöhnte Vorräte hergibt. Dazu eine selbstgemachte Sauce mit echter Vanille und davon nicht zu wenig und die Welt ist in Ordnung!

Man kann diese Grütze natürlich auch mit TK-Beeren machen. Bei uns ist es meist auch nichts anderes, nur dass wir die TK-Vorräte eben selbst herstellen. =)

Beerendessert:

etwa 500 g Beeren

(das können Johannisbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren sein, am besten natürlich alles zusammen als Mischung; es können auch gekaufte TK-Beeren sein)

1/2 Packung Vanillepuddingpulver

1/4 l Milch

Zucker (je nach Säure der Beeren sollten 2-4 EL reichen)

Beeren erhitzen, Puddingpulver mit Milch anrühren und samt Zucker dazu geben.

3-4 Minuten aufkochen und dann erkalten lassen.

Vanillesauce:

200 ml Sahne

100 ml Milch

100 ml Milch

2 Eigelbe

1 ausgeschabte Vanilleschote

Schote

Zucker (2-3 EL)

Sahne und 100 ml Milch aufkochen lassen. Die weiteren 100 ml Milch mit den Eigelben verquirlen und in den Topf geben, dabei

ständig rühren, damit das Ei nicht gerinnt.

Das Mark der Vanilleschote sowie die ausgeschabte Schote dazu geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Soße dickt dann langsam an. In einer Schüssel oder einem Kännchen auskühlen lassen.



Konserviert ihr euch auch den Sommer? In Einmachgläsern oder der Tiefkühltruhe?

Ich würde mich freuen zu hören, welche Vorräte ihr euch anlegt

und was ihr daraus zaubert!

Eine genussvolle Woche wünscht euch eure
Judith

Ein paar Gabeln voll Sommer: Johannisbeerkuchen



Im

Garten meiner Eltern – einem kleinen Paradies mit Seerosenteich, Blumen und Gartentier Maxl, der Landschildkröte – wachsen im Sommer reichlich Johannisbeeren. Ein, zwei Wochen im Jahr kann man für die Ernte und Verarbeitung einplanen, in denen man dann in Momenten der Muse erst zwischen den beladenen Ästen der Sträucher akrobatische Übungen vollführt, um auch ja jede sattrote Kugel zu erwischen und dann mit Gabel und Schüssel bewaffnet im schattigen Hof zu sitzen und die Beute zu entstielen. Das ist schon eine kleine Sklavenarbeit, aber wenn man am Schluss eine weitere große Schüssel herrlicher Beeren vor sich hat und weiß, was daraus werden kann, dann lohnt sich diese Mühe.

Und was wird daraus? Wir frieren die Johannisbeeren immer tüten- weise ein und konservieren uns so ein bisschen Sommer. Um dann im Winter, wenn mal wieder alles grau und trüb ist, eine aus der Tiefkühltruhe zu nehmen und einen sommerlich-fruchtigen Kuchen daraus zu machen. Meistens bleibt sogar die eine oder andere Tüte bis zum Frühling über und dann stellt sich spätestens im April oder Mai bei meiner Ma der Resteverwertungstrieb ein: „Die müssen weg, es gibt ja schon fast neue!“ Naja. Noch nicht soo gleich. Aber ich könnte mal wieder... einen Kuchen backen!

Das hier ist unser Lieblings- Johannisbeer- Kuchen. Auf einen Mandelboden kommt eine Baisermasse mit den Beeren, die dann gar nicht mehr sauer sind, aber dem Backwerk ganz viel Frische geben.

Wenn man ihn im Sommer backt (oder zufällig auch Stachelbeeren eingefroren hat), kann man diese Beerensorten auch gut mischen.



Hier

das Rezept:

{für eine Springform mit 26 cm Ø}

Teig:

50 g weiche Butter/ Margarine

70 g Zucker

1 Prise Salz

1 Eigelb
200 g Dinkel(vollkorn)mehl
1 TL Backpulver
2- 3 EL Sahne oder Apfelsaft
1 TL abgeriebene Zitronenschale

Belag:

500 g rote Johannisbeeren, gewaschen und entstielt
3 Eiweiß
3 EL heißes Wasser
1 Prise Salz
110 g Zucker
2 Eigelbe
150 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
{1 EL Rum}

Die Form fetten.

Die weiche Butter mit dem Zucker, dem Salz und dem Eigelb cremig rühren.

Mehl mit Backpulver mischen, zur Eier- Butter- Mischung in die Schüssel geben und zusammen mit der Flüssigkeit und der Zitronenschale zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig in die Form geben und mit feuchten Händen oder dem Teigschaber zu einem gleichmäßigen Boden streichen.

Den Backofen auf 180 °C {Umluft} vorheizen.

Die Eiweiße mit dem Wasser und dem Salz steif schlagen. Nach und nach den Zucker und die Eigelbe dazu geben und 2- 3 Minuten weiter schlagen.

Wenn die Masse dickschaumig ist, die Nüsse/ Mandeln sowie die Beeren {und eventuell den Rum} dazu geben und vorsichtig unterheben.

Die Baisermasse auf den Teigboden gleiten lassen und glatt streichen.

40- 45 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

{Das Rezept stammt aus dem Buch „Lieblingskuchen aus

Vollkornmehl“ von GU}[nurkochen]



Worau

f freut ihr euch am meisten in der Sommerzeit? Habt ihr auch Obst und Gemüse im Garten, das ihr verarbeitet und konserviert, um es im Winter zu genießen?

Ich finde ja, so etwas bringt einen ein bisschen besser durch den langen, kalten Winter, der so gar nicht meine Jahreszeit ist.

Habt genussreiche und sonnige Märztage!

Bis bald, eure Judith



An angel's kiss in summer: Beeren- Tarte mit Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren und Vanillecreme – my summer cake is made from all these things...



Unschwer zu erraten, welches Lied mir heute beim Backen durch den Kopf geisterte, oder? ^^ Summer wine von Natalia Avelon schien mir bei der heutigen Fülle an Sommerzutaten mehr als passend und so summt' ich beim Rühren, Mischen und Dekorieren in Dauerschleife vor mich hin.

Die Sommerzeit beschenkt uns jetzt reich mit Früchten und allerlei roten beerigen Glückmachern und ich liebe diesen Überfluss an gesunden Leckereien aus der Natur.

Da wir heute Besuch bekommen, ist das die perfekte

Gelegenheit, sie allesamt auf einen frischen Vollkorn- Biskuit zu betten, eng aneinander gekuschelt auf einer weichen Schicht aus Puddingcreme mit echter Vanille und gekrönt mit einem schokoladigen Betthupferl.

So dürfen sie sich noch kurz ausruhen, bevor die Kaffeezeit beginnt und sie auf die Tafel wandern, um hoffentlich bewundert und dann intensiv genossen zu werden.

Das Rezept für den **Biskuitteig** ist mein Universalrezept, das ich auch beim **Osterlamm** benutze.

4 Eier (getrennt)
1 Prise Salz
4 EL lauwarmes Wasser
120 g Zucker
etwas Vanillepulver
1 gehäufter TL Backpulver
175 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)

Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen.

Den Ofen auf 200° C vorheizen. Eine Form für Biskuit-Obstböden fetten und mit Zucker ausstreuen.

Die Eigelbe mit dem Wasser und dem Zucker schaumig rühren, dann Vanille und das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterziehen.

Den Teig in die Form geben und 20- 30 Minuten backen. Abkühlen lassen und aus der Form lösen, völlig erkalten lassen.



Darau

f kommt eine selbst gekochte **Creme**:

250 ml Milch

30 g Stärke

1 ausgekratzte Vanilleschote

2 gehäufte EL Zucker

Den Großteil der Milch mit dem Zucker und der Vanille aufkochen. Ich gebe immer noch die leere Vanilleschote mit dazu.

In einer Schüssel ein paar Esslöffel Milch mit der Stärke verrühren. Das Ganze in die fast kochende Milch einrühren und weiter rühren, bis es blubbert und andickt.

Vom Herd nehmen und erkalten lassen, dabei immer wieder umrühren oder eine Folie drüber legen, damit sich keine Haut bildet.

Die Creme gleichmäßig auf den Biskuit streichen. Darauf kann man beliebig Beeren verteilen, Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, ... oder auch von allen etwas. =)

Wer möchte kann dann als **Deko** etwa 100 g Zartbitterschokolade oder -kuvertüre schmelzen und die Tarte damit verzieren.[nurkochen]



Ich
wünsche euch allen einen erholsamen und schönen Feiertag,
genießt die Sonne, wenn sie scheint und genießt vor allem ein
gutes Essen mit lieben Menschen und ein anständiges Stück
Kuchen! ;)

Genussvolle Grüße, eure Judith ♥