

Kleine Matcha-Quark-Tarletts mit weißer Schokolade



Ich

kann gar nicht genau sagen, wie oft ich schon in Paris gewesen bin. Eine liebe Freundin von mir lebt dort. Wir kennen uns seit der 8. Klasse, als wir an einem Schüleraustausch teilnahmen. Damals wie heute sind wir sehr unterschiedlich und anfangs schienen wir auch kein gutes Paar abzugeben. Vermutlich waren wir beide aber auch einfach noch zu jung und zu schüchtern.

Obwohl der Kontakt beim ersten Mal also noch etwas „holprig“ war, kann ich mich noch gut an meine erste Woche in Paris erinnern. Vor allem aber ans Essen. Marions Mutter kocht unglaublich gut und verwöhnte mich mit Brathuhn, Quiche Lorraine, Sandwiches aus himmlischem Pariser Baguette mit Huhn und Mayonnaise und Rosinen-Brioche zum Frühstück. Schon damals lernte ich also die französische Küche zu schätzen, auch wenn mir das zu dieser Zeit noch nicht so bewusst war. Ich fand einfach alles nur lecker und hatte zudem großes Glück: Andere aus meiner Klasse wurden wirklich schlecht versorgt und manche konnte ich mit durchfüttern, so reichlich fiel mein Lunchpaket immer aus.

Trotz der Anfangsschwierigkeiten beschlossen wir, Kontakt zu halten. Bei vielen wäre der Briefkontakt sicher irgendwann eingeschlafen, aber da wir beide treue Seelen sind, geschah das nicht und so entwickelte sich eine sehr spezielle aber innige Freundschaft zwischen uns. Immer im Wechsel besuchten wir uns einmal im Jahr und meine Urlaube in Paris genieße ich noch immer in vollen Zügen. Ich fühle mich nur halb als Touristin, denn wir unternehmen viele Dinge, die normale Besucher niemals schaffen und ich sehe Dinge und Ecken von Paris, die normalerweise nur Einheimische kennen.



Heute , als leidenschaftliche Naschkatze, liebe ich Paris einmal mehr aufgrund seiner Küche, seiner Boulangerien mit dem weltbesten Baguette und seiner Pâtisseries mit den himmlischen Törtchen, Eclairs und Tartletts.

Zu Weihnachten bekam ich ein wunderbares Buch geschenkt: *Süßes Paris. Verliebt in französische Patisserie und Desserts* von Michael Paul. Darin nimmt er die Leser mit auf eine Tour durch Paris und verrät, wo es seiner Meinung nach die besten Macarons, kandierte Maronen, Brioches, Apfelkuchen und Eiscremes gibt. Ich bekomme (kulinarisches) Fernweh, wenn ich es durchblättere...

Was hilft dagegen? Sich inspirieren lassen und kleine Tartletts backen!

Ich hatte noch Mohnstreusel da, Quark und Matchapulver und so entstanden diese kleinen Tartes. Naschkaters Kommentar nach dem ersten Bissen: „Mhmm sind die gut! Die müssen auf die Naschkatze!“ Ganz knapp konnte ich drei für die Fotos retten und ich hoffe, ihr bekommt auch Lust auf kleine Fernweh-Gebäcke! =)



Für 6

kleine Tarteförmchen à 10 cm Durchmesser:

Mürbeteig:

200 g Mehl + etwas zum Bearbeiten/Ausrollen
1 Prise Salz
75 g Puderzucker
90 g kalte Butter in kleinen Stückchen
2 Eigelb
(evtl. 1 EL Milch oder Wasser)

Käsemasse:

1-2 geh. TL Matcha
50 g weiße Schokolade
4 EL Milch
1 geh. EL Puderzucker
350 g Quark
2 Eiweiß (Schnee)
1 Prise Salz

nach Belieben Mandelblättchen oder Mohnstreusel zum Bestreuen
(nicht mehr als $\frac{1}{4}$ der Menge [hier](#))

Mehl, Salz und Zucker in eine große Schüssel sieben. Die Butter zugeben und mit den Fingerspitzen alles zu Krümeln verreiben. Die Eigelbe untermischen und mit den Händen zügig zu einem glatten Teig kneten. Sollte er etwas zu trocken sein (ich denke, das hängt von der Größe der Eier ab), ein klein wenig Flüssigkeit zugeben.

Den Teig in Klarsichtfolie gewickelt eine halbe Stunde kühlen. In dieser Zeit die Füllung zubereiten.

Die weiße Schokolade grob hacken und mit der Milch in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen.

Quark, Puderzucker, Matchapulver und die flüssige Schokolade verrühren. Abschmecken, ob die Intensität des Matchas und die Süße stimmen.

Das mit dem Salz steif geschlagene Eiweiß unterheben.

Eventuell die Streusel zubereiten. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Den Teig auf etwas Mehl ausrollen und 6 kleine Tarteförmchen damit auskleiden. Der Teig sollte bis zum Rand gehen. Mit der Rückseite eines Messers den überschüssigen Teig am Rand abstreifen.

Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Förmchen 5 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Falls der Boden sich beim Backen etwas nach oben gewölbt hat, sinkt er nun wieder ein. Ansonsten noch einmal vorsichtig mit einer Gabel hineinstechen.

Die Quarkmasse auf die Förmchen verteilen und etwas glatt streichen. Mit [Mohnstreuseln](#) oder Mandelblättchen bestreuen.

Etwa eine halbe Stunde backen, dabei im Auge behalten, damit sie nicht zu dunkel werden oder ungleichmäßig bräunen.

Abkühlen lassen und vorsichtig aus den Förmchen stürzen. Mit Puderzucker bestreut servieren. [nurkochen]



Habt
ein genussvolles Restwochenende und macht es euch schön bei
dem nasskalten, grauen Wetter! Der Frühling kommt... =)
Eure Judith

**Veganer Beeren- Käsekuchen,
liebevoll gestreift von
Naschkater**



Neuli

ch, genauer gesagt in der Adventszeit, waren wir zum Tee eingeladen. Eine liebe Bekannte, bei der wir das letzte Silvester mit veganen Köstlichkeiten gefeiert hatten, wollte uns vor einem erneuten Umzug dieses Jahr noch mit ihrer Traumwohnung bekannt machen, in der sie dann etwa ein Jahr gewohnt haben wird.

Naschkater hatte schon lange ein Lesezeichen auf der Seite des Käsekuchens in mein veganes Backbuch der Veganista geklebt und nun hatte er den perfekten Anlass, denn wir konnten diesen Kuchen ja wunderbar zu Tatjana mitnehmen.

Es wurde allerdings eine Last-minute-Backaktion, denn die Zeit war etwas knapp und so musste Naschkatze helfend einspringen. Katerchen durfte aber Regie führen und Anweisungen geben, ich bot mich nur als Beraterin an. Letztlich war es Teamwork auf die Minute, denn der Kuchen konnte gerade noch auf Transport-Temperatur abkühlen, da mussten wir auch schon los.

Deswegen gibt es auch leider nur ein paar Fotos vom Gesamteindruck des Kuchens. Er war auch innerhalb von anderthalb Tagen vernichtet. Eigentlich war schon nach dem Teekränzchen nur noch etwa ein Sechstel übrig... Er schmeckte einfach zu gut. =)



Für

eine Springform 26-28 cm:

Boden:

260 g Mehl
 100 g Zucker
 1 Prise Salz
 $\frac{1}{2}$ Packung Backpulver
 2 Messerspitzen Vanillepulver
 100 g gefrorene oder kalte Margarine
 3-4 EL eiskaltes Wasser

Füllung:

400 g Seidentofu
 400 g Beeren
 (Erdbeeren oder Beerenmischung, zur Not TK)
 60 g Margarine
 400 ml kalte Kokosmilch
 2 Biozitronen
 150 g Zucker
 100 g Speisestärke
 1 TL Vanillepulver
 44 g Tofu natur

Alle trockenen Zutaten für den Teig mischen. Die Margarine in Flöckchen darüber geben (oder die gefrorene reiben) und mit

Knethaken oder Händen krümelig mischen. Ein paar Esslöffel Wasser dazu geben, so dass ein Teig entsteht.

Zwischen Frischhaltefolie auf ca. 30 cm Durchmesser ausrollen. Die Form fetten und den Teig hinein legen. Einen kleinen Rand hochziehen.

Den Teigboden in der Form 30 Minuten kalt stellen.

Den Seidentofu in ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb geben und 30 Minuten abtropfen lassen.

Die Beeren waschen (oder auftauen lassen), Stielansätze entfernen. Margarine schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Die Kokosmilchdose öffnen, ohne vorher zu schütteln (!) und die feste Kokoscreme von oben abnehmen. Die Zitronen heiß waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Saft und Schale, flüssige Margarine, Kokoscreme und alle weiteren Zutaten bis auf die Erdbeeren glatt pürieren.

Die Hälfte der Creme mit den Erdbeeren/Beeren noch einmal pürieren.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Beide Cremes abwechselnd als Streifen nebeneinander auf das Teigbett geben oder für das Spiralmuster abwechselnd 2-3 Esslöffel jeder Creme übereinander in die Mitte des Bodens füllen, bis die Cremes verbraucht sind.

Etwa eine Stunde backen und den Kuchen auskühlen lassen und erst dann aus der Form lösen.

TIPP: Wem das mit den Mustern zu aufwendig ist, der kann natürlich auch die beiden Cremes übereinander schichten! =)[nurkochen]

Wenn ihr mal einen veganen Käsekuchen ausprobieren wollt, kann ich euch dieses Rezept sehr empfehlen, denn es hat sehr gut geklappt und war wie gesagt so lecker, dass wir ihn zu dritt fast auf einmal verputzt hätten.



Und

falls ihr mehr Lust auf einen veganen Zupfkuchen habt, dann schaut doch mal [HIER](#) vorbei! =)

Habt eine genussvolle Restwoche!

Eure Judith

**Zartschmelzender Genuss auf
der Zunge: Aprikosen-
Käsekuchen**



Diese Woche bin ich in der Pfälzer Heimat zu Besuch, denn meine liebste Ma feiert groß Geburtstag. Eigentlich wollte sie für ihre spontanen Gäste einen Käsekuchen backen (lassen), aber Anfang der Woche war es so heiß, dass sie sich weigerte, den Backofen anzumachen. Es lagen dann also vier Packungen Quark bzw. Schichtkäse im Kühlschrank und bewegten sich auf ihr Mindesthaltbarkeitsdatum zu.

Mitte der Woche kühlte es dann zumindest abends schön ab und wir saßen genießerisch mit einem Glas Wein im Hof und ließen uns ein angenehmes Lüftchen um die Nase wehen. Da kamen wir auf den Quark zu sprechen und als gewiefte Naschkatze mit Backentzug konnte ich meine Ma überzeugen, dass man an einem solchen Tag doch abends backen und dann direkt durchlüften könnte, so wie man es dann vor dem Zubettgehen eh tut.

Also schwangen wir uns noch schnell aufs Rad, besorgten im Dorf ein paar Aprikosen und los ging es in der Backstube.

Der Kuchen ist eine Wucht. Ich würde behaupten, es ist der cremigste und beste Käsekuchen, den ich je gebacken habe. In Freiburg gibt es auf dem Münstermarkt (und mittlerweile auf vielen anderen Märkten) „Stefans Käsekuchen“, der wirklich ganz großartig ist. Aber mein Naschkater behauptete sehr überzeugend, dass mein Kuchen sich durchaus mit Stefans messen könne und meine Eltern waren der gleichen Ansicht.

Ich möchte mich jetzt hier nicht mit einem kleinen

professionellen Käsekuchenimperium vergleichen. Aber ich denke, dieser Kuchen würde auf dem Markt sicher auch Abnehmer finden und Käsekuchenliebhaber sollten dieses Rezept unbedingt ausprobieren!

Der Boden ist aus Dinkelvollkornmehl und somit schön knusprig und nussig im Geschmack und die saisonalen Aprikosen passen mit ihrer leicht säuerlichen Frucht hervorragend zur leicht süßen Creme.



Für

eine Form von Ø 26 cm:

Boden:

300 g Dinkelvollkornmehl, frisch gemahlen
200 Butter
100 g Zucker
1 Ei

Käsemasse:

500 g Schichtkäse
500 g Quark
 $\frac{1}{2}$ Becher Sahne
2 EL Crème fraîche oder Mascarpone
5 Eier
150 g Zucker
1 Packung Vanillezucker

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Saft einer kleinen Zitrone

4 EL Mehl

12 Aprikosen

Die Zutaten für den Boden in eine Schüssel geben und schnell zu einem Teig verkneten.

Die Springform fetten und mit Mehl austreuen.

Den Teig gleichmäßig in die Form drücken und einen Rand hochziehen. Die Form in den Kühlschrank stellen. (Falls dafür kein Platz ist, kann man auch den Teig kühlen (in Folie oder einer abgedeckten Schale) und ihn dann in die Form drücken.)

Den Ofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.

Für die Füllung alle Zutaten in eine große Schüssel füllen und mit dem Handrührgerät mehrere Minuten gut durchschlagen.

Die Aprikosen waschen, trocknen und halbieren.

Die Hälfte der Käsemasse auf den Boden geben. Zwei Drittel der Aprikosen darauf verteilen. Dann die restliche Masse einfüllen, glatt streichen und mit den übrigen Aprikosen kreisförmig belegen.

Den Kuchen 50 Minuten backen.[nurkochen]

TIPP: Nach den ersten 10 Minuten mit einem Messer zwischen Quarkmasse und Mürbteigrand rundherum entlang fahren. So kann er gleichmäßig aufgehen und platzt nicht auf.

TIPP: Da er sonst zu dunkel wird, den Kuchen am besten nach einer halben Stunde mit Alufolie abdecken. Kurz vor Ende der Backzeit kann man ihn noch mal Farbe nehmen lassen, so dass er am Ende goldbraun ist.

Nach dem Backen in Ruhe auskühlen lassen. Nach einer Viertelstunde kann man meist vorsichtig den Rand der Form lösen. Dann fertig auskühlen lassen. (Währenddessen sinkt der beim Backen aufgegangene Kuchen wieder auf Springformhöhe ab.)

Den kalten Kuchen auf eine Platte setzen und eventuell mit Puderzucker verzieren.



Ich hoffe, ihr habt Lust bekommen auf diesen cremigen Wochenendgenuss und falls ihr ihn nachbackt, freue ich mich über eure Meinung! =)

Habt ein genussreiches Wochenende und wenn es bei euch auch so stürmt – lasst euch nicht wegpusten!

Eure Judith



Zitronige Mini- Käsekuchen- Muffins



Diese Muffins sind eine Abwandlung von Zupfkuchen- Muffins, die ich vor einigen Jahren mal gebacken hatte. Den Teig muss man nicht unbedingt kühlen, deswegen gehen sie sehr schnell und sind auch ansonsten sehr unkompliziert.

Mit dem Zitronensaft werden sie herrlich frisch und leicht im Geschmack.

Man kann sie natürlich auch in normalen Muffinformen machen. Die kleinen eignen sich nur besser als Dessert, wenn man Gäste im Haus hat.

Teig:

100 g Butter oder Margarine

80 g Zucker

3 TL Kakaopulver

150 g Mehl

1 TL Backpulver

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Käsemasse:

2 Eier

80 g Zucker
100 g zerlassene Butter oder Margarine
200 g Quark
 $\frac{1}{2}$ Packung Vanillepuddingpulver
1-2 EL Rum
2 EL Zitronensaft
abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Papierförmchen für 24 Mini- Muffins

Mehl mit Kakao, Zucker, Backpulver und Zitronenschale mischen.
Die Butter/ Margarine dazu geben und alles zu einem Teig verkneten.

Gleichmäßig auf die Förmchen verteilen, am Boden und am Rand festdrücken.

Den Ofen auf 175° C vorheizen.

Die Eier schaumig rühren, Zucker und Butter dazu geben, am Schluss den Quark und das Puddingpulver unterrühren, bis es eine glatte Masse ist.

Diese gleichmäßig auf die Förmchen verteilen.

Etwa 25 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.[nurkochen]



Wenn
ihr in den Boden etwas mehr Kakao gebt und etwas vom Mürbteig oben drauf streuselt anstatt es als Boden zu verwenden und die Füllung ohne die Zitrone macht, dann habt ihr klassische

Zupfkuchenmuffins, die ebenfalls herrlich schmecken und mit ihrem Hauch mehr Kakao noch glücklicher machen, als es die Zitronen- Mini- Muffins ohnehin schon tun.

Ich wünsche euch eine genussreiche Zeit mit den kleinen Glückmachern und allen anderen Naschkatzen- Produkten, die ihr an grauen Novembertagen so zaubert.

Eure Judith

Der der- geht- immer- Klassiker: Käsekuchen – sommerlich frisch mit Zitrone und Apfel



Ooohh

wie ist das lecker! So lecker! So lecker!

Ja, ich bin in Fußballlaune, ich gebe es zu. Aber die Jubelgesänge passen (gaanz leicht abgewandelt) auch wunderbar

in die Küche und ich finde für Gaumengenüsse darf man sich gerne auch mal lauter begeistern, das muss ja nicht immer nur bei Fußball der Fall sein, oder? =)

Der Deutschen Liebling, oder zumindest einer der liebsten – der Käsekuchen. Auch ich kann ihn fast immer essen, gerne mit Apfel oder Kirschen darin, dann hat man Frucht- und Käsekuchen auf einmal und eine qualvolle Entscheidung weniger... =D

Heute gibt es einen klassischeren als letztes Mal, nämlich mit Boden und ohne Gries, dafür aber mit etwas Zitrone und ein wenig Apfel für die Frische und knusprigem, fast karamelligem Vollkornboden. Hab ich schon erwähnt, dass ich ihn sehr lecker fand? Ja? Ok... dann teile ich jetzt noch das Rezept mit euch und hoffe, er schmeckt euch auch so gut wie mir. =)

Mürbteigboden:

300 g (Vollkorn-) Mehl (am besten Dinkel & frisch gemahlen)
200 g Butter
100 Zucker
1 Ei

Alle Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten. Eine Springform (26 cm Ø) fetten und den Teig hinein drücken, einen recht hohen Rand formen. Etwa 30 Minuten kühl stellen.

Käsemasse:

1 kg Schichtkäse
2 EL Mehl
4 Eier
abgeriebene Schale einer Zitrone
Saft einer halben Zitrone
2 Päckchen Vanillezucker
3- 4 größere Äpfel

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Alle Zutaten mit den Schneebesen des Handrührgerätes oder mit der Küchenmaschine einige Minuten gut verrühren.

Die Äpfel schälen, vierteln und die Viertel in gleichmäßige Schnitze schneiden. Diese gleichmäßig auf dem Mürbteigboden

verteilen, am besten im Kreis in Reihe, dann die Käsemasse darüber geben und glatt streichen.

Den Kuchen in den heißen Ofen schieben. Nach 10 Minuten mit einem Messer zwischen Quarkmasse und Rand entlang fahren. So geht der Kuchen gleichmäßig auf und reißt nicht in der Mitte ein.

Weitere 50 Minuten backen. Dann gut auskühlen lassen und den Kuchen mit Puderzucker bestreuen. [nurkochen]



Wie mögt ihr euren Käsekuchen am liebsten? Ich würde mich freuen, von euren Käse- Lieblingen zu hören!

Habt eine genussvolle Zeit!

Eure Judith