

# Herzige Erdnuss-Mandel-Schoko-Happen



Heute gibt es nur eine kleine süße Nascherei, die ich neulich schon mal gemacht habe und auf die ich vor dem Urlaub noch mal Lust hatte.

Im Prinzip sind das [Energiekugeln](#), allerdings ein bisschen herausgeputzt, weil ich sie in eine Silikon-Pralinen-Form gedrückt habe, sodass kleine Herzen entstanden sind.

[Energiekugeln](#) habe ich schon ein paar Rezepte auf dem Blog, aber mit Erdnuss und Kakao gibt es noch keine und ich mag [diese Kombi](#) total gerne!

Falls ihr kein geröstetes Nuss- oder Mandelöl habt (Ich habe immer Nussmus da und normalerweise setzt sich da recht viel Öl ab.), könnt ihr es durch ein wenig andere Flüssigkeit ersetzen, einen Schuss mehr Ahornsirup oder auch Mandelmilch etc.

Solche Naschereien aus Mandeln, Nüssen, Datteln und Aromen mag ich super gern, wenn nachmittags der Süßhunger zuschlägt. Sie sind eine gesündere und unkomplizierte Alternative zu Kuchen, die schnell zubereitet ist und sich im Kühli auch einige Tage hält.



**Für 15–20 Herzen/Kugeln:**

150 g Datteln

50 g Erdnussmus

50 g Mandeln (geröstet)

5 g geröstetes Nuss-/Mandelöl

5 g Kakopulver

5 g Ahornsirup

Alle Zutaten in einen Blitzhacker wiegen und zusammen mixen, bis eine klebrige Paste entsteht, die zusammenhält. Falls nötig noch 1 Schuss Pflanzenmilch dazugeben.

Dann entweder kleine Kugeln formen (jeweils 1 TL) oder die Masse in eine Pralinenform aus Silikon drücken und dann wieder herauslösen.

In einer Dose im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb einiger Tage vernaschen.

Zurzeit bin ich im Urlaub am Königssee und hoffe, ihr habt ebenfalls eine genussvolle Zeit und lasst es euch gutgehen – egal ob im Urlaub oder im Alltag!

Alles Liebe, eure Judith

---

**Torta del nonno –**  
**Schokomürbkekuchen mit**  
**Kaffeecreme**



Torta del nonno? Heißt das nicht della nonna? Nein, ihr lest schon richtig. Diese torta ist dem Opa (nonno) gewidmet, wie das bekannte Pendant mit Zitronencreme der Oma (nonna). Das Rezept stammt aus dem Buch „[Toskana in meiner Küche](#)“ von Cettina Vicenzino, die das Rezept auch erfunden hat.

Schon beim ersten Durchblättern fiel mir diese Torta del nonno ins Auge. Da ich die zitronige [Torta della nonna](#) sehr liebe, aber auch auf Schokokuchen und Kaffee stehe, war für mich klar: Diese Kreation kann nur fantastisch sein und wird ausprobiert!

Als ich beim Foodsaving Milch und Eier, die ich sonst eigentlich nie kaufe, rettete, fiel mir diese Torte wieder ein. Naschkater war begeistert von meinem Backvorhaben und so entstand gestern nach langer Zeit mal wieder eine Torte ganz genau nach Rezept (nur Pinienkerne musste ich durch Mandelblättchen ersetzen). Naja, und den Zucker habe ich minimal reduziert, aber das zählt kaum.



Das Ergebnis schmeckt buonissimo! Direkt nach dem Abkühlen

konnten wir dem Duft nicht mehr widerstehen und mussten ein Stückchen probieren – normalerweise ein Tabu im Hause Naschkatze, denn die Kamera isst immer zuerst.

Für eine Springform mit 20 cm Durchmesser:

**FÜLLUNG:**

5 g espressopulver

500 ml Milch

1 TL Zimt

2 Eier (Gr. M)

2 Eigelb

100 g Zucker

1 Prise Salz

50 g Maisstärke

**TEIG:**

250 g Mehl

(Type 405 oder Dinkel 630 oder 1050)

40 g Kakaopulver

1 Prise Salz

150 g kalte Butter in Stückchen

1 Ei

90 g Zucker

**AUßERDEM:**

1 Eiweiß

20 g Walnusskerne

20 g Pinienkerne

(oder Mandelblättchen)

Puderrucker zum Servieren

[Getrocknete Linsen oder Kichererbsen zum Blindbacken]

Am Vorabend oder einige Stunden zuvor das espressopulver mit 200 ml Milch verrühren und zugedeckt (im Kühlschrank) ziehen lassen. Dann durch ein Sieb gießen und bei Bedarf noch durch einen Papierteefilter. Mit der restlichen Milch (300 ml) mischen.

Für den Teig Mehl, Kakao und Salz mischen und zügig mit der Butter verkneten. Ei mit Zucker mischen und zur Mehl-Butter-

Mischung geben. Alles zu einem glatten Teig kneten, aber nicht zu lange, da der Teig sonst hart und nicht mürbe wird. Den Teig in Folie wickeln und 1 Stunde kühlen.

Für die Füllung die Kaffeemilch mit dem Zimt erhitzen, aber nicht aufkochen lassen. Eier, Eigelbe und Zucker leicht schaumig schlagen und das Salz unterrühren. Die Stärke nach und nach dazu sieben (!) und gut unterrühren.

Die Kaffeemilch in dünnem Strahl in die Eiermischung einrühren. Alles erneut in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren eindicken lassen. Die Creme in eine Schüssel füllen, Frischhaltefolie auflegen und abkühlen lassen.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein Drittel des Teigs abnehmen und zur Seite stellen. Den restlichen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Tarte- oder Springform samt Rand damit auskleiden. Den Teig mit Backpapier abdecken, mit Backlinsen oder -kichererbsen beschweren und im heißen Ofen 12 Minuten blindbacken. Die Form aus dem Ofen nehmen, die Linsen und das Papier entfernen und den Teig noch 1-2 Minuten backen. Dann etwas abkühlen lassen.

Die abgekühlte Creme auf dem Teigboden verteilen. Aus dem restlichen Teig einen Deckel ausrollen, auf die Creme legen und an den Seiten festdrücken. Den Deckel mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und mit Eiweiß bepinseln. Die Walnüsse und Pinienkerne (oder Mandelblättchen) darauf verteilen und den Kuchen 30 Minuten backen. Die fertige Torta aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



Wenn die Torta einen Tag durchgezogen ist, schmeckt sie

unserer Meinung nach fast noch besser. Auf jeden Fall ist sie ein Genuss! Findet ihr hoffentlich auch!

Habt eine genussreiche Woche, ihr Lieben!  
Eure Judith

---

## Schokolis mit Haselnuss



Diese  
s Jahr habe ich nicht viele neue Plätzchensorten ausprobiert. Ich hatte mal wieder Lust auf Familienklassiker wie die [Haferplätzchen mit Orangennote und Schoki](#) oder einfaches [Buttergebäck](#).

Allerdings hat meine Freundin Jane beim gemeinsamen Backen so

feine Schoko-Nuss-Plätzchen gezaubert, dass ich nach einem resignierten Blick in die schon wieder fast geleerten Keksdosen das Rezept anforderte.



Ich habe mehr Mehl genommen und weniger Stärke, was genauso gut

funktionierte. Eigentlich wollte ich mit der Haselnuss noch ein kleines Stückchen Marzipan in den Teig legen, das stelle ich mir absolut köstlich vor, aber leider hatte ich keins mehr da. Wer mag, kann das gerne ausprobieren. =)

**Für ca. 60-70 Stück:**

250 g weiche Butter oder Margarine\*  
100 g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
30 g Kakao  
150 g Dinkelmehl Type 630  
150 g Speisestärke  
1 TL Zimt  
1 TL Kardamom  
100 g Haselnusskerne  
Marzipan (nach Belieben)  
Puderzucker zum Bestäuben

Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker, Kakao, Gewürzen und Speisestärke in eine Schüssel geben und cremig rühren. Etwa die Hälfte des Mehls dazugeben und alles verrühren, dann das übrige Mehl zufügen und alles auf höchster Stufe durchkneten. Den Teig eine Weile kalt stellen.

2 Bleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Entweder den Teig zu Rollen von ca. 2 cm Durchmesser formen und diese in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden oder jeweils kleine Portionen abnehmen, 1 Haselnuss (und nach Belieben einen Zipfel Marzipan) hineindrücken und den Teig zu einer Kugel rollen. Die Nuss sollte mittig in der Teigkugel eingeschlossen sein.

Die Kugeln mit etwas Abstand auf die Bleche legen und 15 Minuten backen. Auf den Blechen abkühlen lassen und in luftdicht schließende Keksdosen packen. Nach Belieben vor dem Naschen mit Puderzucker bestäuben.

\* mit Margarine ist das Rezept vegan



Ich wünsche euch eine besinnliche und genussvolle Adventszeit.

Lasst euch nicht stressen, sondern macht es euch mit  
Plätzchen, Glühwein und lieben Menschen gemütlich!

Eure

Judith



---

# Engelsaugen/ Husarenkrapfen/ Thumbprint Cookies mit Nugat



Ganz ehrlich: Ich habe keine Ahnung, wie ich diese Plätzchen jetzt nennen soll! Nach minutenlanger Suche bei Pinterest habe ich drei Bezeichnungen gefunden. Im englischsprachigen Raum findet man thumbprints, also Daumenabdruck-Kekse, im Deutschen mehrere Namen. Wahrscheinlich hängt das von der Region ab. Man kann natürlich auch einfach Nugatplätzchen sagen und das Problem umgehen.

Bei aller Namenunsicherheit steht aber fest: Lecker sind sie! Nugat finde ich einfach eine ganz tolle Zutat und da es so süß ist, habe ich im Schokoteig recht wenig Zucker verwendet und noch ein bisschen Kaffeemehl dazu gegeben, denn Kaffee und

Kakao passen ja auch hervorragend zusammen.

Lässt man Kaffee und Kakao weg und gibt vielleicht etwas Zimt oder Vanille dazu, kann man die Füllung zum Beispiel auch fruchtig machen, mit Lemon Curd, Orangenmarmelade oder was man auch immer mag.



Die Kekse sind total einfach gemacht und auch toll für Kinder, denn man muss die Teigportionen nur zu Kugeln rollen und ein Loch hinein drücken. Das macht Groß und Klein Spaß! =)

**Für ca. 20 Stück:**

120 g kalte Butter

100 g Mehl

40 g Stärke

40 g Puderzucker

25 g Kakao

1 Prise Salz

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

1 TL Kaffeemehl\* (notfalls geht auch Instantpulver)

100 g Nugat, geschmolzen

*\* Ich habe welches aus Kreta mitgenommen. Dort wird der Kaffee feiner gemahlen als bei uns und ist wirklich wie Mehl. Hat man so etwas nicht da, ist lösliches Kaffeepulver sicher der beste Ersatz.*

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen. Die Butter in kleinen Stückchen darüber geben und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten.

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.

Zwei Stangen rollen und in ca. 20 gleichmäßige Stücke schneiden. Die Stücke zu Kugeln rollen, mit etwas Abstand auf das Blech legen und mit dem Ende eines Holzkochlöffels ein Loch hinein drücken.

Circa 10 Minuten backen, im Zweifel einen Keks raus nehmen und probieren.

Auf einem Gitter abkühlen lassen und das Nugat im Wasserbad schmelzen lassen. Dann mit zwei Teelöffeln die Mulden der Kekse mit Nugat füllen.

Auskühlen lassen und in luftdicht schließenden Dosen aufbewahren.



Diese Kekse waren am schnellsten weg, das sagt wohl alles. Ich werde wohl noch mal welche backen, eine Hälfte Nugat habe ich ja eh noch da.

Habt ihr solche Plätzchen schon mal gebacken? Und kennt ihr vielleicht noch andere Namen als die oben genannten?? Ich bin gespannt, ob ihr noch welche beisteuern könnt! Hinterlasst doch einen Kommentar, mal schauen welche Namen wo gebräuchlich sind!

Habt eine genussvolle erste Adventwoche!  
Eure Judith

---

## Cashew-Schoko-Quader



Diese gesunden Quader sind mal wieder eine Resteverwertung, denn ich hatte noch Cashews eingeweicht, die weg mussten. Da wir in letzter Zeit bei der Arbeit mal keine Schoki oder Kekse zum

Naschen im Kaffeeraum stehen hatten, sehnten Naschkater und ich uns nach unserem Pausenbrot nach einer kleinen Süßigkeit.

Also beschloss ich, dass mal wieder Zeit für einen gesunden Snack ist und warf die Cashews kurzerhand in den Mixbecher. Da ich nicht wie immer [Kugeln](#) drehen wollte, bekam die Nuss-Kakao-Masse dieses Mal eine andere Form. Die Oblaten waren aus der Weihnachtszeit übrig geblieben und ich dachte mir, warum nur an Weihnachten oder für Fruchtschnitten wie aus dem Bioladen?

Hübsch aussehen tut es auch noch, finde ich und lecker sind solche natürlichen Naschereien eh. Kater meinte neulich, er würde gerne mal Fruchtschnitte selbst machen, seine Ma hätte das früher immer getan. Vielleicht gibt es eine ähnliche Nascherei hier also auch mal in fruchtig. =)



Eigentlich wollte ich das ganze ja „Würfel“ nennen, es wurden

aber leider keine. Richtig schöne Würfel zu schneiden, war nicht ganz so leicht, wie ich dachte und so wurden es eher Quader. Wenn ihr da versierter seid, könnt ihr euch ja an Würfeln versuchen! ;)

170 g Cashews, einige Stunden eingeweicht

3 Datteln

25 g Kakaopulver

1 EL Kokosöl

2 EL Agavendicksaft oder Ahornsirup

6 rechteckige Oblaten

Alle Zutaten bis auf die Oblaten in den Mixer geben und zu einer fast homogenen Masse verarbeiten. Einige Oblaten damit bestreichen, diese dann stapeln. Dabei darauf achten, dass die Füllung bis zum Rand geht, aber nicht heraus quillt.

Der Stapel sollte so hoch sein, wie die Würfel breit sein sollen. Wenn man Quader machen möchte, ist das eher egal.

Die fertigen Schichten im Ganzen eine Weile in den Kühlschrank oder den Eisschrank legen, damit sie fester werden. Dann in Würfel oder beliebige Formen schneiden und im Kühlschrank in einer Dose aufbewahren.



Kater und ich sind übrigens gerade im Urlaub. Das erste Mal

Griechenland. Endlich mal wieder Meer, Sonne und gutes, mediterranes Essen. Wir freuen uns und sind sehr gespannt, was wir alles naschen und erleben werden. Ich werde natürlich berichten, aber die nächsten zwei Wochen wird es auf dem Blog trotzdem nicht ganz still werden, denn: Ich hab da mal was vorbereitet! =)

Ich wünsche euch eine genussvolle Zeit, macht euch schöne Sommertage!

Eure reiselustige

Judith