Karamellschnitten

Schon lange lagen sie in unserer Speisekammer: Zwei Dosen gezuckerte Kondensmilch, die ich im Asia-Laden mitgenommen hatte. Damit wollte ich Karamell herstellen, denn das hatte ich irgendwann mal in einem Blog oder einer Zeitschrift gelesen.
Dieses Wochenende war es dann soweit. Ich hatte Zeit und Muse, um dieses Experiment zu wagen. Also stellte ich einen simplen Mürbteig her und während der Boden im Ofen war, versuchte ich mich am Karamell.
Es war einfacher, als gedacht! Nach 10 Minuten hatte ich eine cremige, duftende Karamellmasse in der Pfanne.

Zwar bin ich eigentlich kein Fan von gezuckerter Kondensmilch, denn

da sind mir zu viele Zusätze drin und zuviel Zucker sowieso. Aber ab und zu darf man auch mal eine Ausnahme machen und immerhin kann man im Teig bestimmen, wie viel Zucker hinein kommt.

Die Schnitten schmecken wie selbstgemachtes Twix und sind zwar sehr viel süßer als ich sonst backe, aber Karamell und Schokolade sind eben nun mal süß und die selbstgemachte Variante dürfte trotzdem um einiges gesünder sein als die gekauften.

Für 1 Form von ca. 24 cm Seitenlänge:

Boden:

170 g Mehl

120 g Margarine oder Butter

40 g Zucker

Karamell:

400 g Kondensmilch

40 g Butter

40 g brauner Zucker

Schokolade:

200 g Zartbitter-/Vollmilchkuvertüre (oder eine Mischung)

Die Form mit Backpapier auslegen oder einfetten. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel wiegen und mit den Händen zügig zu einem glatten Mürbteig verkneten. Den Teig gleichmäßig in die Form drücken, mit einer Gabel mehrmals einstechen und ca. 20 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Dann in der Form abkühlen lassen.
In der Zwischenzeit eine große beschichtete Pfanne auf den Herd stellen und Kondensmilch, Zucker und Butter hineingeben. Alles bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren erhitzen. Sobald die Masse kocht, den Herd kleiner schalten und unter Rühren weitere 10-15 Minuten köcheln lassen, bis sich ein hellbraunes Karamell gebildet hat.
Das Karamell auf dem gebackenen, etwas abgekühlten Teig verteilen und glatt streichen. Gut abkühlen lassen.

Dann die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, wieder etwas abkühlen lassen und auf das Karamell geben. Die Schokolade glatt streichen und fest werden lassen.
In beliebig große Riegeln, Quadrate oder Dreiecke schneiden. Kühl und in einer Keksdose aufbewahren.

Naschkater hat ein langes Gesicht gezogen, denn er hat vor

einigen Tagen beschlossen, Veganer zu werden. Zwar backe ich recht viel vegan, aber eben nicht immer – er wird also öfter mal leer ausgehen.
Da werden sich dann die Kollegen freuen, wenn ich mal wieder was zum Naschen mitbringe. =)

Habt noch einen genussvollen Rest-Sonntag und kommt gut in die neue Woche!
Eure Judith

Alles steht Kopf: Birnen-Tarte-Tatin mit Zimtkaramell (vegan)

Naschkaters zweiter, verspäteter Geburtstagskuchen

Selbst gemachte Geschenke sind ja einfach am allerschönsten. Und wenn es dann auch noch was zum Genießen ist – perfekt. Da mein Naschkater sich dieses Jahr zu seinem Geburtstag im

September nicht wirklich viel gewünscht hatte, habe ich ihm einen Gutschein für zwei Geburtstagskuchen geschenkt. Einen habe ich ihm schon gebacken – aber der war so schnell aufgefuttert, dass ich ihn nicht für euch festhalten konnte. Dieser zweite hier hat es bis zum Shooting geschafft und deswegen stelle ich euch heute die super leckere Tarte Tatin aus dem Buch „La Veganista backt“ vor. Die zweite Tarte Tatin meines Lebens und die erste mit Birnen.
Das Rezept hat Naschkater und mich vollstens überzeugt und somit bekommt ihr eine herzliche Empfehlung, es nachzubacken. =)

Suchtphasen

Es kommt zudem meiner momentanen Suchtphase entgegen. Kennt ihr solche Zeitabschnitte auch, in denen ihr etwas ganz Bestimmtes ständig esst, über Wochen oder Monate? Und es muss immer im Hause sein?
Wir hatten schon diverse solcher Phasen. Eine Orangen-Schokolade-Phase letztes Jahr. Eine sehr lange andauernde Maiswaffel-Phase, in der wir fast kein Brot, sondern nur noch Maiswaffeln knusperten. Im Winter habe ich meist eine intensive Mandarinen-Phase und muss jeden Abend ein paar davon essen. In den letzten Monaten war bei uns eine leichte Abhängigkeit nach Ofenkartoffeln zu verzeichnen und zudem ist zurzeit bei mir eine mittelschwer ausgeprägte Chili-Schoki-Sucht vorhanden – und eine schwere Birnen-Abhängigkeit. Birnen gehen mir im Moment nie aus und jeden Abend oder sogar morgens und abends esse ich eine.
Da musste ja auch mal ein Birnenkuchen gebacken werden. Und wenn ich das hier so schreibe, glaube ich, war es sogar der erste Birnenkuchen meines Lebens, nicht nur die erste Birnen-Tarte-Tatin…

Das Backbuch der Veganista gefällt mir ganz gut. Es sind einige Rezepte drin, die ich backen würde oder schon versucht habe. Die Windbeutel sind zwar mächtig schief gegangen, aber geschmacklich waren sie toll. Ebenso wie der Marmorkuchen und die Pralinen-Minitorte, die es als ersten Geburtstagskuchen gab. Sie war allerdings von der Größe her unzureichend, denn sie war zu schnell aufgegessen, um fotografiert werden zu können – klitzekleiner Minuspunkt. =D
Diese Tarte Tatin habe ich wie meistens mit anderem Mehl gebacken, nämlich, ihr ahnt es schon, mit Dinkelvollkornmehl statt dem angegebenen Dinkelmehl 1050.
Normalerweise reduziere ich den Zucker in Rezepten. Diesmal habe ich es nicht getan und mir persönlich war es zu süß, denn der Belag besteht ja zur Hälfte aus Karamell. Nächstes Mal werde ich den Zucker im Teig fast völlig weglassen, denke ich. Für Süß-Fans und Karamell-Liebhaber ist diese Tarte aber ein absolutes Muss!

Für eine Springform oder Auflaufform von 26 cm Ø :

Boden:

170 g Dinkel(vollkorn)mehl (frisch gemahlen)
80 g Zucker (oder weniger, der Belag ist wirklich sehr süß)
1 Prise Salz
1 Msp. Backpulver

100 g gefrorene oder kalte Margarine

Belag:

500 g feste Birnen
½ Bio-Zitrone
100 g Zucker
1 EL Margarine
1 gestr. TL Zimtpulver

Die trockenen Zutaten mischen. Die gefrorene oder kalte Margarine darüberreiben oder in Flöckchen darüber verteilen. Alles mit einem Knethaken oder den Händen krümelig mischen. Nach und nach 1-2 EL kaltes Wasser zugeben, bis sich alles zusammen klumpt. Dann schnell mit den Händen verkneten und in Folie gewickelt mindestens 30 Minuten kalt stellen.
Für den Belag die Birnen schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Die Zitrone heiß waschen und von der Hälfte die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides mit den Birnen mischen.
Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Form fetten.
[Ich habe eine Springform mit Backpapier ausgekleidet, da ich mir wegen des Karamells und der Dichtigkeit etwas unsicher war… Es hat super funktioniert.]
Den Teig auf Mehl oder zwischen zwei Folien etwas größter als die Backform ausrollen. Die Form drauf setzen und den Teig zuschneiden. Den zugeschnittenen Teig wieder abgedeckt kalt stellen.*
Für den Belag Zucker, Margarine und 3 EL Wasser in einer Pfanne erhitzen und bei mittlerer Hitze langsam goldbraun karamellisieren. Die Brinen zufügen und 1 Minute mitdünsten. Dann den Zimt zufügen und alles zusammen in die Form geben, gut verteilen und mit dem zugeschnittenen Teigboden abdecken.
Die Tarte in der Ofenmitte 30-35 Minuten backen. Dann heraus nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen, damit der Zucker wieder fest werden kann. Die Tarte auf eine Platte stürzen und mit Vanilleeis oder Sahne genießen.

*

***TIPP*:**
Den Teigrest kann man zu Keksen verbacken oder wie ich einfrieren und für einen schnellen Apfelcrumble auftauen.

So, ich werde jetzt mal eine Birne knabbern…
Welche Sucht habt oder hattet ihr? =)
Habt eine genussvolle Zeit (mit welchem Suchtmittel auch immer),
eure Judith
♥