

Donauwellen-Donuts aus dem Ofen (vegan)



Seit ich meine [Donutform](#) habe, bin ich totaler Fan dieser Gebäckform. Sie ist einfach mal eine Abwechslung zu den mittlerweile altbekannten Muffins, aber genauso einfach zu backen. Wer keine Donutform hat, kann aber natürlich auch eine Muffinform nehmen und Cupcakes daraus machen.

Donauwelle gehörte schon immer zu meinen Lieblingskuchen. Marmorkuchen mit Kirschen, einer leckeren Creme und Schokolade – was braucht Naschkatze mehr, um glücklich zu sein? Das Ganze geht natürlich auch vegan und da ich mal wieder Lust auf kleine Kuchen hatte, dachte ich mir, wären Donauwellen-Donuts oder auch Donauwellen-Donut-Cupcakes doch einfach mal was anderes. =)



Obwohl sie einfach zu backen sind, sehen sie echt pfiffig aus und machen was her. Wenn ihr Gäste zum Kaffee erwartet, könnt ihr sie damit sicher beeindrucken. Zumal sie ohne tierische

Produkte auskommen, was man meiner Meinung nach nicht schmeckt. Naschkater war begeistert und von den 6 Stück, die ich gebacken habe, waren schon am nächsten Tag noch 0 übrig.

Für 12 Stück:

Teig:

240 g Mehl
8 EL Zucker
2 gestr. TL Backpulver
2 Prisen Meersalz
200 g Sojagurt
2 EL Pflanzenmilch oder Wasser
6 EL Aquafaba
4 EL Margarine oder Kokosfett, geschmolzen
60 g Kirschen, halbiert
2 gestr. EL Kakaopulver + 1 EL Flüssigkeit (von den Kirschen)

Creme:

500 ml Reisdink
2 Packungen Puddingpulver Vanille
2 EL Zucker
2 EL Kokosfett (geschmacksneutral) oder Margarine
1 Packung Vanillezucker
etwas gemahlene Tonkabohne oder Vanillepulver

Deko:

Schokosplitter
einige Kirschen, abgetrocknet

Mehl mit Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Separat den Jogurt mit der Milch, dem Aquafaba und dem Fett mischen. Die Kirschenhälften in die Mehlmischung geben und darin wenden, dann alles zur Jogurtmischung geben und verrühren, bis gerade so ein Teig entstanden ist.

Die Hälfte davon abnehmen und in der zweiten Schüssel mit dem Kakao und der Flüssigkeit mischen. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Eine Donutform leicht fetten und mit dem Teig befüllen. Dafür

je einen Teelöffel dunklen und hellen Teig abwechselnd nebeneinander in die Ringe füllen, so dass die Mulden halb voll sind.

Die Donuts 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.

Für die Creme aus der Reismilch, dem Zucker, dem Gewürz und dem Puddingpulver nach Anleitung einen Pudding kochen. Das Fett unterrühren und den Pudding erkalten lassen.

Dann in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und einen Kranz auf die Donuts spritzen. Mit Kirschen und Schokosplitttern verziern.



Ich hoffe, ihr habt alle einen entspannten Sonntag mit
leckerem Kuchen. Was steht bei euch heute auf dem Tisch?
Genussvolle Momente wünscht euch eure

Judith



KiBa mal anders: Kirsch-Bananen-Brownie-Kuchen (vegan)



Er

hat darauf spekuliert, da bin ich absolut sicher... Letzte Woche bereitete mein Naschkater ein Dessert zum Mittagessen zu, mit Joghurt, Banane und ein paar Kirschen aus einem Glas, das ich als Vorrat für einen eventuellen Kirschkuchen gekauft hatte. Das Dessert enthielt pro Portion – und davon gab es 2 – etwa 3 Kirschen. Ergo war fast ein ganzes Glas übrig und musste verwendet werden... Natürlich werden solche Reste im Hause Naschkatze höchstwahrscheinlich zu Kuchen verarbeitet, und das weiß mein Kater natürlich ganz genau.



Am

Wochenende hatte ich leider keine Zeit dafür. Samstag standen wir 2 Stunden im Stau und kamen nach dreieinhalb Stunden so spät zur Hochzeit, dass wir die Trauung vollständig verpasst hatten. Ärgerlich, aber nicht zu ändern und die Feier war sehr schön, inklusive Bauchtanzauftritt, der mir am besten gefiel. Gestern erholten wir uns dann wettergemäß am Badensee. Am schattigen Ufer genossen wir den Blick aufs blaue Nass, atmeten diesen wunderbaren Wassergeruch, den Seen so an sich haben und sahen unserer Freundin dabei zu, wie sie stundenlang auf ihrer blau-roten Luftmatraze auf dem Wasser trieb. Abends grillten wir bei Sonja und René auf dem Balkon und auch ein syrischer Freund von René schaute noch vorbei. Eigentlich hatte ich für dieses Grillen ja „irgendwas mit Kirschen“ backen wollen, als Dessert. Leider reichte die Zeit nicht mehr, denn wir schliefen zu lange nach der Hochzeit. Dieser Zeitmangel stellte sich als gar nicht so unglücklich heraus, denn Sonja und René verzichteten gerade gemeinsam auf konventionellen Zucker – und somit auf Schoki, Kuchen und alles andere, was glücklich macht. Die Kirschgeschichte gab es also erst montags für uns alleine und heute für euch in virtueller Form. =)



Für 1

runde, flache Kuchenform von 26 cm Durchmesser:

- 70 g Butter
- 150 g Zucker
- 60 g Kakaopulver
- 2 Bananen
- 140 g Mehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- $\frac{1}{2}$ Prise Salz
- 120 ml Kirschsafft (aus dem Glas)
- 1 Glas Kirschen (ca. 250 g Abtropfgewicht)
- (etwas Puderzucker zum Bestäuben)

Die Bananen schälen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Den Backofen auf 160 °C/ Umluft vorheizen.

Die Margarine bei milder Hitze schmelzen (ich stelle sie in einem reinen Metalltöpfchen in den aufheizenden Ofen). Zucker und Kakao in eine Schüssel wiegen und mit der geschmolzenen Margarine verrühren. Die Bananenmasse und den Kirschsafft dazu geben und unterrühren.

Mehl, Backpulver und Salz mischen und zur Fett-Kakao-Mixtur geben. So lange rühren, bis ein homogener, recht flüssig-zäher Teig entstanden ist.

Die Form mit Backpapier auslegen.

Den Teig einfüllen und die Kirschen gleichmäßig und eng darauf verteilen.

In der Mitte des Backofens 35-45 Minuten backen. Stäbchenprobe machen! *[Bei mir war der Kuchen in der Mitte nach 40 Minuten noch etwas feucht. Wer den Brownie-Kuchen typisch mag, der nimmt ihn dann heraus, ansonsten braucht er noch 5-10 Minuten, um komplett „durch“ zu sein.]*

Den Kuchen (zumindest lauwarm) abkühlen lassen, dann mit einem Hauch Puderzucker bestäuben und genießen. [nurkochen]



Habt eine genussreiche Sommerwoche, ihr Lieben!
Eure Judith

Mohnstreusel-Teilchen mit
Vanillepudding und
Amarenakirschen



Amare

nakirschen sind für mich nicht nur ein Inbegriff für italienische Süße, sondern erinnern mich auch an die kleine altmodische Eisdiele in meinem Heimatdorf, wo die Zeit stehen geblieben ist. Dort sitzt man auf blauen Stühlen aus der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts. In der Ecke steht eine alte Jukebox. Die Besitzerin kennt einen noch nach Jahrzehnten beim Namen und das ist wahrscheinlich bei jedem Kind des Dorfes der Fall, sobald es zweimal ihre Eisdiele betreten hat. Dort gibt es noch Eis zu bodenständigen Preisen und Pedro, der Eismann, fährt in der warmen Jahreszeit jeden Abend durchs ganze Dorf und verkauft in jeder Straße seine kühle Schleckerei. Diese beiden sind für mich eine liebe Erinnerung an die Kindheit. Abends freute ich mich dann oft auf meinen Nachttisch und lauschte draußen sehnsüchtig auf das Klingeln, mit dem Pedro sein Kommen ankündigte. Manchmal schaue ich noch heute gerne in der Eisdiele vorbei, staune jedes Mal wieder, dass ich noch immer mit Namen begrüßt werde und genieße einen Eisbecher.

Bestellt man einen Amarenabecher, meine ich mich erinnern zu können, dass die Kirschen aus einem großen blau-weißen Tontopf kommen, wie er wahrscheinlich ursprünglich in jeder italienischen Eisdiele stand. Ich kann mich aber auch irren.



Auf jeden Fall würde es zum Vintage-Ambiente passen und diesen Sommer werde ich das einfach mal überprüfen... =)



Jeden falls finde ich, dass Amarenakirschen nicht nur zu Eis gut schmecken, sondern sie geben auch Kuchen, Törtchen oder [Cupcakes](#) eine außergewöhnliche Note.

Quark-Öl Teig

- 150 g Mehl
- 35 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 gestr. TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 ml Milch
- 50 ml Pflanzenöl
- 60 g Magerquark

Streusel

- 60 g frisch gemahlenes (!) Dinkelvollkornmehl

2 gestr. EL Zucker
40 g zerlassene Butter/Margarine
20 g gemahlener Mohn

$\frac{1}{2}$ Packung Vanillepuddingpulver
 $\frac{1}{4}$ L Milch
1 EL Zucker

1-2 EL Amarenakirschen, halbiert
(Alternativ gehen auch Sauerkirschen aus dem Glas)

Die Amarenakirschen aus dem Sirup fischen, halbieren und abtropfen lassen.

Den Pudding nach Anleitung kochen und abkühlen lassen. Dabei entweder immer mal wieder umrühren, oder eine Frischhaltefolie auf den Pudding legen, sodass sich keine Haut bildet.

Die Butter schmelzen. Alle Streuselzutaten in eine Schüssel geben und mit der Butter vermischen. Beiseite stellen.

Alle Zutaten für den Quark-Öl-Teig in einer Schüssel verkneten, bis der Teig gleichmäßig und glatt ist. Auf einer bemehlten Fläche noch einmal kurz kneten, den Teig vierteln und mit den Händen runde, flache Fladen drücken. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Den Pudding auf die vier Fladen verteilen und fast bis zum Rand verstreichen. Die Kirschhälften darauf verteilen. Dann die Mohnstreusel darüber streuen.

20-25 Minuten backen. Danach vom Blech heben und auf einem Gitter abkühlen lassen.[nurkochen]



Gibt es bei euch auch noch so kleine Zeit-Inseln, wo sich seit Jahrzehnten kaum etwas verändert hat? Und wo man noch genießen kann wie anno dazumal?
Erzählt mir davon! Ich freue mich über jede kleine kulinarische Zeitreise mit euch! =)

Habt einen genussvollen Tag,
eure Judith ♥



♥ Blogevent ♥ Gastblog vom "Backschaaf": Omas Kirschkranz mit Sahne

Heute gibt es einen Gastbeitrag der lieben Sassy. Sie schreibt den Blog „[Backschaaf](#)“ und präsentiert uns den Kirschkranz ihrer Oma. Ich glaube, der würde uns allen gut schmecken! Vielen Dank, Sassy, für dein Rezept!



Hallo

Ihr Lieben!!!

Mein Name ist Sassy, ich bin 29 Jahre alt, verheiratet und habe zwei Kinder. Seit 30. August bin ich „Das Backschaaf“ und kreierte mit meiner kleinen „Schaaf-Herde“ Backrezepte und was uns gerade noch so in den Sinn kommt... ;-)

Über Besuch auf unserer Seite freuen wir uns immer „tierisch“ ;-)

Als ich von Judiths Aktion gehört habe, war ich gleich Feuer und Flamme. Finde die Idee super und unsere Omas hatten, finde ich, sowieso die allerbesten Rezepte.

Meiner Oma ist leider von ein paar Tagen verstorben. Sie war eine der wichtigsten Personen in meinem Leben, denn sie war 29 Jahre immer für mich da.

Sie war im Umkreis für ihre tollen Koch- und Backkünste sehr

bekannt und beliebt, hat auf vielen Feiern Gäste mit ihren Leckereien verköstigt und Hochzeitstorten zusammen mit meinem Opa und meiner Mama gezaubert. ♥

Essen ist bei uns in der Familie nicht nur etwas, das man zum Überleben braucht, sondern es ist auch zu dem Moment am Tag geworden, wo sich die ganze Familie zusammen setzt und Zeit mit einander verbringt und genießt. Oma hat dabei auf feste Rituale gepocht...z.B. hat sie früher jeden Samstag für die ganze Meute Kuchen gebacken und sonntags stand fest, "Ein Braten kommt auf den Mittagstisch".



Wenn ich an meine Kindheit zurück denke, fallen mir auch immer gleich die großen Familienfeste ein, die wir gerne feierten. Dabei stand immer fest, dass Oma Ella einen Kirschkranz macht. Ohhhh, ich liebe Omas Kirschkranz...ordentlich Sahne und Kirschen!!! Er sieht aus, wie ein riesiger Windbeutel... ;-)

Oma war bekannt für diesen Kuchen und oft war er einer der ersten, die gegessen waren.

Auch mein großes Schäfchen wünschte sich zum letzten Geburtstag diese Sahnebombe ;-)

Und heute wollen wir Oma Ellas Rezept gerne mit euch teilen...

Ihr benötigt:

1/4 Liter Wasser
50 g Butter
1 Prise Salz
150 g Mehl
4 Eier
1 TL Backpulver

Zum Füllen:

750 g Sahne
3 EL Puderzucker
3 Päckchen Vanillezucker
3 Päckchen Sahnesteif
1 Glas Schattenmorellen

Und so geht's:

Zunächst habe ich 1/4 L Wasser mit der Butter und einer Prise Salz in einen kleinen Kochtopf gegeben und das Ganze aufkochen lassen.

Wenn sich die Butter vollkommen aufgelöst hat, kommt das Mehl komplett hinzu und wird mit einem Holzkochlöffel kräftig verrührt. Vorsicht, dass der Teig euch dabei nicht anbrennt. Danach kommt der Teig in eine Rührschüssel und ein Ei wird ebenfalls mit dem Holzkochlöffel kräftig untergerührt, bis ein glatter Teig entsteht.

Nun lasst ihr den Teig etwas abkühlen. Danach gebt ihr die restlichen Eier einzeln hinzu und verrührt sie genau so wie das erste Ei.

Abschließend wird ein Teelöffel Backpulver untergemengt.

Nun solltet ihr einen kleinen Kreis auf eurem Backblech einfetten, auf dem ihr dann euren Teig verteilen könnt. Macht den Kreis nicht zu groß, da der Teig beim Backen noch etwas aus einander geht.

Jetzt kommt der Teig auf euren vorgegeben Kreis und ruht danach noch etwa 1/2 Stunde.

In der Zwischenzeit könnt Ihr euren Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Gebacken wird der Kirschkranz dann bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** für etwa **1/2 Stunde**. Ich habe den Backofen danach ausgeschaltet und den Kirschkranz über Nacht im Backofen gelassen, damit er nicht im Nachhinein noch einfällt.

Wenn der Kranz richtig erkaltet ist, schneidet Ihr ihn auf und legt euch den oberen Teil so hin, dass er wieder wie vorher auf den unteren passt.

Als nächstes habe ich die Kirschen abtropfen lassen und jeweils 250 g Sahne mit 1 EL Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker und einem Päckchen Sahnesteif aufgeschlagen.

Danach habe ich etwa die Hälfte der gesamten Sahne, also 375 g, auf dem untersten Teil des Kranzes verteilt, die Kirschen darauf gegeben und die restliche Sahne auf den Kirschen gleichmäßig verteilt. Abschließen kommt der obere Teil des Kirschkranzes wieder darauf und Ihr könnt noch etwas Puderzucker über den Kirschkranz streuen.[nurkochen]



Fertig ist die Kirschkranz-Sahnebombe!!! ;-)

Ihr Lieben lasst es euch schmÄÄÄÄHcken!!!

Euer Schäfchen

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 sumnte 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 ♥