

Focaccia mit Aprikosen, Thymian und Ricotta



Kommende Woche bin ich ein paar Tage in Mailand und genieße la dolce vita. Da passt zur Einstimmung etwas Mediterranes und deswegen habe ich heute morgen einen simplen Hefeteig angesetzt für eine fluffige Focaccia. Als Basis nahm ich das Rezept für Schiacciata (eine flache toskanische Focaccia) aus dem ersten Buch, das ich übersetzt habe: [Toskana. Eine kulinarische Liebeserklärung](#).

Der Hefeteig ging dann auch so unfassbar auf, dass er mir fast über die Schüssel quoll. Eigentlich wollte ich ihn langsam

gehen lassen und nach einem Stadtbummel mit einer Freundin in den Ofen schieben. Aber diesen Plan warf ich über den Haufen, kippte den Teig schnell in seine Form, warf die Zutaten drauf und beauftragte Naschkater, die Focaccia nach etwa 20 Minuten aus dem Ofen zu nehmen.



Als ich zurück kam, wartete diese prachtvolle Nascherei auf mich und nachdem ich sie fotografiert hatte – camera eats first – durfte auch Kater endlich kosten. Er war begeistert und gab grünes Licht für den Blog. „Das kannst du verkatzen“, meinte er. Das sagt er manchmal, wenn etwas so gut ist, dass es auf den Blog sollte.

Der Teig ist übrigens auch was für Knetfaule, ich habe nämlich die Haken des Handmixers benutzt, ihn 5 Minuten gut durchgeknetet und nach dem Gehen nur noch in die Form gekippt. Dadurch bleibt der eh relativ klebrige Teig luftig und geht schön auf beim Backen. Ihr macht euch also quasi nicht die Hände schmutzig. =)

Für 1 runde Form, 30 cm Durchmesser:

500 g Mehl

6 EL Zucker

1 Tüte Trockenhefe

4 große Aprikosen

1 EL Zucker oder 2 EL Ahornsirup

100 g Ricotta

1 EL Limoncello (nach Belieben)

Abrieb von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone

5 Zweigchen Thymian

1 Schuss Olivenöl

Das Mehl in eine große Schüssel sieben, 4 EL Zucker untermischen.

Die Hefe mit 300 ml lauwarmem Wasser und 1 EL Zucker verrühren und kurz stehen lassen.

In der Zwischenzeit die Aprikosen und den Thymian waschen und trocknen lassen.

Dann das Hefewasser zum Mehl geben und weitere 50 ml Wasser bereitstellen. Mit den Knethaken des Handmixers, der Küchenmaschine oder auch von Hand alles zu einem glatten Teig verkneten. Vermutlich braucht man noch weitere 50 ml Wasser. Der Teig sollte eher feucht und klebrig sein und nicht so, dass man ihn gut formen könnte.

Die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und im leicht warmen Ofen oder an einem warmen Ort ca. 90 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Form einfetten oder den Boden mit Backpapier auslegen.

Die Aprikosen entsteinen, sechsteln und mit dem Zucker oder dem Ahornsirup mischen. Den Ricotta mit dem Zitronenabrieb und dem Limoncello verrühren.

Den Teig in die Form kippen, gleichmäßig verteilen (am besten mit einem Silikon-Teigschaber) und mit den Aprikosenspalten belegen. Dazwischen Ricotta-Kleckse verteilen und zum Schluss die Blättchen von den Thymianzweigen zupfen und darüberstreuen. Einen Schuss Olivenöl über die gesamte Focaccia träufeln und die Form dann in den Ofen schieben.

Etwa 20 Minuten backen, bis die Focaccia leicht goldbraun ist.



Da die Aprikosen leicht säuerlich sind und die Focaccia auch nicht zu süß ist, könnte ich sie mir auch gut in Begleitung eines sommerlichen Weißweins und etwas Hartkäse, einem italienischen Pecorino oder einem spanischem Manchego, vorstellen.

Natürlich könnt ihr auch Pfirsische oder Nektarinen nehmen, auch Trauben eignen sich hervorragend.

Auf jeden Fall wünsche ich euch frohes Naschen, genießt das süße Leben!

Eure Judith

**Torta bianca al cioccolato –
Italienischer Rührkuchen mit
Schokolade**



Habt ihr auch schon Rezepte aus dem Urlaub mitgebracht? Und die Gerichte, die euch damals so begeistert haben, dann vielleicht nie nachgekocht oder -gebacken?

So erging es mir mit diesem Kuchen. Ich erinnere mich noch an die Rundreise durch Italien, die ich als Jugendliche mit meinen Eltern und einer befreundeten Familie gemacht hatte. Wir fuhren zahlreiche Stationen in Nord- und Mittelitalien ab und obwohl das alles schon über 15 Jahre her ist, habe ich noch viele Bilder im Kopf.

Bei einer Station übernachteten wir im Bed&Breakfast eines sehr netten Ehepaars in der Nähe von Ferrara. Für italienische Verhältnisse gab es morgens ein reiches Frühstücksbuffet mit vielen Leckerein – unter anderem frischem Kuchen, dessen Duft schon am Vorabend durchs Haus zog. Bereits der Duft war himmlisch.

Damals lernte ich in der Schule schon Italienisch als freiwillige dritte Fremdsprache und obwohl ich ein eher schüchternes Kind war, traute ich mich vor der Abreise, die Frau um die Rezepte der zwei fantastischen Kuchen zu bitten, die wir hatten genießen dürfen.

Wie viele besondere Erinnerungen landeten die zwei Zettel in meiner Erinnerungskiste. Immer mal wieder fielen sie mir in die Hände, aber nie fanden sie den Weg in die Küche.

Bis mir auf der Suche nach neuen Kuchen für den Blog diese Rezepte wieder einfielen.



Gestern Abend bekam ich einen spontanen Backanfall und

verschwand mit einem Glas Küchenwein und dem Rezept Richtung Ofen. Der Kuchen ist außergewöhnlich, denn er enthält keine Butter, sondern Sahne. Als ich das erste Stück probierte, erinnerte ich mich auch wieder, warum er uns so gut geschmeckt hatte – er ist unfassbar fluffig und schmeckt einfach irgendwie nach Italien. Absolutes Kuchenglück. Ich hoffe, ihr seht das genauso.

Der Kuchen ist super schnell angerührt und im Ofen. Nächstes Mal wälze ich die Schokodrops noch in Stärke oder ein wenig Mehl, vielleicht sinken sie dann nicht so Richtung Boden. Das tut dem Geschmack aber keinen Abbruch. Der Kuchen kommt definitiv in mein persönliches Standardrepertoire.

Für 1 Springform 18-20 cm Durchmesser:

3 Eier
190 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
(oder etwas Vanillepulver)
250 g Sahne
300 g Mehl
2 TL Backpulver
150 g Schokodrops oder gehackte Schokolade

Die Form fetten und eventuell den Boden mit Backpapier auslegen.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker hellschaumig rühren. Dann alle anderen Zutaten dazu wiegen und unterrühren. Den Teig in die Form füllen und 40 Minuten backen. Am besten die Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen etwas abkühlen lassen und dann aus der Form lösen. Auf einem Gitter erkalten lassen.



Einer meiner Lieblingsmenschen ist gerade in der Toskana und hat mit seinen wunderschönen Fotos mein Fernweh geweckt. Der Kuchen hat mich gestern und heute ein bisschen nach Italien versetzt – bis ich es dann demnächst selbst schaffe, hinzufahren.

Habt eine genussvolle Zeit und probiert doch mal ein Reise-Rezept aus, wenn das Fernweh anklopft.

Eure Judith

Helbeh – Jordanischer
Hefekuchen mit
Bockshornkleesamen



Heute habe ich ein ganz abgefahrenes Rezept für euch. Der Kuchen mit Bockshornkleesamen stammt aus dem Buch „[Nistisima](#)“ und das Rezept wurde der Autorin in ihrer Schwangerschaft empfohlen, da Bockshornklee die Milchproduktion fördern soll.

Ich war seeeehr skeptisch, denn Bockshornklee ist unfassbar bitter. Zudem fand ich die Kombi aus Hefeteig mit sehr viel Grieß, Anis, Zimt und eben dem Bockshornklee echt abenteuerlich. Dazu kommt der Sirup mit Orangenblütenwasser, mit dem der ansonsten ungesüßte Kuchen übergossen wird.

Aber: Das Experiment hat sich echt gelohnt!

Der Kuchen ist wirklich, wirklich lecker! Die Bitterkeit der Samen verschwindet tatsächlich durch das Kochen und der

Bockshornklee gibt dem Kuchen ein ganz besonderes, aber faszinierendes Aroma. Durch den Sirup wird er schön saftig und der Geschmack ist zwar für deutsche bzw. westeuropäische Gaumen ungewohnt, aber es allemal wert, sich darauf einzulassen!

Laut Autorin backt man den Kuchen am besten am Vortag, damit sich die Aromen entfalten und der Sirup gut einziehen kann. Ich habe ihn abends gebacken – bzw. 1 großen und 2 Mini-Kuchen zum Probieren – und habe somit direkt nach dem Backen und Übergießen mit Sirup probiert und dann am nächsten Tag nach dem Fotografieren. Auch frisch schmeckt er gut, aber das Ruhen macht schon Sinn, also gönnt euch die Zeit.



Das Schneiden des Teigs VOR dem Backen fand ich etwas schwierig. Vielleicht war mein Teig etwas weicher (ich habe ihn aber auch ein wenig länger gehen lassen als 1 Stunde). Auf dem Foto sieht die Oberfläche glatter und etwas fester aus, weshalb das Muster hübscher war. Aber fürs erste Mal ist er mir gut gelungen und am Wichtigsten ist ja der Geschmack. =)

Wundert euch nicht – ich habe eine kleinere Form genommen als angegeben. Der eigentliche Durchmesser von 24 cm macht den Kuchen dann flacher, wer ihn so hoch mag wie auf meinem Foto, nimmt 20 cm Durchmesser.

Und ich habe die Zuckermenge etwas reduziert und aus 200 g Rohrzucker und 270 ml Wasser den Sirup gekocht. Hier führe ich mal die Originalmenge auf.

Für 1 Kuchen mit 24 cm Durchmesser:

SIRUP:

280 g Zucker

375 ml Wasser

Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone

2 EL Orangenblütenwasser

TEIG:

15 g Bockshornkleesamen

500 ml Wasser

350 g feiner Hartweizengrieß

100 g Dinkelmehl 630

90 ml Olivenöl

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

1 Päckchen Trockenhefe (7 g)

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

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

$\frac{1}{2}$ TL feines Salz

Für den Sirup den Zucker mit dem Wasser, dem Zitronensaft und

dem Orangenblütenwasser in einen Topf geben und bei starker Hitze zum Kochen bringen, dabei hin und wieder rühren. Dann die Hitze reduzieren und alles 8 Minuten kochen lassen. Zum Abkühlen beiseitestellen.

Für den Teig zuerst die Bockshornkleesamen mit dem $\frac{1}{2}$ l Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und solange bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Wasser um die Hälfte reduziert ist. Ebenfalls abkühlen lassen.

Die Form mit etwas Öl einfetten.

Sobald die Bockshornkleesamen abgekühlt sind, den Teig zubereiten. Grieß und Mehl in einer großen Schüssel mischen, dann das Olivenöl zugeben und alles zu einem krümeligen Teig vermengen.

Die Anissamen im Mörser zerstoßen und mit Trockenhefe, Backpulver, Zimt und Salz unter den Teig mischen. Die Bockshornkleesamen abgießen und die Flüssigkeit dabei auffangen. Die Samen mit 225 ml Kochwasser unter den Teig mischen. Falls nötig, weitere 1–2 EL Wasser zufügen. Den Teig in die Form geben, glatt streichen und mit einem scharfen Messer diagonal in ca. 40 Rauten schneiden. Den Kuchen 1 Stunde ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Kuchen 30–35 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und gleichmäßig mit dem Sirup übergießen. Mindestens 1 Stunde abkühlen lassen, am besten sogar über Nacht – je länger, desto besser.



Ich hoffe, ihr seid jetzt neugierig auf etwas ganz Neues geworden und habt auch Lust auf ein solch exotisches Experiment. Falls ihr den Kuchen testet, bin ich gespannt auf eure Meinung – hinterlasst gerne einen Kommentar hier oder bei telegram oder verlinkt ein Foto bei facebook oder instagram.

Habt ein genussvolles Wochenende und macht es euch schön,

eure Judith

Birnen-Mandel-Tarte mit
Ingwermarmelade



Bei dieser Tarte wird ein zarter Mürbeteig mit cremiger Mandelmasse gefüllt und mit Birnen belegt. Eine Schicht Ingwermarmelade verleiht dem Ganzen einen Hauch Schärfe und etwas Pepp. Das Rezept habe ich in [BAKE](#) gefunden und wollte es unbedingt ausprobieren, denn es sah so köstlich aus! Wir wurden nicht enttäuscht. Naschkater war schon vom Rezept so begeistert, dass ich direkt die anderthalbfache Menge backte und eine kleine Test-Tarte mehr machte.

Da ich am Vortag natürlich keine Ingwermarmelade fand, holte ich eine säuerlich-beerige. Zum Glück musste der improvisierte Ersatz jedoch nicht zum Einsatz kommen: Abends probierte ich mit meinen Mädels ein neues veganes Restaurant aus und erzählte von meinen Back-Plänen. Diana, die mir vor Monaten mal Ingwermarmelade aus Dänemark mitgebracht hatte, war davon selbst so begeistert gewesen, dass sie sich ein Rezept gesucht und selbst Marmelade hergestellt hatte. Nach dem Schlemmen im Restaurant schlenderte ich noch mit zu ihr und wurde mit der

allerköstlichsten Marmelade versorgt, für die ich sofort das Rezept nachordnete.



Der Tarte stand also nichts mehr im Weg und ich bin sehr froh, dass die Fügung mir noch zu Ingwermarmelade verhalf, denn das gibt dem Kuchen wirklich das besondere Etwas.

Im Rezept steht, der Teig soll blindgebacken werden und ich hielt mich daran. Allerdings sollte man den überstehenden Rand erst nach dem Blindbacken abschneiden, was bei mir schon sehr krümelig war... Das würde ich auf jeden Fall machen, bevor ich den Teig in den Ofen schiebe. Und ob das Blindbacken unbedingt nötig ist, da bin ich mir auch nicht sicher. Andere Tartes backe ich auch ohne diesen Schritt und sie gelingen sehr gut.



Aber hier mal das Originalrezept (bis auf die Mehlsorte und die reduzierte Zuckermenge, natürlich!):

Für 1 Tarteform 36 x 12 cm oder ca. 25 cm Durchmesser:

MÜRBTIEG:

200 g Dinkelmehl 630
1 EL Puderzucker
100 g kalte Butter, gewürfelt
1 Ei, verquirlt
1 TL Zitronensaft
2–3 TL kaltes Wasser

BELAG:

100 g Butter
60 g Zucker
2 Eier
50 g Mehl
75 g gemahlene Mandeln
1 Spritzer Mandelaroma
130 g Ingwermarmelade
2 reife, feste Tafelbirnen

GARNITUR:

20 g gehobelte Mandeln
Puderzucker zum Bestreuen

Für den Teig das Mehl und den Puderzucker in eine Schüssel sieben. Die Butter zugeben und alles mit den Fingern feinbröselig verreiben. Ei und Zitronensaft zugeben und alles mit einem Buttermesser unterarbeiten. Das Wasser teelöffelweise unterarbeiten, bis der Teig zusammenhält. Den Teig zu einer glatten Kugel formen, in Folie wickeln oder in eine Schale legen, mit einem Teller abdecken und 20 Minuten kühlen.

Den Ofen auf 180°C Umluft (200 Grad O/U) vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche 3mm dick ausrollen und die Backform damit auskleiden. Den überschüssigen Teig mit einem scharfen Messer abschneiden und daraus Kekse zum Naschen backen. Die Form auf ein Backblech stellen, den Teig mit

Backpapier belegen und dann mit trockenen Hülsenfrüchten bedecken (ich habe eine große Dose davon in der Kammer, die ich nur für diesen Zweck verwende).

Den Teig 12–15 Minuten blindbacken, dann Papier und Hülsenfrüchte entfernen und weitere 5 Minuten backen, dann aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 160°C einstellen.

Für den Belag Butter und Zucker in einer großen Schüssel hell und schaumig rühren, dann die Eier einzeln unterrühren. Mehl, gemahlene Mandeln und Mandelaroma unterrühren.

Den Teigboden mit Marmelade bestreichen, dann die Mandelmasse gleichmäßig darauf verteilen. Zum Schluss die Birnen halbieren, entkernen, in dünne Scheiben schneiden, überlappend auf die Mandelmasse legen und leicht andrücken.

Die Tarte 10 Minuten backen, dann die Mandelblättchen auf die Oberfläche streuen und weitere 15 Minuten backen. In der Form vollständig erkalten lassen, dann heraus lösen und mit Puderzucker bestreuen.



Natürlich könnt ihr die Tarte genauso gut mit Äpfeln machen.
Dazu passt Ingwermarmelade ja mindestens genauso gut!

Habt ihr Lust bekommen, euch an diese Köstlichkeit zu wagen?
Ich hoffe, ich konnte euch Appetit machen und wünsche euch
viel Freude beim Backen und Vernaschen!

Habt eine genussvolle Zeit,

eure Judith

**Rum-Traube-Nuss-Donuts aus
dem Ofen**



Letzte Woche gab es den [Mandelkuchen mit Cranberries](#) aus dem [Buch BAKE](#). Heute teile ich meine zweite Variation des Teigs mit euch. Ich hatte ihn nämlich auf Naschkaters Drängen hin direkt nochmal gemacht, allerdings deutlich abgewandelter als beim Mandelkuchen.

Auch dieses Experiment wurde sooo lecker! Inspiriert waren die „Rum-Traube-Nuss-Donuts“ von einer Tafel Schoki, die ich neulich bei einem bekannten Schokoladenhersteller in Waldenbuch gekauft hatte und die mich an früher erinnerte, als wir diese Sorte öfter mal im Kühlschrank hatten. Ich mag die Kombi total gern. Auch wenn ich Tafelschokoladen meist zu süß finde, wie mittlerweile fast alle herkömmlichen Naschprodukte im Handel.

Umso mehr Sinn macht es, sich selbst solche Leckereien zu

backen. Und deshalb teile ich heute das Rezept für meine „Rum-Traube-Nuss-Donuts aus dem Ofen“ mit euch.



Für ca. 10 Stück:

220 g Dinkelmehl 630

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

110 g weiche Butter

90 g Rohrzucker

2 Eier

3 EL Milch oder 1 EL Milch + 2 EL Rum

60 g grob gehackte Haselnüsse

60 g Rosinen, in Rum eingeweicht

60 g gehackte Zartbitterschokolade

ca. 150 g Zartbitterkuvertüre

gehackte Haselnüsse und Rosinen als Deko

Mehl und Backpulver mischen. Butter und Zucker schaumig rühren, die Eier einzeln unterrühren. Milch und Rum einrühren, dann die Nüsse, die abgetropften Rosinen und die Schokolade unterheben.

Den Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen und die Donutform gut fetten.

Den Teig bis auf Kantenhöhe in die Mulden geben und glatt streichen. (Man kann auch einen Spritzbeutel verwenden.)

Die Donuts ca. 25 Minuten backen, dann kurz abkühlen lassen und stürzen. Auf einem Gitter erkalten lassen und in der Zwischenzeit die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.

Die abgekühlten Donuts mit der Kuvertüre bepinseln und mit Nüssen und Rosinen dekorieren.



Wer Rum nicht so mag, kann ihn natürlich auch weglassen. Rosine-Nuss schmeckt ja auch sehr gut. Je länger man die

Rosinen einweicht, umso intensiver wird natürlich das Rum-Aroma. Nächstes Mal lasse ich sie länger ziehen, vielleicht auch einfach über Nacht.

Wenn ihr den Rum weglasst, würde ich die Rosinen vielleicht trotzdem eine Weile einweichen – dann werden sie beim Backen nicht noch trockener. Apfel- oder Traubensaft geht sicher auch gut.

Ich wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und vernaschen!

Habt eine genussvolle Zeit,

eure Judith

