

Ganz schnell im Ofen: Mandelkuchen mit Cranberries



Aus meinem neuen Backbuch [BAKE](#) habe ich diese Woche direkt ein Rezept ausprobiert. Das Original heißt „Kirschkuchen“, weil Belegkirschen in und auf den Kuchen kommen. Ich nenne ihn Mandelkuchen, denn es sind (bei mir frisch gemahlene) Mandeln im Teig und statt der Belegkirschen, die ich nicht so mag, habe ich Cranberries genommen.

Der Kuchen ist super schnell angerührt und im Ofen – dieses Rezept ist absolut anfängergeeignet! Heraus kam ein wunderbar saftiger, richtig leckerer Rührkuchen, der in Nullkommanichts verputzt war.



Eigentlich wollte ich auch gleich die anderthalbfache Menge Teig machen, denn die angegebenen Mengen sind für einen eher kleinen Kuchen. Aber natürlich hatte ich das im Eifer des Gefechts dann schon wieder vergessen – bis ich den Teig in die Form füllen wollte.

Aber egal! Ich habe den Teig am nächsten Tag nochmal gemacht – abgewandelt (natürlich...) mit gehackten Haselnüssen, in Rum geweichten Rosinen und Schokostückchen und daraus Donuts gebacken. Die gibt es dann kommendes Wochenende auf dem Blog.
=)

Jetzt ist erstmal Kuchenzeit! Hier kommt der Mandelkuchen mit Cranberries:

Für 1 Form ca. 15 cm Durchmesser oder eine kleine Gugl-Form:

170 g Dinkelmehl 630
1 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
90 g Rohrzucker
110 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier
65 g gemahlene Mandeln
1 EL Milch oder Rum
100 g getrocknete Cranberries

Die Form einfetten und den Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Alle Zutaten bis auf die Cranberries in eine Küchenmaschine mit Rührbesen geben und zuerst auf niedrigster Stufe verrühren, dann die Geschwindigkeit erhöhen und 1 Minute rühren, bis der Teig glatt und hell ist.

Die Cranberries unterheben, den Teig in die Form füllen und die Oberfläche leicht glätten.

Den Kuchen 30–45 Minuten backen, nach 30 Minuten die Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann

stürzen und auf einem Gitter erkalten lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.



Ich hoffe, ihr findet den Kuchen genauso lecker und einfach zu backen wie ich und wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Macht es euch schön!

Eure Judith

Knusprige Galette mit Birne, Nugat & Granatapfel



Nachdem ich letztes Jahr endlich mal eine Galette ausprobiert

hatte, allerdings in herzhafter Version, wollte ich dieses Jahr mal noch eine süße für Naschkatzen nachschieben. Da ich von den [Madeleines](#) noch Nugat übrig hatte und wir zurzeit immer Birnen im Haus haben, lag eine Galette mit Birne und Nugat nahe, zumal das eine geniale Kombi ist, wie ich finde.

Granatapfelkerne geben der knusprigen Galette am Schluss den fruchtig-säuerlichen und auch farblichen Pfiff.

Galettes sind auch super „Kuchen“ für Leute, die es nicht so mit dem genauen Auslegen von Formen mit Teig haben. Hier muss man es nämlich nicht so genau nehmen, was den Rand, Durchmesser oder die Teigdicke angeht.



Der Vollkornanteil in der Galette sorgt für einen extra knusprigen Teig und mehr Charakter. Dinkelvollkorn – vor allem frisch gemahlen – hat immer etwas Nussiges, finde ich.

Natürlich könnt ihr den Teig auch mit 100% Dinkelmehl Type 630 machen, dann könnt ihr auch 200 g nehmen. Da Vollkornmehl immer etwas mehr Feuchtigkeit zieht, hatte ich ein klein bisschen weniger Mehl genommen.

Für 2 kleine oder 1 große Galette:

100 g Dinkelvollkornmehl
(am besten frisch gemahlen)
90 g Dinkelmehl 630
1 große Prise Kurkuma
10 g Puderzucker
90 g kalte Butter, fein gewürfelt
60 ml kaltes Wasser
1 Prise Salz

BELAG:

ca. 300–400 g große feste, grüne Birne
100 g Nugat, zimmerwarm
2 EL Granatapfelkerne

Für den Teig alle Zutaten bis auf das Wasser in eine Schüssel wiegen und mit den Fingern zu einer fein-krümeligen Masse verarbeiten. Dann nach und nach das Wasser zufügen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig zu einer Kugel formen, etwas flach drücken und zugedeckt mindestens 1 Stunde kühlen.

Ein Blech mit Backpapier belegen und bereitstellen.

Die Birnen waschen und trocknen. Am Stiel nehmen, aufrecht stellen und von außen dünne Scheiben schneiden, bis das Kerngehäuse erreicht ist, dann die zweite Seite ebenso unterschneiden. Das restliche Fruchtfleisch an den kurzen Seiten ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Das Nugat mit einem scharfen Messer in feine Scheiben und Streifen schneiden oder hobeln.

Den Ofen auf 175 °C vorheizen. Den Teig halbieren und auf leicht bemehlter Fläche dünn ausrollen und aufs Blech legen. Die Nugatscheiben darauf verteilen und dabei einen Rand frei lassen. Dann die Birnenscheiben hübsch darüberlegen, weitere dünne Streifen Nugat entlang des Randes legen und den Teigrand etwas über die Birnen klappen und das Nugat am Rand damit einschließen. So hat man auf jeden Fall zwischen den Randschichten immer Nugatfüllung und der Rand ist nicht zu trocken.

Die Galette ca. 35 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Direkt nach dem Backen die Granatapfelkerne darüberstreuen, damit sie leicht warm werden.

Am besten lauwarm vernaschen.



Wenn ich das nächste Mal diese Galettes backe, werde ich die doppelte Menge machen. Naschkater schaute mich ganz bedröppelt an, als er feststellte, dass für die Kaffeepause am nächsten Tag nur 3 Stückchen übrig waren.

Das Rezept reicht gut für 4 Personen, für mehr aber auch nicht – dafür sind die Galettes zu knusprig, zartschmelzend und köstlich.

Ich hoffe, euch schmecken sie genauso gut wie uns und wünsche euch ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith



Saftige Bananen-Zimt-Schnitten mit Mohn



Diese Woche konnte ich endlich mal wieder Foodsharing-Abholungen machen und rettete mal wieder sehr viele Bananen vor der Tonne. Bananen sehen ja immer wüst aus, wenn sie außen braune oder schwarze Flecken haben. Oft sind sie aber innen noch ganz fest und bis auf kleine, braune Fleckchen auch einwandfrei! Lasst euch also nicht von der Schale täuschen! Und wenn sie dann doch mal sehr reif sind, kann man ja mal wieder ein Bananenbrot backen – oder diese saftigen Schnitten.

Bananenbrot findet ihr schon mindestens zwei Mal hier auf dem Blog. Zum Beispiel als [Bananenbrot mit Vollkorn](#) und Ahornsirup, als [Afrikanisches Bananenbrot](#) oder [Bananen-Schoko-Küchlein](#). Wer lieber mal wieder Waffeln essen möchte, kann auch meine [Bananen-Waffeln](#) mit Vollkorn und Kokosblütenzucker ausprobieren.

Bei diesen Schnitten war ich erst ein bisschen unsicher, als ich sie nach dem Backen anschnitt, denn sie sind recht speckig innen, auch wenn sie gut durch gebacken sind. Aber geschmacklich und optisch fand ich sie wirklich super, und beim Probieren dann auch einfach nur saftig, nicht zäh.

Deshalb gibt es hier jetzt doch das Rezept für euch und ich hoffe, euch schmecken sie genauso gut wie uns.

Durch den Kokosblütenzucker bekommen die Bananen-Schnitten noch so ein leicht karamelliges Aroma, das ich sehr gerne mag.



Für einen Backrahmen von 26×26 cm:

300 g Banane (ca. 4 kleinere)

2 Eier

100 g Kokosblütenzucker

100 g Margarine/ weiche Butter

2 TL Zimt

200 g Dinkelmehl 630

2 TL Backpulver

1–2 EL Mohn, zum Bestreuen

Ca. 2 Bananen in Scheiben, zum Belegen

Die ersten 5 Zutaten in eine Schüssel wiegen und pürieren. Dann das Mehl und das Backpulver darübergerben und unterrühren.

Den Backrahmen mit Backpapier auskleiden und den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Den Teig in die Form geben, glatt streichen und mit Mohn bestreuen. Die Bananenscheiben darauf verteilen und den Kuchen ca. 35–40 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen um die Bananenscheiben in kleine Quadrate schneiden.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Bustrengo – Bologneser Apfelkuchen mit Maisgrieß



Nachdem Naschkater und ich gestern aus dem Urlaub gekommen sind, hatten wir beide Kuchenhunger. In unserem Hotel am Lago Maggiore gab es zum Frühstück zwar ganz klassisch Croissants mit Marmeladenfüllung für den Naschhunger am Morgen – die Italiener frühstücken ja oft nur einen Cappuccino und ein Hörnchen (mit Füllung). Aber Kuchen hatten wir die ganze Woche

nicht und auch vor dem Urlaub kam ich eine ganze Weile nicht zum Backen.

Also durchstöberte Naschkater meine Backbücher und wurde – wie passend – bei Jamie Olivers „Genial italienisch“ fündig. Jamie Oliver schreibt zu diesem Kuchen: *„Ein bisschen ähnelt dieser wundervoll saftige Kuchen, den die Italiener nach dem Abendessen gerne in der Glut des Kaminfeuers backen, dem französischen Clafoutis. Andererseits erinnert er durch die Brösel und den Maisgrieß in seiner Konsistenz an einen Brotauflauf.“*



Dem kann ich wenig hinzufügen, denn er hat definitiv Recht. Ergänzen kann ich noch, dass der Kuchen wirklich super einfach zu machen ist – wie ein Auflauf eben – und sehr lecker schmeckt!

Nachdem ich, entgegen meiner absoluten Überzeugung, keine Trockenfeigen mehr in der Vorratskammer finden konnte, nahm ich getrocknete Aprikosen und nur eine Handvoll Rosinen statt ebenfalls 100 g. Hier kann man sicher nehmen, was man mag (auch Cranberries könnte ich mir vorstellen). Wer es üppiger mag, nimmt jeweils 100 g wie im Rezept, ich wollte nicht so viele Trockenfrüchte im Kuchen haben.

Die Schale von 2 abgeriebenen Orangen ließ ich weg, Orangenschale finde ich oft sehr intensiv und mag sie nicht in jedem Gebäck. Statt mit Zucker, wie empfohlen, würde ich noch ein wenig Puderzucker über den fertigen Kuchen streuen. Sieht auch hübscher aus.



Für 1 Springform von 28 cm Durchmesser:

1 EL Butter zum Einfetten
100 g Maisgrieß (Polenta)
200 g Mehl, gesiebt
100 g Semmelbrösel
100 g feiner Zucker
1 TL Salz
500 ml Vollmilch
3 große Bio-Eier, verquirlt
100 g flüssiger Honig
50 ml Olivenöl
500 g knackige Tafeläpfel
(nach Belieben geschält, bei mir blieb die Schale dran)
100 g getrocknete Feigen, gehackt
(oder Aprikosen, Rosinen oder Cranberries)
1 TL Zimt
Abgeriebene Schale von 1–2 Bio-Zitronen

Die Äpfel waschen (falls man sie nicht schält). Die Springform mit der Butter gut einfetten.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Milch, Eier, Honig und Olivenöl in eine zweite Schüssel geben und verrühren. Dann zu den trockenen Zutaten gießen und alles gründlich vermischen.

Die Äpfel entkernen und grob würfeln, dann mit den gehackten Feigen, dem Zimt, der Zitronenschale (und evtl. Rosinen) in den Teig rühren.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und etwa 50 Minuten backen. Dabei den Kuchen etwas im Auge behalten, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird – notfalls mit Alufolie abdecken.

Vor dem Servieren mit (Puder)Zucker bestreuen und laut Rezept unbedingt warm genießen – am besten mit einem Klecks Crème fraîche und mit einem Glas Vin Santo.

Etwas leicht gesüßte Schlagsahne oder ein bisschen Vanilleeis kann ich mir zu diesem Apfelkuchen auch hervorragend

vorstellen!



Wir genießen jetzt noch ein Stück Bustrengo und lassen die frischen Urlaubserinnerungen noch mal Revue passieren. =)

Habt ein genussvolles Wochenende, ihr Lieben!

Eure Judith

Beeren-Biskuit-Rolle mit Puddingcreme & weißer Schoki



Nach meinem Urlaub und arbeitsamen Wochen gibt es nun endlich mal wieder was zu Naschen! In den letzten Wochen mochte ich den Ofen gar nicht anwerfen bei dem heißen Wetter. Heute ist es zwar auch wieder hochsommerlich, aber ich habe den Morgen genutzt und recht früh anfangen zu werkeln.

Nebenbei habe ich auch noch frische Stangenbohnen vom Markt zu [Omas herzhafter Bohnensuppe](#) verarbeitet. Die hatte ich nämlich viel zu lange nicht gekocht.

Die Biskuitrolle habe ich mit Vanillepudding-Quark-Creme gefüllt und sie noch mit fein gehackter weißer Schokolade und ein paar Spritzern Rum verfeinert. Denn wenn ich mal Torte esse, bin ich nicht so der Sahne-Fan, sondern mag dann Buttercreme lieber. Diese Creme mit Pudding und Quark ist eine leichtere und unkompliziertere Variante.



Beeren von guter Qualität sind ja mittlerweile ein kleines Luxusprodukt geworden. Ich habe sie gestern direkt bei unserem Bauern des Vertrauens auf [Billys Farm in March](#) bei Freiburg * gekauft. Generell versuche ich mittlerweile, so viel wie möglich direkt bei den Erzeugern zu kaufen. Zum einen, weil es dann einfach am frischsten und lokalsten ist und nicht von weit her kommt. Zum anderen, weil so kein Gewinn an Zwischenhändler geht, sondern das Geld direkt bei den Produzenten bleibt, was ich nur fair und richtig finde.

Auf jeden Fall schlemmen wir uns seit gestern durch Stachelbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren und natürlich wollte ich auch was Feines damit backen. Mir fiel auf, dass ich noch nie eine Biskuitrolle gebacken habe, also wurden die letzten 3 Eier zusammen mit den Sommerbeerchen heute in diese leckere Rolle gepackt.



Für 1 Biskuitrolle:

TEIG:

3 Eier

1 Prise Salz

800 g Zucker

60 g Dinkelmehl 630

30 g Stärke

CREME:

$\frac{1}{2}$ Tütchen Vanillepuddingpulver

2 EL Zucker

$\frac{1}{4}$ l Milch

150 g Quark

+

Ca. 250 g Beeren nach Wahl

(z.B. 50 g Himbeeren, 50 g Heidelbeeren, 150 g Johannisbeeren)

50 g fein gehackte weiße Schokolade

+

Puderzucker und weitere Beeren nach Belieben zur Dekoration

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz und der Hälfte des Zuckers steif schlagen.

Das Eigelb mit 3 EL heißem Wasser und der anderen Hälfte des Zuckers schaumig schlagen.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier bereit stellen.

Den Eischnee über die Eigelbmasse geben, Mehl und Stärke darüber sieben und alles vorsichtig vermengen. Den Teig gleichmäßig auf das Blech streichen und dann 12-15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Pudding kochen und dann den Quark einrühren und alles abkühlen lassen.

Ein sauberes Küchenhandtuch nass machen, ausdrücken und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Gleichmäßig mit etwas Zucker bestreuen und den fertigen Teig mit der Oberseite nach unten darauf stürzen. Das Backpapier abziehen und den Teig mitsamt Tuch einrollen und abkühlen lassen.

Sobald der Teig abgekühlt ist, aufrollen, die Creme und die Beeren darauf verteilen und die weiße Schokolade darüber streuen. Wer mag (und wenn keine Kinder mitessen) gibt ein paar Spritzer Rum darüber. Dann die Rolle wieder einrollen und eine Weile in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren aus dem Tuch wickeln, auf eine Platte geben und mit Puderzucker und Beeren dekorieren.

Alternativ kann man auch die Schokolade in der Füllung weglassen und die Biskuitrolle außen mit geschmolzener weißer Schokolade überziehen oder verzieren.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Genießt den Sommer und ein gutes Stück Kuchen – oder Biskuitrolle! =)

Alles Liebe,

eure Judith

* *Unbezahlte Werbung*