

Winterlicher Käsekuchen mit Orange, Zimt & Spekulatius



Welche Düfte verbindet ihr mit Winter und Weihnachten? Bei mir ist es allen voran der warme Duft von Zimt, gefolgt von Orange, Nelke und Lebkuchen.

Als Einstimmung auf die nahende Weihnachtszeit habe ich diese Woche einen winterlichen Käsekuchen mit Orange, Zimt und Spekulatiusgewürz gebacken, dekoriert mit kleinen Spekulatiuskeksen.

Als Zucker habe ich meinen Birkenzucker aufgebraucht, ihr könnt aber auch normalen Zucker oder Rohrzucker nehmen. Wir fanden den Kuchen am nächsten Tag fast noch besser, denn dann waren die Aromen schön durchgezogen und konnten sich entfalten.



Für 1 Springform mit ca. 20 cm Durchmesser:

BODEN

200 g Dinkelmehl (Type 630)

3 TL Spekulatiusgewürz

100 g Butter/Margarine

50 g Birkenzucker

1 Eigelb

KÄSEMASSE

250 g Quark 20%

200 g Schmand

250 g Magerquark

100 g Birkenzucker

Abgeriebene Schale von 2 Bio-Orangen

2 TL Zimt

1 Packung Vanillezucker

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

1 Packung Vanillepuddingpulver

1 Eigelb

2 Eiweiß > zu Schnee

Für den Boden die trockenen Zutaten vermengen und die Butter in Stückchen sowie das Eigelb dazugeben. Alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch ein klein wenig Wasser zufügen, bis sich alles verbindet. Den Teig in die gefettete Springform geben und einen gleichmäßigen Boden und einen hohen Rand formen. Die Form samt Teig kühlen.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Für die Käsemasse das Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen. Alle anderen Zutaten in eine große Schüssel geben und mit dem Schneebesen oder Handmixer gründlich verrühren. Das Eiweiß unterheben.

Die Masse auf den vorbereiteten Boden geben, glatt streichen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen, dann heraus lösen.

Nach Belieben zum Servieren mit Zimt-Puderzucker bestreuen.

Wer mag, klebt außen noch kleine Spekulatiuskekse an den Rand. Ich habe festen Honig dafür genommen, ein klein wenig Butter tut es aber auch.



Der Kuchen hat ein feines Orangen- und Zimtaroma und passt perfekt, um die Stimmung an kalt-grauen Novembertagen

aufzuhellen und die Vorfreude auf Weihnachten zu schüren.

Habt genussvolle Wintertage und macht es euch warm und gemütlich!

Eure Judith

Torta del nonno – Schokomürbekuchen 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

Afrikanischer Bananenkuchen (aus Madagaskar)



Diese Woche habe ich bei Foodsharing sehr viele Bananen gerettet und wollte mal wieder einen Bananenkuchen backen. Da ich noch Reismehl von einer Freundin bekommen hatte, das ich schon lange verwenden wollte, erinnerte ich mich an ein Rezept aus dem Buch „[Eating with Africa](#)“.

Der madagassische Bananenkuchen wird traditionell in einem

Topf gebacken, den man rundherum mit Glut bedeckt. Aber auch eine Version für einen Elektroofen war dabei und diese habe ich (leicht verändert) nachgebacken.

Das Rezept enthält keinen zusätzlichen Zucker. Wem das zu wenig süß ist, der sollte 50–80 g Zucker ergänzen.

Ich hatte noch Lust auf etwas Gewürz und habe die Samen von einer grünen Kardamomkapsel zermörsert und dazugegeben, außerdem 1 TL Zimt. Im Original stand stattdessen „Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote“, aber das hatte ich nicht da.



Natürlich könnt ihr den Kuchen auch mit Schokostückchen oder

gehackten Nüssen anreichern. Da ich Schokolade liebe, habe ich den Bananenkuchen mit Zartbitterkuvertüre verziert.

Für 1 Springform oder 2 kleine Formen*:

8-10 mittelgroße reife Bananen

(ohne Schale ca. 800 g)

3 Eier

300 g (Vollkorn)Reismehl

2 TL Backpulver

Gemahlene Samen von 1 grünen Kardamomkapsel

1 TL Zimt

100 g Zartbitterkuvertüre zum Verzieren

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Backform(en) ausfetten und mit Reismehl ausstreuen.

Die Bananen schälen und mit einer Gabel oder dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Man kann sie auch pürieren.

Die Eier mit den Gewürzen schaumig aufschlagen, dann die Bananen unterrühren.

Mehl und Backpulver vermischen und löffelweise unter die Bananenmischung heben.

Den Teig in die Backform füllen und ca. 1 Stunde (kleine Kuchen kürzer) backen, bis der Kuchen goldbraun und gar ist (zur Sicherheit kann man die Stäbchenprobe machen).

Nach dem Abkühlen aus der Form lösen und mit geschmolzener Kuvertüre verzieren oder auch pur oder mit Puderzucker genießen.

** Die Backzeit verkürzt sich bei zwei kleinen Kuchen, also am besten im Auge behalten!*

Dieser Bananenkuchen ist recht simpel, aber dafür kann man ihn ohne Schokolade super auftoasten oder in der Grillpfanne erhitzen und zum Beispiel ein Chutney, Konfitüre oder Butter dazu essen. So wird er zum perfekten Frühstückskuchen, wie Naschkater herausgefunden hat. =)

Bananenbrot oder -kuchen geht bei uns fast immer. Bei euch

auch?

Weitere Bananenkuchen-Rezepte findet ihr hier auf dem Blog oder im Buch „[Bananenbrot – Back´dich glücklich](#)“, in dem mein [Bananenbrot mit Vollkorn](#) zu finden ist.

Habt eine genussvolle Zeit!

Eure Judith

Mediterraner Hefekuchen mit saisonaalem Obst, Mandelstreuseln & Pinienkernen



Seid

ihr auch so urlaubsreif wie ich? Die letzten Wochen waren bei mir wirklich grenzwertig und ich kann es kaum erwarten, zwei Wochen auszuspannen. Naschkater und ich wollen nach Italien und das Piemont erkunden, das trotz zahlreicher Italienreisen noch ein blinder Fleck auf meiner Reisekarte ist. Danach lockt das ligurische Meer mit Strand und süßem Nichtstun.

Ganz passend zu meinen Reiseplänen gibt es dieses Wochenende einen mediterranen Hefekuchen mit saisonalen Früchten. Eine Buchvorstellung, die euch in die Toskana entführt, habe ich für kommende Woche auch noch im Gepäck.

Und falls ihr Insidertipps für das Piemont oder die ligurische Küste habt, freue ich mich über eine Nachricht oder einen Kommentar!



Für 1 Blech:

TEIG:

250–260 ml Mandeldrink, lauwarm
1 Tütchen Trockenhefe
80 g Zucker

1 Prise Salz
50 g Olivenöl

STREUSEL:

70 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
50 g Puderzucker
60 g Margarine

BELAG:

250 g Zwetschgenkompott *
2 Pfirsiche, in dünne Spalten geschnitten
2 Handvoll kleine, helle Trauben
1 Handvoll Blaubeeren
50 g Pinienkerne

** Selbst gekocht aus Zwetschgen-Überschuss: Obst entkernen, grob klein schneiden und mit etwas Zucker köcheln lassen, bis die Zwetschgen weich sind.*

Für den Teig alle trockenen Zutaten vermischen, eine Mulde in die Mitte drücken und dann 250 ml Mandeldrink und das Öl hineingeben. Alles verrühren und bei Bedarf den übrigen Mandeldrink zufügen. Sobald alles zusammenhält, den Teig auf der Arbeitsfläche durchkneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Abgedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.

Für die Streusel alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und verkneten, bis alles gut vermischt ist. Die Masse kühl stellen.

Das Obst putzen und vorbereiten.

Wenn der Teig aufgegangen ist, den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.

Den Teig auf dem Blech gleichmäßig flach drücken, mit dem Kompott bestreichen und mit dem Obst belegen. Dann die Streuselmasse mit den Händen darüber bröseln. Zum Schluss die Pinienkerne über den Kuchen streuen und dann im Ofen ca. 25 Minuten backen, bis Teig, Streusel und Pinienkerne goldbraun sind. Mit dem Papier vom Blech nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.



Natürlich könnt ihr für diesen Kuchen alle saisonalen Früchte

nehmen, die ihr mögt und zur Hand habt. Ich habe hier nur gerettetes Obst von Foodsharing-Abholungen verwendet. Wenn ihr kein Fan von Olivenöl im Teig seid, könnt ihr auch Butter oder Margarine nehmen.

Ich wünsche euch ein feines Wochenende!

Eure

Judith



Mandel-Muffins mit Stachelbeeren



Letzt
es Wochenende merkte ich einmal mehr, wie urlaubsreif ich mittlerweile bin. Die Luft war total raus und ich konnte mich neben dem Haushalt nicht aufraffen, viel zu tun. Wenn nicht mal mehr Energie zum Backen da ist, will das was heißen. Aber nach ein paar relativ faulen Tagen startete die Woche dann unerwartet positiv und als dann noch meine Foodsharing-Abholung am frühen Abend ausfiel, warf ich stattdessen spontan den Backofen an.

Die Stachelbeeren sind tatsächlich auch gerettete Beeren von Ende letzter Woche. Und auch der Zitronenjoghurt, den ich verbacken habe, stammt von der Abholung.

Für alle, die Foodsharing noch nicht kennen: Das Netzwerk hat

sich der Lebensmittelrettung verschrieben. Man kann Nahrungsmittel, die man zu viel hat, die einem nicht schmecken oder die im Urlaub schlecht werden würden an andere weitergeben. Ist man verifizierter Foodsaver, rettet man Überschüsse in Supermärkten, Bäckereien etc., indem man diese zu festen Zeiten abholt und weiterverteilt.



Ich wollte schon lange Foodsaverin werden – mein Weg dahin war

allerdings lang. Schon vor Jahren meldete ich mich an und machte 1 von 3 Einführungsabholungen. Dann gab ich das Projekt aus Zeitmangel wieder auf.

Vor über einem Jahr begann ich die Ausbildung von Neuem. Dann kam Lockdown 1. Die Wiederaufnahme der Ausbildung zwischendurch ging völlig an mir vorbei, dann kam Lockdown 2...es war wie verhext. Allen Widerständen zum Trotz schaffte ich es dann aber doch noch, vor einigen Wochen meinen Ausweis zu erhalten und wenn ich die gesamte Woche zu Hause bin, trage ich mich für 2– 3 Abholungen in der Woche ein, ganz wie ich Zeit und Lust habe.

Wenn ihr Stachelbeeren nicht mögt, könnt ihr natürlich auch andere Beeren, zum Beispiel Johannisbeeren oder Himbeeren, nehmen. Die Muffins schmecken sicher auch mit Apfelwürfeln oder Heidelbeeren – wie immer ist das eine reine Geschmacksache.

Für 12 Stück:

200 g Dinkelmehl Type 1050

2 TL Backpulver

20 g feine Haferflocken

50 g Mandelblättchen, grob zerkleinert

150 g Joghurt (Zitrone/Vanille oder Natur)

150 ml Milch oder Wasser

40 g Öl (Raps, milde Olive/ zerlassene Butter)

100 g Zucker

12–24 Stachelbeeren, geputzt

Die ersten vier Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Die übrigen Zutaten bis auf die Stachelbeeren in eine kleine Schüssel wiegen, verrühren und zur Mehlmischung geben. Alles verrühren, bis gerade eben ein Teig entstanden ist.

Die Muffinmulden mit Papierformen auslegen oder einfetten. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Den Teig auf die Muffinmulden verteilen und jeweils 1–2 Stachelbeeren ganz oder mindestens zur Hälfte in den Teig

drücken (am besten die Mulde mit etwas Teig füllen, 1 Beere in die Mitte setzen, etwas Teig darübergerben und die zweite Stachelbeere hinein drücken).

Die Muffins 20 Minuten backen, dann die Stäbchenprobe machen.
Auf einem Gitter abkühlen lassen.



Ich nasche jetzt noch einen Muffin und wünsche euch eine

genussvolle Woche!

Eure Judith