

# Beeren-Limoncello-Tiramisù



Heute gibt es nach zwei Wochen endlich mal wieder eine Nascherei. Nach 14 wundervollen Tagen in la belle France, in denen wir unglaublich viele Orte kennen lernten und uns durch französische Leckereien futterten, musste ich erst mal noch ein paar Tage ankommen und auspacken. Trotzdem wurde schon gebacken, denn Naschkater hatte Mascarpone gekauft und Lust auf Tiramisù. Beschwingt vom mediterranen Süden kam mir gleich eine fruchtige Variante in den Sinn, mit zitronigem Kuchenboden statt Löffelbiskuits, Beeren und Limoncello, der einen mit seinem Aroma sofort in den Urlaub versetzt. Da nicht viele Zutaten zum Backen da waren, Naschkater aber immer seine Aquafaba-Reste eingefroren hatte, verwendete ich ein Rezept aus „[Vegane Rezepte mit Aquafaba](#)“ für Zitronen-Mohn-Muffins für die Böden des Tiramisùs. Da ich die Mengen noch nicht so abschätzen konnte, wurden sie etwas dick, deswegen empfehle ich im Rezept, zwei ganze Bleche zu nehmen, damit der Teig dünner wird. Oder man macht die halbe Portion;

für 2-4 Personen reicht das locker! Das Rezept ist übrigens  
komplett **ei-frei**, der Teig ist **vegan**!



Von meinem Urlaub und den kulinarischen Entdeckungen werde ich

euch auf jeden Fall noch berichten und auch [Heike](#) hat noch einige Tipps zu Las Vegas auf Lager. Ihr könnt also in den nächsten Wochen hier immer mal wieder im Fernweh schwelgen. =) Falls ihr bei Instagram seid, könnt ihr euch meine Urlaubsbilder von unterwegs übrigens unter dem Hashtag #naschkatzenaufroadtrip ansehen.

Aber jetzt erstmal die Nascherei, immerhin gab es lange keinen Na(s)chschieb! =)

### **Für ca. 8 Portionen:**

640 g Dinkelmehl  
4 TL Backpulver  
1 TL Meersalz  
160 ml Aquafaba  
160 ml Rapsöl  
340 g Zucker  
440 ml pflanzliche Milch  
40 ml Limoncello  
abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen

250 g Mascarpone  
100 g Schmand oder Quark  
3-4 EL Limoncello  
600 g Beerenmix (frisch oder TK)  
2-4 EL Agavendicksaft/Ahornsirup  
Limoncello nach Belieben  
schöne Beeren zur Dekoration

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen.

Mehl mit Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen.

In einer zweiten Schüssel das Aquafaba mit einem Schneebesen oder dem Handmixer etwa 1 Minute schaumig aufschlagen. Das Öl langsam zugießen, um die Masse zu emulgieren. Langsam den Zucker einrieseln lassen und weiter rühren, dann die pflanzliche Milch mit Limoncello und die Zitronenschale dazu geben. Zum Schluss die Mehlmischung mit einem Holzlöffel unterrühren, bis das Mehl eingearbeitet ist. Ein paar kleine

Klümpchen sind erlaubt, nicht zu lange rühren!

Den Teig auf die zwei Bleche aufteilen und glatt streichen. Etwa 20 Minuten backen, bis der Teig gar und leicht gebräunt ist. Am besten nach ca. 15 Minuten schon mal Stäbchenprobe machen.

Den Teig samt Papier vom Blech auf Roste ziehen und auskühlen lassen.

Für die Füllung den Mascarpone mit zwei Dritteln der Beeren, Schmand/Quark, Sirup und Limoncello glatt rühren. Den Teig so zurecht schneiden, wie man ihn haben möchte, auf eine Platte oder in eine Form legen und nach Belieben mit Limoncello beträufeln und mit der Creme abwechselnd schichten. Ganz oben noch einmal Creme und weitere Beeren zur Deko verteilen.

Am besten eine Weile im Kühlschrank fest werden und ziehen lassen.





Demnächst gibt es dann weitere Berichte von Urlauben – und

natürlich wie gewohnt Rezepte! =)

Habt eine genussvolle zweite Wochenhälfte, ihr Lieben.

Eure Judith

---

## Von Enie inspiriert: Apfelkuchen mit Limoncello- Guss

Hallo ihr Lieben!

Nachdem wir eine Woche lang auf Zucker verzichtet haben, was Naschkater und mir nicht leicht fiel, gibt es heute mal wieder was Süßes auf dem Blog! =)

Ich hatte glaube ich schon erwähnt, dass Naschkater und ich süchtig nach Koch- und Backsendungen sind? Nachdem wir umzugsbedingt wochenlang Fernseh- Abstinenz hatten, lassen wir uns nun wieder verführen von Martina & Moritz im WDR, von den Landfrauen (ok, das schaut nur Naschkatze mit Begeisterung), von der sweeten Enie und ihren easy Rezepten. Spätestens da werden dann kuchenhungrige Blicke in meine Richtung geworfen und nicht selten die Frage hinterher: „Backst du mir das?“

Ich könnte ständig etwas nachbacken, was mir so über die Mattscheibe flimmert. Es gibt so viele tolle Rezepte und vor allem Enie ist mit ihrer Leidenschaft für Süßes einfach ansteckend.



Als wir neulich zum Grillen einluden und sich am Ende 9 Gäste angesammelt hatten, brauchte ich einen einfachen Blechkuchen als Nachtisch, den man gut in Stücken servieren kann. Zudem sollte es allen schmecken. Da kam der Apfelkuchen mit Likör gerade richtig.

Allerdings mag ich Eierlikör nicht so sehr und hatte keinen da. Frischer Zitronenlikör aus Italien passt aber auch sehr gut und den Guss kann man super mit Quark machen statt mit fetthaltigerem Milchprodukt.

Easy gemacht ist er in jedem Fall und geschmeckt hat er offenbar auch allen, es blieb nämlich nicht viel übrig – und ich hatte noch eine Ladung [Brownies](#) zusätzlich gemacht, damit auch ja jeder genug Nachtisch bekommt. =)





Hier

das Rezept für 1 Blech:

**Teig:**

125 g Butter

100 g Zucker

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

1 Prise Salz

2 Eier

200 g Mehl

1 TL Backpulver

**Guss:**

300 g Quark

50 Zucker

2 Eier

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

75 ml Limoncello- Likör

1 kg rote Äpfel

**Teig:**

Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Die Eier einzeln dazu geben. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in eine gefettete Fettpfanne oder auf ein hochrandiges Blech streichen. (Ich hatte nur ein normales Blech und fand die Teigmenge etwas knapp dafür).

## Guss:

Alle Zutaten in einer Schüssel gut verquirlen.

Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen. Dann dünne Scheiben schneiden und sie schuppenartig auf dem Teig verteilen.

*(Ich habe erst Scheiben geschnitten und dann mit einem kleinen sternförmigen Keksausstecher das Gehäuse entfernt. Ist etwas mehr Arbeit, sah aber sehr nett aus.)*

Den Guss über die Äpfel geben und den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa 40 Minuten backen. [nurkochen]



Enie

hat den Guss auf den Teig und somit unter die Äpfel gegeben, was optisch natürlich noch schöner ist. Allerdings können dann die Äpfel austrocknen und man sollte noch Butterflöckchen drauf geben und nach dem Backen etwas Konfitüre oder Gelee. Das habe ich mir gespart, indem der Guss klassisch oben drauf kam. =)

Fazit: ein leckeres Rezept, sehr variabel, je nachdem, was man mag und da hat, und ein guter Kuchen, um in lockerer Runde Stückchen davon anzubieten, die man wie Fingerfood aus der Hand essen kann.

Habt genussvolle Tage,  
eure

Judith

