

Crostata di marmellata – Tarte mit Himbeermarmelade



Letztes Wochenende war ich viel unterwegs. Die Naschkatzeneltern waren zu Besuch und wir haben unglaublich schöne Ausflüge gemacht. Was man alles entdeckt, wenn man mal wieder Touristin in der eigenen Region spielt! Kennt ihr das auch? Im Alltag nutzt man die vielen tollen Möglichkeiten, die sich direkt vor der Nase befinden, meist gar nicht. Umso schöner, wenn man sie dann mit Besuch gemeinsam entdecken kann!

Natürlich blieb da keine Zeit zum Backen, aber das holte ich dann am Montag nach. Den Wochenanfang hatte ich mir auch noch frei genommen, um mal den Resturlaub vom letzten Jahr

abzubauen und um abzuarbeiten, was am Wochenende liegen geblieben war. Zum Beispiel, den Blog zu füttern. =)

Passenderweise hatte ich mich beim Schmökern im neuesten Backbuch „[La vita è dolce](#)“ in die crostata verguckt.

Seit ich denken kann, liebe ich diese einfache, bodenständige Tarte. Letztes Jahr gab es [im Piemont](#) fast jeden Morgen diese Köstlichkeit auf dem Büffet. Spätestens da war es beschlossen: die muss ich auch mal backen!

Das Tolle an crostata ist: Die Zutaten für die simple Tarte hat man eigentlich fast immer da. Mehl, Puderzucker, Butter, Eier und Marmelade – klingt schwer nach Vorratskammer, oder? Und genauso simpel wie die Zutatenliste ist die Zubereitung.



Wer es nicht so hat mit Teigausrollen, kann den Teig notfalls auch dünn in die Form drücken. Das Gitter kann man irgendwie machen, es muss nicht perfekt sein. Und bei der Marmellata (korrekterweise müsste man ja Konfitüre sagen...) kann man nehmen, was am besten schmeckt. Ich mag Himbeere gern, weil sie noch so eine schöne Säure mitbringt, die gegen das Süß anspielt.

Die Teigmenge ist recht groß (laut Rezept für 2 Böden oder 1 Tarte plus Gitter), also nehmt entweder eine wirklich große Tarteform oder macht es wie ich und nehmt eine normale Tarteform und eine kleine Springform. So hatte Naschkater direkt eine kleine crostata zum Kosten und ich eine große zum Fotografieren. =)

Für 12 Stück:

500 g Dinkelmehl 630

120 g Puderzucker

300 g Butter

1 Prise Salz

1 ganzes Ei + 1 Eigelb

Abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

1 Glas (ca. 280 g) Lieblingskonfitüre

(1 Eiweiß zum Bestreichen)

Das Mehl mit dem Puderzucker, der Butter und dem Salz (am besten in der Küchenmaschine) zu feinen Bröseln verarbeiten. Das ganze Ei, Eigelb und Zitronenabrieb dazugeben und kurz verarbeiten, bis sich alles zu einem Teig verbindet.

Den Teig halbieren und beide Teile zu großen Scheiben formen. Jeweils in Frischhaltefolie wickeln und kühl stellen. Nach etwa 30 Minuten weiterverarbeiten.

Den Teig 3-4 mm dick ausrollen – ich habe ihn auf Backpapier und mit Frischhaltefolie ausgerollt – und die Form damit

auskleiden. Den überstehenden Teig am Rand abschneiden und fürs Gitter verwenden. Die Konfitüre gleichmäßig auf dem Boden verstreichen. Den übrigen Teig ebenfalls dünn ausrollen, in gleichmäßige Streifen schneiden und die Konfitüre damit belegen. (Wenn der Teig zu warm wird, noch einmal kurz in den Kühlschrank damit! Die Tarte währenddessen am besten auch.) Die Streifen am Rand leicht fest drücken und mit Eiweiß bestreichen.

Die Form dann erneut in den Kühlschrank stellen, bis der Ofen heiß ist.

Den Ofen auf 190 °C vorheizen und die crostata 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun ist.



Der Teig dieser crostata ist unglaublich mürbe und muss nicht mal vorgebacken werden, da die Marmelade nicht so flüssig ist, dass sie den Teig aufweicht. Wenn ihr Teigreste habt, backt Kekse draus – die haben allerdings höchstens eine Backzeit von 5-10 Minuten.

Habt ihr jetzt auch Lust auf ein süßes Stück Italien? Dann ab in die Vorratskammer und an den Kühlschrank, holt die Teigschüssel raus und legt los! =)

Habt einen genussvollen Feiertag und ein sonniges Wochenende!

Lasst es euch gut gehen.

Eure Judith

**Quittenmus und die
Marmeladen-Frage**



Letzt
es Wochenende habe ich mal wieder einen Heimatbesuch in der Pfalz gemacht. Da stand dann ein Mutter-Tochter-Tag an mit Bummeln in der Stadt und Kinobesuch. Wir sahen den sehr unterhaltsamen deutschen Film „Macho Man“, gespielt von Christian Ulmen, der sich in eine hübsche Türkin verliebt und nach dem Kennenlernen der Familie voller „gestandener türkischer Kerle“ beschließt, ein Macho werden zu müssen, um als Mann von den anderen respektiert zu werden. Dabei übersieht er, dass seine Freundin sich in ihn verliebt hat, weil er *kein* Macho ist... Ich fand das sehr sympathisch und denke, viele von uns können sich mit so etwas identifizieren. =)

Ein weiterer Programmpunkt waren die restlichen Quitten, die meine Eltern von ihrem Bäumchen gepflückt hatten. Mein Pa, der Marmeladenverantwortliche der Familie, hat schon vor Wochen Quittengelee gekocht. Trotzdem blieben noch massig Früchte übrig. Die wollte ich zu Mus verarbeiten und das nahm ich spontan am Sonntag in Angriff.

Wie ist das bei euch: Sagt ihr auch im Alltag zu Konfitüre „Marmelade“? Eigentlich ist das ja inkorrekt, weil „Marmelade“ ja nur die englische Zitrusmarmelade ist und alles andere eben Konfitüre. Aber ich finde „Marmelade“ schöner und es klingt bodenständiger. Man hat es sich halt in Deutschland so

angewöhnt, oder? =)

Hier kann man das Problem sogar noch elegant umschiffen und „Quittenmus“ kochen...



Für 6

Gläser à 250 ml:

2 kg Quitten

1 Zitrone [Schale und Saft]

300 g Gelierzucker (2:1)

[nach Belieben Gewürze wie Piment oder Zimt, jeweils eine
Prise]

Die Quitten mit einem feuchten Tuch abreiben, um den Flaum zu entfernen. Dann vierteln und entkernen. Die Viertel in Stücke schneiden. Die Schale der Zitrone mit dem Sparschäler oder Zester abschälen.

Quitten mit Zitronenschale und 300 ml Wasser erhitzen und bei schwacher Hitze zugedeckt 1- 1½ Stunden köcheln lassen, bis die Quitten schön weich sind. Zwischendurch umrühren, damit nichts anbrennt.

Die Zitrone auspressen. Die Quitten mit dem Mixstab fein pürieren. Zitronensaft und Zucker sowie eventuell Gewürze dazu geben und alles 4 Minuten kochen lassen.

[Vorsicht: dabei rühren, sonst blubbt die Masse hoch und versaut euch die Küche oder verbrennt euch!]

Das Mus in heiß ausgekochte oder sehr heiß ausgespülte Gläser füllen und sofort verschließen.[nurkochen]

TIPPS:

Ich drehe die Gläser dann noch für eine Viertelstunde um. Die Gläser koche ich richtig aus. Dafür packe ich sie samt Deckel in einen großen Topf und koche alles 10 Minuten. Danach nicht mehr in den Deckel oder das Glas greifen!



Was für Konfitüren kocht ihr im Herbst? Habt ihr euch auch schon Sommer- oder Herbstfrüchte für den Winter konserviert? Diese Woche gibt es noch ein Rezept für Mini Hand Pies mit dem Quittenmus, oder wie man in „Altdeutsch“ sagen würde: Teigtäschchen mit Marmeladenfüllung. =)

Morgen startet mein Blogevent [„Der Geschmack von Früher – Seelenfutter aus Omas Rezeptbuch“](#). Da werde ich euch nicht nur eins meiner Lieblingsrezepte verraten, das ich mit ihr immer gekocht habe. Sondern es mit einer ihrer Anekdoten von früher verbinden, die sie auf meinen Wunsch immer und immer wieder erzählen musste, während wir zusammen in der Küche werkelten.

Ich wünsche euch einen guten Start ins Wochenende! Habt genussreiche Tage!

Eure Judith ♥

Meine Liebeserklärung an den Hefeteig & ein Hefezopf (mit Marmelade) für Ostern oder alle anderen Tage im Jahr



Hallo

ihr Lieben,

unter allen Teigen, die es gibt, finde ich ja den Hefeteig am sympathischsten! Wieso? Er ist mir so ähnlich.

Kälte mag er nicht, sondern er braucht es wohlig warm. (Ich hasse es, zu frieren; bin ein Sommermensch.)

Er gedeiht und gelingt, wenn er Zeit und Muse hat. (Ist das nicht bei uns Menschen auch so? Stress und Hektik sind einfach Gift. Mit Zeit und Ruhe gelingt alles am besten.)

Er will sorgfältig massiert werden, damit er entspannt bleibt und es ihm gut geht. (Was ist es bei euch? Ich habe Nacken...

Der zickt regelmäßig und braucht viel Fürsorge...)

Zudem ist er unglaublich vielfältig und lässt sich ganz einfach in zahllose feine Backwaren verwandeln. Und was da alles Feines draus werden kann! Dampfnudeln! Pizza! Hefekuchen mit Früchten! Brioches! Brot! Zimtschnecken!

Hach, Hefeteig ist wunderbar.

Ein Hefezopf ist eins der bodenständigen Hefeteiggebäcke, finde ich. Bescheiden in seiner Süße trägt er gelassen Butter, Marmelade oder Nutella zum Frühstück oder Nachmittagskaffee und lässt sich auch mal so zwischendurch mampfen, ohne alles. Dabei ist er aber eine feinere, zartere Variante eines Frühstücksbrot, die jede Tafel reicher macht.

Er wird gerne an Ostern gebacken, aber ich finde, man kann ihn das ganze Jahr über essen.

Deswegen hier mein Hefezopf für alle Tage mit einem Hauch Marmelade, die ihn noch saftiger macht.



So

geht´s:

200 ml lauwarme Milch

1 Würfel (42g) Hefe

500 g Mehl

80 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

50 g weiche Butter oder Margarine

etwas Mehl zum Bearbeiten

Einige EL Marmelade, zum Beispiel Pflaume(nmus), Himbeere,
Erdbeere

1 Schuss Milch

(1 Eigelb)

(Hagelzucker oder Mandelblättchen, falls vorhanden, zum
Bestreuen)

Die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln und sie unter Rühren auflösen.

Das Mehl mit dem Zucker, dem Salz und dem Ei in eine Schüssel geben und die Hefemilch zugießen. Alles mit den Knethaken verrühren.

Die Butter unterkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Wenn er sich beim Kneten zu einer Kugel formt, noch einige Minuten weiter kneten!

Den Teig mit einem leicht feuchten Geschirrtuch zudecken und an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

{Ich habe im Backofen 50° C eingestellt, ihn da hinein gepackt, den Ofen ausgemacht und einen Mini- Spalt offen gelassen.}

Habt ihr dann eine große Schüssel fluffigen Teigs vor euch, geht es weiter.

Belegt ein Blech mit Backpapier und mehlt eure Arbeitsfläche leicht ein.

Wollt ihr wie ich mehrere kleine Zöpfe backen, halbiert oder drittelt ihr den Teig. Das Vorgehen ist aber immer das gleiche.

Einfache Zöpfe ohne Marmelade:

Jede Zopfportion wird halbiert oder gedrittelt und daraus rollt man Stränge. Diese legt man in ihrer Mitte übereinander, wie ein Kreuz oder ein Stern. Dann verflucht man auf jeder Seite Richtung Ende die Stränge, drückt die Teigenden gut

zusammen und steckt sie unter den Zopf.

Zopf mit Marmelade:

Die zwei oder drei Teigportionen werden jeweils zu schmalen Rechtecken ausgerollt (etwa 18×75 cm). Diese bestreicht man mit Marmelade, dabei unbedingt auf einer Längsseite einen ca. 3 cm breiten Rand freilassen! Diese Ränder dünn mit Wasser bestreichen.

Von der Längsseite mit Marmelade her ausrollen und die Kante gut verschließen.

Diese Rollen dann wie beim normalen Zopf auch flechten.

Die Zöpfe noch mal eine Weile gehen lassen.

Dann mit Milch (mit dem Eigelb verquirlt) bestreichen und falls man mag, noch Mandeln oder Zucker drauf streuen.

Im vorgeheizten Ofen (Umluft 275°C) 20- 30 Minuten backen (je nach Anzahl und Größe der Zöpfe, also ein bisschen im Auge behalten). [nurkochen]



Ich konnte mich ja nicht beherrschen, als die goldgelben Zöpfe aus dem Ofen kamen! Dieser warme, leicht süße Hefeteigduft! Wunderbar! Ich musste natürlich auch überprüfen, ob sie ganz durch waren, dieser Stäbchenprobe ist ja nicht zu trauen... also wurde angeschnitten und eine noch fast heiße Scheibe lockerer, saftiger Hefekuchen ließ mich genießerisch seufzen. So gut.

Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende, vielleicht ja mit eurem Lieblingsteig, oder auch einer anderen feinen Zauberei aus eurer Backstube!

Bis bald,
eure Judith



Einfach mal lecker: Linzer Torte



Wie euch schon aufgefallen sein könnte, backe ich gerne mit Vollkornmehl und Dinkel. Ich bin mit Vollkornbrot, Biogemüse und vegetarischen Reformhauspasteten groß geworden – und fand das als Kind nicht unbedingt lustig.

Andererseits waren dann solche Dinge wie Pommes, Limonade oder Weißmehlbackwaren etwas Besonderes für mich und ich habe sie doppelt genossen, wenn ich sie dann mal bekommen habe!

Mittlerweile kann ich ja schon lange selbst bestimmen, was ich kaufe, koche und backe. Trotzdem habe ich mich nie in nachträglicher Rebellion vom Vollkorn abgewendet. Ich finde zwar, nicht alle Backwaren kann man wirklich gut auch mit Vollkornmehl backen, viele aber schon und bei manchen Sachen hebt das sogar den Geschmack.

Dinkel ist im Vergleich zu Weizen einfach gesünder und Vollkornmehl gegenüber Weißmehl ja ebenfalls, deswegen findet ihr hier also so häufig Rezepte mit (Dinkel)Vollkornmehl. =)

Auch heute gibt es wieder ein solches Rezept. Linzer Torte ist so ein schneller Allrounder, der geht immer und man kann sie mit jeder Marmelade füllen, die man mag. Ich habe diesmal Himbeer- Aprikose genommen. Und natürlich Dinkelvollkornmehl. Da der Teig sowieso „nussig“ ist durch die Mandeln darin, macht das kaum einen Unterschied, finde ich. Nur ausrollen lässt sich der klebrige Teig eher schlecht, aber das ist ja bei den meisten Linzer Teigen nicht der Fall – zumindest habe

ich noch kaum einen erlebt. Ihr?

Teig:

300 g gemahlene Mandeln
200 g (Vollkorndinkel) Mehl
100 g Zucker
1 EL Vanille- Essenz
2 Eier
200 g kalte Butter (in Würfeln) ODER Margarine
1 Prise Salz

Wenn man mag: Gewürze wie Zimt, Piment, gemahlener Ingwer, ...
{Diesmal habe ich nur Vanille in den Teig gemacht; ich fand, um Weihnachten herum hatte man genug Gewürze ;)}

Füllung:

Mehrere gehäufte EL Marmelade nach Geschmack.

{Gut passen Himbeere oder Zwetschgenmus. Ich mache die Marmeladenschicht eher dünn, manche mögen sie dicker, da müsst ihr einfach schauen, wie ihr es macht.}

Alle Zutaten zusammen in einer Schüssel zu einem glatten Teig kneten.

Wenn man die Zeit hat: 30 Minuten kühl stellen.

Zwei Drittel des Teiges in eine Springform drücken, einen kleinen Rand hochziehen.

Die Marmelade glatt rühren und auf dem Teig verstreichen.

Den restlichen Teig auf Mehl ausrollen und entweder Streifen schneiden und ein Gitter auf die Marmelade legen, oder beliebige Formen ausstechen und den Kuchen damit verzieren.

{Ich habe dieses Mal Wölkchen genommen und hatte dann noch etwas Teig als Rest, aus dem ich in paar kleine Kekse gebacken habe.}

Im vorgeheizten Ofen bei Umluft und 160 °C etwa 45 Minuten backen. Nach einer halben Stunde aber ruhig schon mal die Stäbchenprobe machen, ob er schon fertig ist.[nurkochen]



Am

besten soll man Linzer Torte ja einige Tage ruhen lassen, bevor man sie verspeist. Aber seien wir mal ehrlich: wer hält das denn aus?! Einen frischen, herrlich duftenden Kuchen aus dem Ofen holen und ihn NICHT probieren, sobald er nur noch so heiß ist, dass man sich auf akzeptable Weise das Naschkatzen-Leckermäulchen verbrennt? Unmöglich, oder?

Von unserer Linzer Torte ist nur noch ein klitzekleiner Rest übrig, sie wurde keine Woche alt.

Mit welcher Marmelade esst ihr Linzer Torte am liebsten? Und mögt ihr sie lieber mit vielen Gewürzen im Teig oder puristisch?

Habt eine genussvolle Zeit mit dem Kuchen, den ihr am liebsten mögt!

Eure Judith

Vegane **Haferflocken-**

Zwetschgen- Riegel mit Herbstmarmelade und Streuseln



oft

sind vorhandene Reste bei mir Anlass, ein Rezept heraus zu suchen, mit dem ich sie verwerten kann. So auch diesmal bei den Haferflocken- Schnitten.

Die Idee habe ich in Emily Mainquists „Sweet vegan“ gefunden, allerdings habe ich wie meistens viel ersetzt, weggelassen oder Mengen verändert. Außerdem fand ich, muss man die Zeit frischer Früchte und die Saison der Zwetschgen ausnutzen – Schnitten nur mit Marmelade kann man auch im Winter noch backen, oder?

Zutaten:

200 g Mehl (ich habe 70 g Vollkornmehl und 130 g Weißmehl genommen)

120 g feiner Rohrohrzucker

(bei mir waren es 50 g Kokosblütenzucker & 70 g Rohrohrzucker)

1 TL Backpulver

220 g vegane Margarine

150 g zarte Haferflocken

200 g Marmelade nach Geschmack (ich habe Herbstgelee mit

Gewürzen und Brombeere gemischt)
etwa 10 Zwetschgen, entsteint und geviertelt

(Der Teig reicht für eine Form von etwa 20 x 20 cm oder auch eine runde Springform (24 oder 26 cm Ø).

Die Form einfetten und mit Mehl ausstreuen oder mit Backpapier auslegen.

Mehl, Rohrzucker und Backpulver mit der Küchenmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit mischen. Dann esslöffelweise die Margarine dazu geben und jeweils 10 Sekunden unterrühren. Die Masse rühren, bis sie ein krümeliger Teig ist. Dann die Haferflocken unterrühren.

Den Ofen auf 180° C vorheizen.

Einen Großteil des Teiges als Boden gleichmäßig in die Form drücken. Die Marmelade darauf verstreichen und die Zwetschgenviertel darauf verteilen.

Die letzten ein, zwei Handvoll Teig darüber verkrümeln.

25- 30 Minuten backen, bis Teig und Streusel goldbraun sind.

Abkühlen lassen und in Rauten, Dreiecke oder Quadrate schneiden.[nurkochen]



Das Ergebnis war nicht zu süß, weil ich die Zuckermenge drastisch reduziert hatte, denn auch in Marmelade ist ja viel Zucker und ich finde, generell wird es damit in vielen Rezepten

übertrieben. Die Zwetschgen geben noch einen frisch-fruchtigen Kick und der Kokosblütenzucker macht das Ganze einen Hauch karamellig, was super zu den Haferflocken passt. Emily Mainquist gibt noch Schokodrops auf ihre Riegel, was ich eine gute Idee finde, wenn man sie zum Beispiel ohne Marmelade und nur mit Birnenstücken belegt.

Mit Himbeermarmelade wie bei Emily oder mit Zwetschgenmus hätte man eine haferflocken-gesunde Variante der Linzer Torte – die ich im Herbst oder Winter definitiv noch mal ausprobieren werde!

Ich wünsche euch eine genussreiche Herbstzeit mit neuem Wein, Zwiebelkuchen, Maronen, deftigen Gerichten und vor allem – würzig-süßen Desserts und Backwaren!

Eure Judith ♥