Rhabarber-Torte: Marmorkuchen mal anders mit Rhabarber & Sahne

Letzte Woche gab mir unser Gemüsedealer des Vertrauens * seinen ersten eigenen Rhabarber des Jahres mit. „Back´was draus!“ meinte er. Sein Wunsch ist mir Befehl.

Zuerst dachte ich an eine Rhabarber-Tarte, aber da ich die letzten Wochen schon zwei Tartes gebacken hatte, den italienischen Osterkuchen namens Pastiera napoletana und eine Himbeer-Tarte (kommt folgende Woche), hatte ich Lust auf was anderes.

Da lachte mich in einem Buch eine Donauwelle an. Ich liebe Donauwelle oder die Variante Schneewittchenkuchen. Marmorkuchen hatte ich lange nicht gebacken, also kam mir das gelegen. Aber ich war mir nicht sicher, ob Kakao gut zu Rhabarber passt, also wollte ich eine andersfarbige Frühlings-Variante machen.

Meine erste Idee war Matcha, davon hatte ich aber nichts mehr da. Vorhanden war allerdings Naschkaters grünes Pulver, eine Mischung aus Chlorella, Weizengras, Moringa etc., die er sich manchmal in sein Müsli macht. Das tut es auch, beschloss ich, und gab davon einen Löffel in den Marmorteig. Geschmacklich macht es gar keinen großen Unterschied, Matcha schmeckt ja eigentlich nur „grün“ und das tut so ein Pulver ja auch.

Auf jeden Fall fand ich den farblichen Effekt sehr hübsch, zumal noch eine Note Rot vom Rhabarber dazukam.

Für 1 Springform 20 cm Durchmesser:

250–300 g Rhabarber, geputzt und gewürfelt
125 g weiche Butter
90 g Zucker + 1 EL
3 Eier
200 g Dinkelmehl
2 TL Backpulver
1 EL grünes Pulver
2–3 EL Milch
1 EL Ahornsirup
50 g gehackte oder gehobelte Mandeln
1 EL Rohrohrzucker
Salz

FÜLLUNG:

1 Becher Sahne (200g)
1 Tütchen Vanillezucker
2 TL Maisstärke

Den Rhabarber in einer Schüssel mit 1 EL Zucker mischen und eine Weile ziehen lassen.
In der Zwischenzeit die Butter mit dem Zucker cremig rühren, dann einzeln die Eier zufügen und die Masse schaumig rühren.
Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen und unter die Eiermischung rühren.
Den Rhabarber in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
Die Form fetten oder mit Backpapier auskleiden. Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
Ein Drittel des Teigs in die Form geben, ein Drittel des Rhabarbers darauf verteilen und das zweite Drittel Teig darübergeben. Darauf das zweite Drittel Rhabarber verteilen.
Das letzte Drittel Teig mit dem grünen Pulver, dem Ahornsirup und nach Bedarf ein wenig Milch verrühren und in die Form geben. Darauf den übrigen Rhabarber legen, leicht in den Teig drücken und die Mandeln darüberstreuen. Den Rohrohrzucker über die Mandeln streuen und den Kuchen 60 Minuten backen.
Etwas abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Die Sahne mit dem Vanillezucker und der gesiebten Stärke steif schlagen.
Den abgekühlten Kuchen waagrecht durchschneiden, etwa auf zwei Drittel Höhe.
Die Sahne daraufgeben, verteilen und glatt streichen. Das obere Drittel des Kuchens in gleichmäßige Kuchenstücke schneiden und diese einzeln wieder auf die Sahne setzen (sonst lässt sich der Kuchen nicht schneiden, ohne dass die Sahnefüllung herausquillt!).
Den Kuchen kühlstellen oder direkt genießen (eben tigerte Naschkater vorbei und rief sofort: „Natürlich SOFORT genießen!“).

Habt ein entspanntes, genussvolles Osterwochenende!

Eure Judith

* *unbezahlte Werbung*

Vegane Donauwelle mit extra Schokolade

Donauwelle zählt zu meinen absoluten Lieblingskuchen. Umso

verwunderlicher, dass ich sie selten backe und bisher noch nicht als klassischen Kuchen auf meinen Blog gepackt habe. In abgespeckter Version nur mit Pudding statt mit Buttercreme gibt es aber schon Donauwellen-Petit-Fours und Donauwellen-Donuts aus dem Ofen.

Schon lange wollte ich auch mal eine vegane Variante ausprobieren. Einmal hatte ich einen Versuch gestartet, der auch super lecker schmeckte, allerdings war die Creme eine Katastrophe und der Kuchen wirklich fern von vorzeigbar.

Gestern habe ich Naschkaters Abwesenheit genutzt und in aller Ruhe einen zweiten Versuch gewagt. Im Marmorteig habe ich einen Großteil frisch gemahlenes Vollkornmehl eingeschmuggelt und dazu noch Schokotröpfchen für die Extraportion Schokolade.

Die Kuvertüre hätte ich mit etwas Fett geschmeidiger machen

sollen, sie ist sehr knackig, was ich zwar mag, was aber das Schneiden ziemlich schwierig macht. Man sollte den Kuchen dann vorher auf jeden Fall ein bisschen früher aus dem Kühlschrank nehmen.

Hinterher dachte ich dann, man könnte auch einen cremigen Kakaopulver-Guss wie bei meinen Mokkatörtchen machen. Damit wäre das Schneiden leichter und der Kuchen genauso schokoladig. Das ist einfach Geschmackssache.

Auf jeden Fall ist die vegane Donauwelle super lecker geworden! Ich liebe ja Marmorkuchen und die Kombi mit säuerlichen Kirschen, vanilliger „Butter“creme und Schokolade ist einfach fantastisch. Perfekt für einen sonntäglichen Kaffee-Festschmaus. =)

Für 1 Form von ca. 20 cm Durchmesser:

TEIG:

150 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)
90 g Mehl
3 TL Backpulver
120 g Margarine
120 g Zucker
150 ml + 30 ml Sojadrink
10 g Kakaopulver
50 g Schokotröpfchen
250 g Sauerkirschen, gut abgetropft

CREME:

400 ml Sojadrink *
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
2 Päckchen Vanillezucker
30 g Zucker
100 g vegane Butter

DECKEL:

150 g Kuvertüre **
Kakaopulver zum Bestäuben (nach Belieben)

* Soja eignet sich am besten. Mit anderen Pflanzendrinks wird

der Pudding eventuell nicht fest genug.
** Wer keinen knackigen Schokodeckel mag, nimmt besser 120 g Kuvertüre + 2 EL Margarine/Kokosöl/Öl

TEIG:
Eine Springform mit Backpapier auskleiden. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
Beide Mehlsorten mit dem Backpulver mischen. Margarine und Zucker cremig rühren, dann das Mehl und den Sojadrink nach und nach unterrühren.
Circa die Hälfte des Teigs in die Form füllen. Die zweite Hälfte mit dem Kakaopulver, den Schokotröpfchen und den 30 ml Sojadrink verrühren und ebenfalls in die Form geben. Die Kirschen auf dem Teig verteilen und etwas hineindrücken. Den Kuchen ca. 45-60 Minuten backen. Nach einer Dreiviertelstunde die Stäbchenprobe machen (an einer Stelle ohne Kirschen).
Den Kuchen abkühlen lassen und aus der Form lösen.
CREME:
Während der Kuchen backt, die Creme zubereiten. Aus Sojadrink, Zucker, Puddingpulver und Sojadrink nach Packungsanleitung einen Pudding kochen und sofort in eine flache Schale geben und Frischhaltefolie darauflegen, damit sich keine Haut bildet. Die vegane Butter in Würfel schneiden und zimmerwarm werden lassen.
Sobald der Pudding abgekühlt ist, die warme „Butter“ mit dem Rührgerät unterrühren. Den Rand der Springform wieder um den Kuchen legen (falls sie nicht hoch genug ist, mit Alufolie oder Pappe + Backpapier nach oben anbauen) und die Creme auf dem Teig verteilen (nach Belieben etwas Creme aufheben für die Deko).
DECKEL:
Die Kuvertüre (+Fett) zerlassen und auf die Creme geben. Glatt streichen und nach Belieben beim Festwerden mit der Gabel ein Wellenmuster ziehen. (Die übrige Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Röschen auf die Schokolade spritzen, sobald diese fest ist.) Den Kuchen eine Weile im Kühlschrank fest werden lassen.

Nach Belieben die Donauwelle mit etwas Kakaopulver bestäuben und Stück für Stück genießen.

Ich hoffe, ihr genießt einen ebenso sonnigen und

frühlingshaften Sonntag – am besten mit einem guten Stück Kuchen und einem Kaffee!
Lasst es euch gut gehen.
Eure Judith

Kleine Donauwellen (vegan, glutenfrei & ohne Kristallzucker)

Nach vielen ruhigen Wochen auf dem Blog melde ich mich zurück! Vor Weihnachten war unglaublich viel los, dazu wurde ich zwei Mal krank und startete an Weihnachten noch ziemlich verschnupft meine Reise nach Indien.

Die Ayurvedakur in Kerala, Südwestindien, war eine unglaublich tolle Erfahrung. Mein kleines Resort befand sich direkt am Meer, das Personal war ein Traum und alles war sehr familiär. Man wurde rundum verwöhnt, mit Massagen, Sonne, Fürsorge, gutem Essen…

Ich hoffe, ihr habt das neue Jahr ähnlich gut und entspannt begonnen und wünsche euch nur das Beste und ganz viele genussvolle Momente!

Leider war die Rückkehr nach 16 Tagen im kleinen Paradies echt bitter. Ich bin ja gar kein Wintermensch und hätte einfach noch bleiben können. Aber ich habe mir vorgenommen, nun öfter

im Winter in die Sonne abzuhauen.
Den arbeitsreichen, kalten Alltag versüße ich mir jetzt erstmal mit Kuchen. In Indien gab es als Dessert immer nur frischen Obstsalat (den ich sehr vermissen werde – allein die reife, süße Ananas!!), da träumten wir doch hin und wieder von Schokokuchen oder Pudding…

Deshalb gibt es heute einen meiner Lieblingskuchen, den ich trotzdem noch nicht gebloggt habe! Die Variante ist vegan, zuckerfrei (ich wollte schon lange mal Birkenzucker ausprobieren) und glutenfrei (dito für glutenfreies Mehl). Zudem finde ich Buttercreme immer sehr fettig, also habe ich einfach nur Pudding genommen, der dank Sahnearoma sehr sahnig schmeckt.

Trotz all dieser „Einschränkungen“ schmeckt der Kuchen fantastisch und man merkt überhaupt nicht, dass er vegan etc. ist! Der Teig ist wunderbar fluffig, der Pudding cremig und die Mandeln geben den Törtchen eine knackige, besondere Note.
Man kann den Kuchen aber auch mit „normalem“ Mehl und Zucker backen. =)

<u>Für ca. 8 Törtchen:</u>

125 g vegane Margarine (Zimmertemperatur)

150 g Birkenzucker

1 Prise Salz
1/2 Tütchen Backpulver
150 g glutenfreie Mehlmischung
150 ml Reis- oder Hafermilch
2 EL Kakao
1 Glas Schattenmorellen*, abgetropft

1 Tüte Puddingpulver (Sahne Geschmack)
3 EL Birkenzucker
500 ml Hafermilch

150 g Zartbitterschokolade/Kuvertüre
1–2 Handvoll gehobelte Mandeln, geröstet

* Die Kirschen sind natürlich gezuckert. Wenn man Kristallzucker völlig vermeiden möchte, sollte man frische oder tiefgekühlte Kirschen nehmen. Bei der Schokolade muss man ebenfalls schauen, wenn man Zucker strikt vermeiden will.

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Einen Backrahmen von ca. 30×30 cm mit Backpapier auslegen.
Die Margarine mit dem Birkenzucker schaumig rühren, dann das mit Backpulver vermischte Mehl und das Salz zufügen und mit der Milch zu einem glatten Teig verrühren. Die Hälfte davon in die Form geben und glatt streichen. Den Kakao in den übrigen Teig rühren und den dunklen Teig auf dem hellen verteilen. Mit einer Gabel Kreise ziehen, sodass die Teige sich leicht vermischen und ein Marmormuster entsteht. Die Oberfläche glatt streichen und die Kirschen darauf verteilen.
Den Kuchen ca. 30 Minuten backen, vollständig auskühlen lassen und dann in gleichmäßige Quadrate schneiden.

In der Zwischenzeit den Pudding nach Anleitung kochen und abkühlen lassen (im Winter geht das richtig schnell auf dem Balkon oder dem Fensterbrett). Entweder direkt nach dem Kochen eine Folie auf die Oberfläche legen, damit sich keine Haut bildet, oder die Haut danach vom Pudding entfernen.
Den kalten Pudding glatt rühren.

Die Kuvertüre/Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Die Hälfte der abgekühlten Kuchenquadrate mit etwas Pudding bestreichen und jeweils ein weiteres Stück darauf setzen. Das obere Stück ebenfalls mit Pudding bestreichen und dann Schokolade darüber geben und verteilen. Die Schokolade darf gerne an den Seiten dekorativ herunter laufen.
Einige geröstete Mandelblättchen auf die Törtchen streuen und alles im Kühlschrank fest werden lassen.

Als nächstes werde ich hier vermutlich einen „indischen Salat“ bloggen, einen Rohkostsalat, den es in Indien immer mittags gab und der durch eine besondere Zutat zu unserem täglichen

Highlight wurde.

Habt ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

Donauwellen-Donuts aus dem Ofen (vegan)

Seit ich meine Donutform habe, bin ich totaler Fan dieser Gebäckform. Sie ist einfach mal eine Abwechslung zu den mittlerweile altbekannten Muffins, aber genauso einfach zu backen. Wer keine Donutform hat, kann aber natürlich auch eine Muffinform nehmen und Cupcakes daraus machen.
Donauwelle gehörte schon immer zu meinen Lieblingskuchen.

Marmorkuchen mit Kirschen, einer leckeren Creme und Schokolade – was braucht Naschkatze mehr, um glücklich zu sein? Das Ganze geht natürlich auch vegan und da ich mal wieder Lust auf kleine Kuchen hatte, dachte ich mir, wären Donauwellen-Donuts oder auch Donauwellen-Donut-Cupcakes doch einfach mal was anderes. =)

Obwohl sie einfach zu backen sind, sehen sie echt pfiffig aus und machen was her. Wenn ihr Gäste zum Kaffee erwartet, könnt ihr sie damit sicher beeindrucken. Zumal sie ohne tierische

Produkte auskommen, was man meiner Meinung nach nicht schmeckt. Naschkater war begeistert und von den 6 Stück, die ich gebacken habe, waren schon am nächsten Tag noch 0 übrig.

Für 12 Stück:

Teig:

240 g Mehl
8 EL Zucker
2 gestr. TL Backpulver
2 Prisen Meersalz
200 g Sojagurt
2 EL Pflanzenmilch oder Wasser
6 EL Aquafaba
4 EL Margarine oder Kokosfett, geschmolzen
60 g Kirschen, halbiert
2 gestr. EL Kakaopulver + 1 EL Flüssigkeit (von den Kirschen)

Creme:

500 ml Reisdrink
2 Packungen Puddingpulver Vanille
2 EL Zucker
2 EL Kokosfett (geschmacksneutral) oder Margarine
1 Packung Vanillezucker
etwas gemahlene Tonkabohne oder Vanillepulver

Deko:

Schokosplitter
einige Kirschen, abgetrocknet

Mehl mit Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Separat den Jogurt mit der Milch, dem Aquafaba und dem Fett mischen. Die Kirschenhälften in die Mehlmischung geben und darin wenden, dann alles zur Jogurtmischung geben und verrühren, bis gerade so ein Teig entstanden ist.
Die Hälfte davon abnehmen und in der zweiten Schüssel mit dem Kakao und der Flüssigkeit mischen. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
Eine Donutform leicht fetten und mit dem Teig befüllen. Dafür

je einen Teelöffel dunklen und hellen Teig abwechselnd nebeneinander in die Ringe füllen, so dass die Mulden halb voll sind.
Die Donuts 20-25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).
Auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.

Für die Creme aus der Reismilch, dem Zucker, dem Gewürz und dem Puddingpulver nach Anleitung einen Pudding kochen. Das Fett unterrühren und den Pudding erkalten lassen.
Dann in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und einen Kranz auf die Donuts spritzen. Mit Kirschen und Schokosplittern verzieren.

Ich hoffe, ihr habt alle einen entspannten Sonntag mit leckerem Kuchen. Was steht bei euch heute auf dem Tisch?
Genussvolle Momente wünscht euch eure

Judith

Marmorkuchen italienisch mit Mandeln & Olio d´olivo

„Dieser leckere Kuchen ist perfekt für zwischendurch, denn er ist nicht allzu fettig. Problematisch ist, dass man vielleicht mehr davon essen will, denn man hat ja die Ausrede, dass er mit Olivenöl statt mit Butter gemacht ist.“

Mit diesem Satz beschreibt die Autorin Csaba dalla Zorza im Buch „**Toskana. Eine kulinarische Liebeserklärung**“ perfekt dieses himmlische Rezept aus ihrem Familienrepertoire. Der Kuchen ist wirklich nicht fettig, dabei sehr saftig und schmeckt nach mehr. Schon seit ich das Buch übersetzt habe, stand dieser Kuchen auf meiner to-bake-Liste und neulich schaffte ich es endlich, diesen Punkt abzuhaken und backte den

italienischen Mandelmarmor bei meinen Eltern.
Familie Naschkatze war komplett begeistert. Ich werde ihn sicher noch häufiger backen.

Für 1 runde Napf- oder Kranzform:
Butter und Mehl für die Form
4 Eier
200 g Zucker
100 g Mehl (WeizenType 405 oder Dinkel 630)
10 g Backpulver
200 g geriebene Mandeln
abgeriebene Schale einer Zitrone
40 ml Olivenöl extra vergine
4 EL Kakaopulver
3 EL Milch
2 EL Puderzucker

Eine runde Kranzform von etwa 24 cm Durchmesser mit Butter einfetten, mit Mehl ausstäuben und das restliche Mehl ausleeren. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Die Eier trennen. Die Eiweiße in eine Metallschüssel geben und mit dem elektrischen Handrührer zu Schnee schlagen, dann im Kühlschrank kalt stellen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer großen Schüssel mit dem Handmixer schaumig rühren.
Das Mehl in die Schüssel sieben und mit einem Spatel unterheben. Das Backpulver, die gemahlenen Mandeln und die Zitronenschale dazugeben und vorsichtig untermischen.
Das Öl hinzufügen sowie ein Drittel des Eischnees (etwa 2 EL davon abnehmen). Der Mandelteig ist etwas kompakt, deswegen 1 Drittel des Schnees mit dem Handmixer einrühren, die anderen zwei Drittel unterheben.
Ein Drittel des Teigs in die Form, ein weiteres Drittel in eine saubere Schüssel füllen. In eine der beiden Schüsseln den Kakao, die 2 EL Eischnee und die Milch geben. So erhält der dunkle Teig die gleiche Konsistenz wie der helle.
Den dunklen Teig über den hellen in die Form füllen und mit dem verbliebenen hellen Teig bedecken. Eine Messerklinge in den Teig stechen und mit kreisenden Bewegungen einmal durch die gesamte Form ziehen, um einen Marmoreffekt zu erzielen.
Die Kuchenform in den Ofen stellen. Den Kuchen 35– 40 Minuten backen, dann herausnehmen und abkühlen lassen, dann den Kuchen aus der Form lösen. Auf eine Kuchenplatte legen und mit Puderzucker bestäuben.

Marmorkuchen ist ja so ein Klassiker, finde ich. Den kann man immer essen. Aber ihn einfach mal ein bisschen anders zu backen, finde ich total spannend und mit Mandeln und dem Öl

hat er einen raffinierten Touch bekommen und bleibt trotzdem so bodenständig und gut, wie wir ihn lieben.
Wäre diese italienische Version etwas für euch? Habt ihr schon mal mit Olivenöl gebacken?
Verratet mir eure Erfahrungen, ich freue mich über eure Kommentare!

Habt genussvolle Tage,
eure Judith