

Marzipan-Mohn-Kekse



Zurzeit habe ich oft Nasch-Lust auf eine Kleinigkeit – in diesem Fall sind Kekse natürlich perfekt! Da ich lange keinen Mohn verwendet habe, entstanden mit einem Marzipanüberbleibsel der Weihnachtsbäckerei diese Marzipan-Mohn-Kekse.

Die Kekse haben nur eine leichte Süße vom Marzipan und kommen ohne zusätzlichen Zucker aus. Wer es ein bisschen süßer mag, sollte ca. 30- 50 g Zucker zufügen. Da der Teig vegan ist, kann man ihn ja problemlos probieren und notfalls noch etwas Zucker unterkneten. =)



finde ich ja generell super lecker. Meinen saftigen [Mohn-](#)

Mohn

Streusel-Kuchen backe ich immer wieder gerne, in der Erdbeersaison schmeckt Mohn wunderbar zu den roten Früchtchen und Reste vom Backen streue ich in einen Obstsalat, den ich dann noch mit ein wenig braunem Mandelmus anreichere, damit er schön cremig wird.

Für 2 Bleche:

200 g Marzipan
50 g Margarine
Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone
Etwas Abrieb einer Zitrone
40 g Mohn, gemahlen
200 g Dinkelmehl 1050
1 gestr. TL Backpulver
50 ml Haferdrink

Puderzucker
Zitronensaft

Die ersten 4 Zutaten cremig rühren. Mohn, Mehl und Backpulver mischen und dazugeben. Alles vermischen und dabei den Pflanzendrink unterrühren.

2 Bleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 160 °C vorheizen.

Den weichen Teig zu einer Rolle formen und entweder kalt stellen (oder kurz ins Gefrierfach legen) und dann in Kreise schneiden, oder direkt mit einem scharfen Messer hauchdünne (2-3 mm) „Scheiben“ schneiden, die sich bei mir zu einer Art länglicher Blütenblätter geformt haben, weil der Teig eben so weich war.

Die Kekse auf den Blechen verteilen und ca. 15 Minuten backen, bis sie leicht zu bräunen beginnen.

Aus Puderzucker und Zitronensaft einen dicklichen Guss anrühren und die Kekse mit dünnen Fäden verzieren. So bekommen sie noch etwas fruchtige Süße, die sehr gut zum Marzipan und dem Mohn passt.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Lasst euch nicht

wegschwemmen bei dem ganzen Regen und macht es euch gemütlich!
Eure Judith

Apfelkuchen mit Guss & Mandel-Marzipan-Boden (vegan)



Ich bin ja immer noch jedes Jahr mächtig irritiert, wenn ich im September im Supermarkt plötzlich vor den Weihnachtssüßigkeiten stehe. Das ist einfach viel zu früh! Gerade gibt es herrliche Herbstköstlichkeiten, leuchtende Kürbisse, frische deutsche Äpfel und Birnen, Nüsse, ... Da brauche ich noch keine Weihnachtsplätzchen oder Lebkuchen. Diese Zeit kommt noch früh genug, so schnell, wie das Jahr vergeht.

An den frischen, knackigen Äpfeln kann ich mich zurzeit aber kaum satt essen. Leicht säuerlich und mit Biss – so mag ich sie am liebsten. Ihr auch?



Im Kuchen gehen sie natürlich auch immer und da dann beim

Anblick der Marzipankartoffeln und -brote im Weihnachtsregal doch Gelüste aufkamen, habe ich kurzerhand einen veganen Apfelkuchen mit Guss und Mandel-Marzipan-Boden gebacken. Der war herrlich saftig und die leichte Säure der Äpfel passte wunderbar zum süß-mandeligen Boden.

Wer Marzipan nicht mag, kann den Kuchen natürlich auch mit einem normalen Mürbteigboden machen! Dafür könnt ihr zum Beispiel dieses [Rezept für einen veganen Mürbteig mit Dinkel\(Vollkorn\)Mehl](#) nehmen.

Für 1 Tarteform:

2 große Äpfel
Mandeln, gehobelt (zum Bestreuen)

Boden:

200 g gemahlene Mandeln
100 g Marzipan
2 Leinsameneier (LSE)
20 g Margarine

Guss:

400 g Soyagurt Vanille
1 TL Zimt
25 g Stärke
2 EL Zucker

2 EL Leinsamen (ich nehme gerne geschrotete) mit 6 EL Wasser anrühren und 5 Minuten quellen lassen, dann fein mixen. Die Mandeln in eine Schüssel geben, das Marzipan darüber zupfen und die Margarine dazu wiegen. Die fertigen LSE hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine gefettete Tarte- oder Springform drücken und einen Rand hochziehen.

Für den Guss alle Zutaten mit dem Schneebesen verrühren.

Den Ofen auf 150 °C vorheizen.

Die Äpfel waschen, trocknen und halbieren. Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in Scheiben oder feine Spalten schneiden. Die Stücke in Kreisen und überlappend auf den Teigboden setzen, bis er komplett mit einer Schicht Apfel

bedeckt ist. Den Guss darüber gießen und die Mandelblättchen darüber streuen (die Mandeln werden beim Backen nicht braun, wer das gerne mag, nimmt welche, die bereits leicht geröstet sind).

Den Kuchen 20-30 Minuten backen, bis der Guss fest und der Boden goldbraun ist. In der Form abkühlen lassen, dann herauslösen.



Ich hoffe, dass uns allen ein paar Sonnenstunden vergönnt sind

an diesem Wochenende!

Wie auch immer – genießt die Tage, verwöhnt euch mit was Leckerem und habt es schön!

Eure Judith

Saftiger Rhabarberkuchen vom Blech mit Marzipan und Vollkorn



Nachdem ich die Rhabarbersaison schon mit der [Rhabarber-Nicecream](#) eingeläutet habe, gibt es diese Woche einen ganz unkomplizierten Blechkuchen. Der Teig hat eine feine Marzipan- und Zitronennote und zergeht geradezu auf der Zunge, so saftig

ist er.

Ich habe das Vollkornmehl mit meiner Mühle frisch gemahlen, dann schmeckt es wunderbar nussig. Leider hatte ich nur noch 100 g Dinkel da. Wer mag, kann aber auch mehr Vollkorn verwenden, 50/50 sollte auf jeden Fall gehen, ich denke sogar, 2/3 Vollkorn funktioniert auch noch prima.



Wenn die Saison vorbei ist, kann man natürlich auch Apfel, Birne oder anderes Obst in den Teig drücken und den Kuchen so beliebig abwandeln. =)

Für 1 rechteckige Form ca. 25×30 cm:

200 g weiche Butter

200 g Marzipan

80 g Zucker + 2 EL

1 Päckchen Vanillezucker

4 Eier

Ca. 500 g Rhabarber

100 g Dinkelvollkornmehl

200 g Dinkelmehl

$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

Abgerieben Schale und Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone

Den Rhabarber putzen, der Länge nach halbieren und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Stücke in einem Sieb mit 2 EL Zucker bestreuen und eine Weile ziehen lassen. Alle Zutaten für den Teig richten und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Die Form oder den Backrahmen mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Die Butter mit dem klein geschnittenen Marzipan in der Küchenmaschine cremig rühren, dann den Zucker dazugeben und einzeln die Eier zufügen und alles zu einem cremig-schaumigen Teig rühren. Zitronenschale und -saft unterrühren.

Mehl, Backpulver und Salz mischen und nach und nach dazu geben. Den fertigen Teig in die Form geben, glatt streichen und die abgetropften Rhabarberstücke darauf verteilen und leicht andrücken.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen, bis er aufgegangen und goldbraun ist.

Abgekühlt in Quadrate oder beliebige Stücke schneiden.



Da Naschkater und ich am Wochenende auf einer Hochzeit sind, habe ich mich gesputet, um den Kuchen noch rechtzeitig blogfein zu machen.

Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende – macht das Beste aus dem andauernden Aprilwetter!
Eure Judith

Rhabarber-Hefeschnecken mit Mandeln & Marzipan



Rhabarber ist ein kulinarisches Zeichen, dass es endlich Frühling ist. Die grün-roten Stangen haben für mich sonnen-hungrige Naschkatze also eine sehr positive Assoziation. Endlich ist der milde Mai da, alle Bäume sind grün und es gibt die ersten frischen Köstlichkeiten des Jahres in Form von Erdbeeren, Rhabarber und Spargel. Ich meine mich zu erinnern, dass wir früher sogar eine Rhabarberpflanze im Garten hatten, aber irgendwie bin ich mir nicht mehr sicher. Auf jeden Fall muss

einmal im Jahr mit dem lustig machenden Frühjahrsboten gebacken werden!

Da es jedoch auch noch mal einen kleinen Kälteeinbruch gab und somit Wohlfühlessen angesagt war, gibt es heute ein Rezept für wärmende Hefeschnecken mit Kardamom und Marzipan, das kombiniert mit dem Rhabarber eine perfekt saftige und säuerlich-süße Füllung ergibt.



Für den Teig habe ich neben dem obligatorischen Dinkelmehl noch gemahlene Mandeln genommen und die Schnecken mit ein paar gehackten Mandeln bestreut. So wurden sie innen noch saftiger und hatten oben drauf ein bisschen Biss.

Für ca. 12 Schnecken:

450 g Dinkelmehl

[+ etwas mehr zum Bestäuben/Ausrollen]

50 g gemahlene Mandeln

1 Prise Salz

1 Päckchen Trockenhefe

60 g Zucker

$\frac{1}{2}$ TL Kardamom, gemahlen

40 g weiche oder zerlassene, abgekühlte Butter

310 ml Milch

8 Tropfen Bittermandelaroma

500 g Rhabarber

4 EL Sirup (z.B. Erdbeer, Blaubeer), Saft oder Wasser

Vanillepulver

(oder 1 Packung Vanillezucker, wenn man keinen Sirup
verwendet)

100 g Marzipan

2-3 Handvoll gehackte Mandeln

Puderzucker, Zitronensaft/Milch (man kann auch den
Rhabarbersirup verwenden) für einen dicklichen Guss

Mehl, Mandeln, Salz, Zucker, Kardamom und Hefe mischen.

Milch in einem Töpfchen leicht erwärmen und das Mandelaroma
dazugeben. Die Flüssigkeit zu den trockenen Zutaten geben und
mit den Knethaken der Küchenmaschine oder des Handmixers
verkneten. Die Butter ins Töpfchen geben und mit der Resthitze
der Herdplatte weich werden oder gerade eben schmelzen lassen.
Zum Teig geben. Diesen ca. 10 Minuten lang kneten lassen.
Eventuell noch ein klein wenig Mehl zugeben, so dass der Teig
nicht zu klebrig-flüssig wirkt. Er muss sich jedoch erstmal
nicht zu einer Kugel ballen.

Dann mit einem Handtuch abdecken und an einem warmen Ort 1
Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Rhabarber waschen, die Enden
abschneiden und eventuell grob schälen. Die Stangen in kleine
Würfel schneiden und diese in einem kleinen Topf (kann auch
der Milch-Butter-Topf sein – ich spare immer gern Geschirr)
mit dem Sirup oder anderer Flüssigkeit kurz aufkochen, dann
den Herd ausdrehen. Mit Vanille würzen und mit Deckel kurz
stehen lassen, bis der Rhabarber bissfest, aber nicht ganz
weich ist. Abkühlen lassen, am besten in einem Sieb, so dass
die Flüssigkeit gleich abtropfen kann. Diese würde den Teig
aufweichen.

Den aufgegangenen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und einmal durchkneten, bis die Kugel nicht mehr klebt.

Dann ein Rechteck von ca. 40 x 50 cm ausrollen und den Rhabarber darauf verteilen. Das Marzipan in kleine Würfelchen schneiden oder mit den Fingern kleine Stückchen abzupfen und gleichmäßig darüber verteilen.

Von der langen Seite her aufrollen und die Rolle in ca. 12 breite Stücke schneiden. Diese mit der Schnittkante nach oben in eine gefettete Form oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Schnecken sollten etwas Abstand haben, wenn man sie einzeln backen möchte. Sollen sie wie auf dem Foto eher einen Kuchen ergeben und zusammenwachsen, setzt man sie einfach nebeneinander. Noch einmal 20 Minuten gehen lassen. Die Mandeln hacken und über die Schnecken streuen.

Den Ofen vorheizen und die Schnecken bei 160°C Umluft 30-35 Minuten backen, bis sie goldbraun und durch sind (Stäbchenprobe).

Aus Puderzucker und Flüssigkeit einen Guss anrühren und die Schnecken damit beträufeln.



Wenn die Rhabarberzeit vorbei ist, könnt ihr diese Schnecken

natürlich auch mit anderen Früchten oder Beeren füllen. Kirschen machen sich bestimmt auch gut darin oder wie wäre es mit exotischen Mangoschnecken? Man kann da wie immer kreativ werden! =)

Habt eine genussvolle Restwoche und macht es euch lecker!
Eure Judith

Oster-Mini-Muffins mit buntem Marzipandekor



Schon ist die erste Aprilwoche um und Ostern nähert sich mit rasanten Schritten. Wie so oft kann ich gar nicht glauben, dass schon der vierte Monat angebrochen ist und wir endlich

das Wintergrau hinter uns gelassen haben. Draußen strahlt die Sonne an einem absolut wolkenlosen Himmel und plötzlich waren diese Woche die Bäume grün. Man wartet ewig drauf und dann geht es irgendwie so schnell.

Normalerweise backe ich jedes Jahr ein Osterlamm aus Biskuit für die Familie. Dieses Jahr wollte ich aber mal etwas Neues ausprobieren und da kam mir die Idee für diese kleinen Muffins, die mit Osterküken und Eierchen dekoriert werden. Da kann man seiner Fantasie und Bastelfreude freien Lauf lassen und auf der Kaffeetafel machen sie auf jeden Fall was her. Fast zu süß zum Aufessen, fand ich bei Begutachtung meines Werks – aber eben nur fast. =)



Für 12 große oder ca. 30 kleine Muffins:
100 g weiche Butter
70 g Kokosblütenzucker/Zucker

2 Eier
70 g Dinkelvollkornmehl
80 g Dinkelmehl
1 TL Backpulver
30 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz
125 ml Milch oder ungesüßte Pflanzenmilch (Reis oder Mandel)
1-2 TL Matchapulver oder 10 Tropfen grüne Lebensmittelfarbe

200 g Marzipan
schwarzer (Sesam) [optional]
Lebensmittelfarben (gelb, rot und was sonst noch gefällt)

Die Muffinmulden ausfetten oder mit Papierförmchen auslegen. Alle trockenen Zutaten vermengen. Die Milch mit Matcha oder der Lebensmittelfarbe einfärben, bis sie knallig grün ist.

Mit dem Handmixer die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazu geben und gut unterrühren. Dann die Mehlmischung und die Flüssigkeit abwechselnd auf niedriger Stufe unterrühren.

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Jeweils einen Teelöffel in die Mini-Muffinformen geben. Zum Schluss die Form sanft aufstoßen, damit der Teig sich setzt und flacher wird. 10-15 Minuten backen. Die Stäbchenprobe machen und die fertigen Muffins abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und umdrehen, so dass die leicht gebräunte Seite nach unten zeigt.

Das Marzipan halbieren und die eine Hälfte gelb einfärben, die andere Hälfte in verschiedenen Farben, einen Teil davon auf jeden Fall rot.

Das gelbe Marzipan zu einem Strang rollen und in so viele Portionen teilen, wie man Küken machen möchte. Diese Teile dann zwischen den Händen rollen und dann etwas oval drücken, so dass ein Köpfchen angedeutet wird. Unten eine Sitzfläche eindrücken. Den Küken mit (schwarzem) Sesam Augen einsetzen und kleine Stückchen roten Marzipans zu Schnäbeln formen.

Das restliche bunte Marzipan zu Eiern formen.

Die Küken und die Eier auf die kleinen Kuchlein setzen. Wer es stabiler mag, benutzt ein wenig Puderzuckerglasur (Zitronensaft/Wasser + Puderzucker) zum Fixieren.



Zum Servieren eignen sich Eierbecher sehr gut oder zum Verschenken ein unbenutzter (!) Eierkarton, wenn man die Ostermuffins mitbringen möchte.

Ich werde jetzt noch ein wenig die herrliche Sonne genießen und hoffe, ihr tut heute das Gleiche!

Habt einen genussreichen Sonn(en)tag!

Eure

Judith

