

Mohn- Marzipankuchen, total unkompliziert und saftig



Dieser Mohnkuchen ist der erste Kuchen, den ich in unserer neuen Wohnung gebacken habe. Das Ganze geschah sehr spontan, weshalb auch keine Eier drin sind, denn wir hatten keine mehr. Schuld war eine Kochsendung, in der ein Mohnkuchen gebacken wurde. Wir schauen nämlich in letzter Zeit sehr viele Koch- und Backsendungen an, mein Naschkater ist regelrecht süchtig danach und wirft mir dann immer vor, ich hätte ihn mit diesen Sendungen infiziert. =D

Jedenfalls sah er einen Mohnkuchen und es war um ihn geschehen. Der Kuchenhunger schlug gnadenlos zu, was bettelnde Blicke zur Folge hatte und energisches Bemühen, mich zum Backen zu Überreden.

Er hatte natürlich Erfolg. Wenn er diesen Blick aufsetzt, kann ich ihm kaum etwas abschlagen.



Also durchstöberte ich die Küche und fand neben Mohnresten auch übrig gebliebenes Marzipan, das gleich mit in den Rührkuchen wanderte. Da ich noch nicht alles ausgepackt hatte, machte ich es mir einfach und rührte das meiste im Topf zusammen, in dem ich das Marzipan in Milch auflösen wollte. So brauchte ich nur den Topf und eine Schüssel für die trockenen Zutaten und es ging unglaublich schnell.

Für 1 Kastenform:

250 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g Mohn, falls möglich gemahlen
50 g Zucker
 $\frac{1}{4}$ l Milch
100 g Marzipan
100 g Butter
1 TL Vanillepaste
1 TL Zimt oder Keksgewürz
Puderzucker und Zitronensaft

Die Milch erwärmen und das Marzipan hinein zupfen. Den Zucker und die Butter zugeben und beides schmelzen lassen. Den Mohn und die Vanillepaste in die Milch geben und alles zusammen pürieren.

Mehl mit Backpulver und Gewürz mischen. Dann trockene und flüssige Zutaten verrühren.

In eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben, glatt streichen und ca. $\frac{1}{2}$ Stunde bei 180°C backen. Die Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen ganz auskühlen lassen. Dann aus Zitronensaft und Puderzucker einen dickflüssigen Guss anrühren und ihn über den Kuchen geben.[nurkochen]



Auch ohne Eier ist der Kuchen schön saftig geworden und mit frischem Zitronenguss getoppt ist er eine feine Kreation für die Kaffeetafel.

Mein Naschkater war im Mohnhimmel und seine Kuchenlust befriedigt. Der Kuchen überlebte keine zwei Tage – ohne Gäste im Haus. =)

Habt einen genussvollen Tag!

Eure Judith

Schoko- Knusper- Herzen mit Marzipan, Keks und Mandeln



Der

Frühling ist da! Endlich verwöhnt uns das Wetter mal wieder mit Blauer- Himmel- Tagen und schon warmem Sonnenschein. In der Luft liegt schon ein Hauch von Blüten, die Bienen sammeln wieder fleißig Nektar und die Vögel singen ihre Freude heraus. Ok, heute schwächelt es bei uns wieder ein bisschen, mit wintergrauem Himmel.

Aber vor einigen Tagen war ich an einem herrlichen Abend in den Weinbergen laufen. Nach einem Sonnentag riecht es dann so gut nach warmem Grün und man merkt richtig, wie die Erde erwacht. Im Westen hinter der Hügelkette ging ganz still die Sonne unter, hauchte die wenigen zarten Wolkenschleier farbig an und beim Dehnen an der Sandsteinmauer blinzelte mich der erste Marienkäfer aus dem Lavendelstrauch an.

Allerhöchste Zeit, die letzten Spuren des Winters aus der Backstube zu tilgen!

Ein paar kleine Reste Marzipan verstecken sich noch in der Schubladenecke, eine Handvoll Mandeln harrt ihrer Dinge. Die Karamellkekse sind auch besser für graue Kältetage und heißen

Tee.

Gedankenvoll gleitet mein Naschkatzenblick über die Zutaten. In ihrer Mitte ruht die stets gegenwärtige Schokolade.

Da machen wir doch Knusperpralinen aus alldem, um den Winter würdig zu verabschieden! Und Schokoladenknuspereien haben doch immer Saison!

Diese Herzen sind im Prinzip aufgemotzte Mandelsplitter. Man kann alle Reste an Nüssen, Marzipan, Keksen hineinkrümeln, die man so hat und es schmeckt köstlich zum Nachtsch oder zu einem Kaffee.

Zutaten:

100 g Zartbitterschokolade

40 g gehackte Mandeln

4 kleine (Karamell) Kekse (20 g)

65 g Marzipan, fein gehackt

1 Prise Fleur de sel

3 Messerspitzen Gewürze, z. B. Zimt, gemahlener Ingwer, etc.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Alles Zutaten fein hacken und in die flüssige Schokolade rühren.

Mit zwei Teelöffeln die Mulden einer (Herz-) Silikonform für Pralinen füllen. Alternativ Häufchen auf Butterbrot- oder Backpapier setzen oder kleine Pralinenförmchen aus Alu nehmen. Im Kühlschrank erstarren lassen, aus der Form lösen und kühl aufbewahren.[nurkochen]

Tipp: Wenn man eine Silikonform nimmt, sollte man ein kleines bisschen Schokolade abnehmen und diese auf die Böden der Herzformen verteilen, so dass diese gerade so bedeckt sind. Dann vermeidet man eher Lufteinschlüsse am Boden bzw. auf der Oberseite der Herzen, wenn sie fertig sind. Das ist mir passiert, weil die Masse sich nicht völlig gleichmäßig in die Formen drücken lässt.



Diese kleinen Herzchen sind aus meiner Küche per Post in die Main-Tauber-Richtung gereist, zusammen mit den [Aprikosen-Schoko-Cantuccini](#). Ich hoffe sehr, sie sind gut angekommen und haben viel Naschkatzen-Genuss beschert!

Euch wünsche ich wunderbar genussreiche Tage mit viel Sonne!
Bis bald,
eure Judith

Pures Weihnachtsglück:
Quarkstollen mit
Aprikosenmarzipan



So richtig konstant mag die Weihnachts- Besinnlichkeit ja noch nicht aufkommen. Nach den paar Schneeflocken, die neulich nachts leise knisternd für Winterflair sorgten, war es ansonsten in den letzten Wochen ein endloses, meist noch nass-kaltes Grau.

Statt Schneeflocken muss dann eben Puderzucker rieseln, der Schnee der Küche!

Und heute fällt er auf mein zweites Stollengebäck für dieses Jahr, aber hier in klassischer Form und unsagbar lecker!

Die Menge des Rezeptes, das mal wieder aus einem GU- Buch stammt, nämlich dem „Basic baking“, reicht locker für zwei mittlere Stollen, wenn man keinen riesigen machen möchte. Wir haben den Teig geteilt und zwei gebacken.

Und natürlich habe ich auch wieder ein paar Dinge abgeändert, zum Beispiel finde ich zwei dünnere Rollen Marzipan im Stollen viel netter als eine dicke und zusätzlichen Zucker habe ich auch nicht ins Marzipan geknetet.

Aber hier einfach mal meine Version des Rezeptes **für 2 mittelgroße Stollen:**

Füllung:

200 g Marzipan

50 g getrocknete Aprikosen, fein gehackt

Die fein gehackten Aprikosen mit dem Marzipan verkneten.

Daraus vier gleich große Rollen formen (ca. 20 cm) und kühl stellen.

Teig:

150 g Butter

250 g Quark

2 Eier

2 Päckchen Vanillezucker

100 g Zucker

4 EL Rum

150 g Rosinen

200 g Zitronat/ Orangeat (am besten eine Mischung aus beidem)

100 g Mandelstifte

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 geh. TL Lebkuchengewürz

$\frac{1}{2}$ TL Zimt

etwa 150 g Butter zum Bestreichen

1 Päckchen Vanillezucker

4 EL Puderzucker

Butter schmelzen und abkühlen lassen.

Zitronat und/oder Orangeat fein hacken. Mit den Rosinen und den Mandeln in einer trockenen Pfanne anwärmen. Das Mehl samt Backpulver und Gewürzen dazu geben und in der Pfanne mit den angewärmten Zutaten mischen. (Notfalls, bei zu kleiner Pfanne, auch in einer großen Schüssel.)

Quark mit Eiern, Vanillezucker, Zucker, Mandelaroma und Rum aufschlagen.

Die trockenen Zutaten mit der noch flüssigen Butter und der Quarkmasse verkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Den Ofen vorheizen auf 180° C (bei Umluft nicht vorheizen und 160° C einstellen).

Ein Blech mit Backpapier belegen.

Den Teig halbieren und auf etwas Mehl zwei ovale flache Laibe formen. In diese zwei Rillen drücken und die je zwei Marzipanschnüre einlegen. Dann den Teig von beiden Seiten

zuklappen, so dass ein runder geschlossener Laib entsteht. Oben etwas seitlich der Mitte eine Kerbe eindrücken.

Aus Alufolie einen breiten Streifen falten, ihn außen rund um den Stollen legen und die Enden gut zusammenfalten, so dass der Stollen nicht zu sehr auseinander geht beim Backen.

Auf unterer Schiene 1 – 1 $\frac{1}{4}$ Stunden backen. Die 150 g Butter schmelzen lassen.

Nach 20 Minuten Backzeit den Stollen mit zerlassener Butter einpinseln und das noch zwei, drei Mal während des Backens machen.

Nach dem Backen mit der restlichen Butter bepinseln und den Vanillezucker darüber streuen.

Wenn er abgekühlt ist, den Stollen noch mal mit Puderzucker bestäuben.[nurkochen]



Von allen Stollen, die ich bisher gebacken habe, schmeckt mir dieser hier am allerbesten und ich hoffe, das Rezept wird euch genauso gut gefallen, zumal es ohne Hefe ist und man somit keine Gehzeit abwarten muss.

Natürlich wird er noch besser und aromatischer, wenn er eine Weile ruhen kann.

Aber auch direkt nach dem Backen ist er ein riesiger Genuss! ;)

Habt besinnliche und genussreiche Adventstage!

Eure Judith

PS:

Selbstgebackener Stollen ist natürlich auch ein tolles Geschenk! Entweder in Scheiben oder man backt statt zwei größeren 4 kleine Stollen und packt sie schön ein! =)



**Ein Muss an Weihnachten:
Saftige Elisenlebkuchen (mit
Marzipan)**



In

den letzten Jahren hatte ich meistens Lebkuchen gebacken, denn auch wenn es ein wenig Mühe macht, lohnt sich der Aufwand einfach sehr und welche Elisenlebkuchen schmecken schon so wie selbst gemachte?

Dieses Jahr habe ich ein neues Rezept ausprobiert und zwar aus dem Buch „Weihnachtsplätzchen“ von GU. Die Lebkuchen sind wunderbar saftig, sehr aromatisch und halten sich leider nicht sehr lange – sie werden nämlich lange vor Weihnachten aufgefuttern sein. =)

Zutaten:

- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Mehl
- 2- 3 geh. TL Lebkuchengewürz
- 2 EL Rum
- 1 TL Hirschhornsalz
- 200 g Marzipan
- 6 Eiweiße
- 150 g (Rohrohr-) Zucker
- 35- 40 Oblaten (70 mm Ø)
- Einmalspritzbeutel, falls vorhanden

Zitronat und Orangeat fein hacken. Mit Nüssen, Mandeln, Mehl und Gewürz mischen.

Rum erhitzen und Hirschhornsalz darin auflösen.

Marzipan klein würfeln und mit 1 Eiweiß mit der Gabel cremig rühren.

2 Backbleche mit Backpapier auslegen, die Oblaten darauf verteilen.

Die übrigen Eiweiße mit dem Zucker in etwa 5 Minuten steif schlagen, so dass eine dickschaumige Masse entsteht.

Rum und Marzipan verrühren und mit der Nussmischung unterheben.

Die Masse am besten in einen Spritzbeutel füllen und auf die Oblaten spritzen. Dabei einen kleinen Rand frei lassen. Notfalls kann man die Masse auch mit Löffeln verteilen, aber sie klebt leider sehr.

Über Nacht trocknen lassen.*

Dann im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft 150°C) auf mittleren Schienen 12-15 Minuten backen.

Zum Schluss entweder mit dunkler Kuvertüre (100- 150g) oder mit Guss überziehen.

Dafür 100 g Puderzucker, 2 EL Zitronensaft und 1-2 EL Wasser (oder Rum oder noch mal Saft, wie man es am liebsten mag) verrühren und auf die noch warmen Lebkuchen pinseln.

**{Ich hatte das natürlich glatt vergessen und sie im Eifer gleich gebacken – funktioniert aber genauso gut :) }[nurkochen]*



Habt ihr schon mal selbst (Elisen)Lebkuchen gebacken? Welche Erfahrungen habt ihr gemacht?

Ich hoffe, dieses Rezept kann euch genauso begeistern wie uns und ihr habt viel Spaß bei eurer Weihnachtsbäckerei!

Habt genussreiche weihnachtliche Tage,
eure Judith

**Gebackene Marzipankugeln frei
nach Sweet Paul und Mozart**



Siche

r kennen viele von euch das [Magazin Sweet Paul](#) des New Yorker Food- Stylisten Paul Lowe, das Naschkatzen und DIY-Fans alle paar Wochen die Tage versüßt.

Vor einigen Tagen lag es bei mir wieder im Briefkasten, wie immer mit herrlichen Rezeptideen für Wassereis und Gebäck, herzallerliebsten Basteleien und viel Vorfreude auf den Sommer(genuss).

Ein Rezept hatte sofort meine Aufmerksamkeit: Pistazien-Marzipankugeln, die mit Teig umhüllt und gebacken werden. Das, dachte ich mir, kann ich aus meinen grün gefärbten Torten-Marzipanresten machen! Und der zweite Gedanke war: das geht aber noch sündiger!



Irgendwo habe ich doch noch Nougat- lassen wir es gebackene Mozartkugeln werden...

Dani, mit der ich mich gestern zum Backen und Schwatzen traf, steuerte dann noch Pistazien bei, die wir ins Nougat steckten.

Heraus kam eine runde Köstlichkeit, die nicht nur wunderhübsch aussieht, sondern unter der knusprigen Teighülle mit Schokodekor und dem zart schmelzenden Nougat mit seinem Kern aus leicht salziger Pistazie den letzten und gewissen Kick hat.

Teig- Rezept:

200 g Mehl

75 g Zucker

85 g Butter

1 Ei

$\frac{1}{2}$ TL Zimt oder Keksgewürz

Meine Füllung und Deko:

400 g Marzipan

Nougat

Salzige Pistazien

Ca. 50 g geschmolzene Zartbitterschokolade oder -kuvertüre

1 EL fein gehackte Pistazien zum Bestreuen

Die trockenen Zutaten zusammen in eine Schüssel geben, die Butter in Stückchen und das Ei dazu geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

In Folie gewickelt ca. 1,5 Stunden kühlen.

Das Marzipan in kleine Kugeln portionieren. In die Kugeln eine Mulde drücken, etwas Nougat hinein streichen, eine Pistazie dazu legen und das Marzipan drum herum zur Kugel formen und rollen.

Den Teig dünn ausrollen, Kreise ausstechen (ca. 10 cm Ø) und die Marzipankugeln mit Teig umhüllen, rund rollen.

Die Kugeln bei 175° C 25 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.

Abkühlen lassen, dann mit der geschmolzenen Schoki und mit den Pistazien verzieren. [nurkochen]



Probier es aus, das Kugelrollen und Backen macht Spaß (vor allem in netter Gesellschaft! Danke, Dani =) und das Ergebnis ist toll als Mitbringsel, Geschenk oder Kleinigkeit zum Kaffee, wenn Freunde vorbei schauen.

Mit einem Haps sind die im Mund...mjamhmm... =)

Habt eine genussvolle Zeit beim Backen, Plaudern mit Freunden und Knabbern!

Eure Judith ♥

PS: Das Rezept der Marzipankugeln ist nicht von Sweet Paul

selbst, sondern aus dem Buch „Grüße aus meiner Küche“ von Lisa Nieschlag und Lars Wentrup, Hölker Verlag, 16,95 Euro.