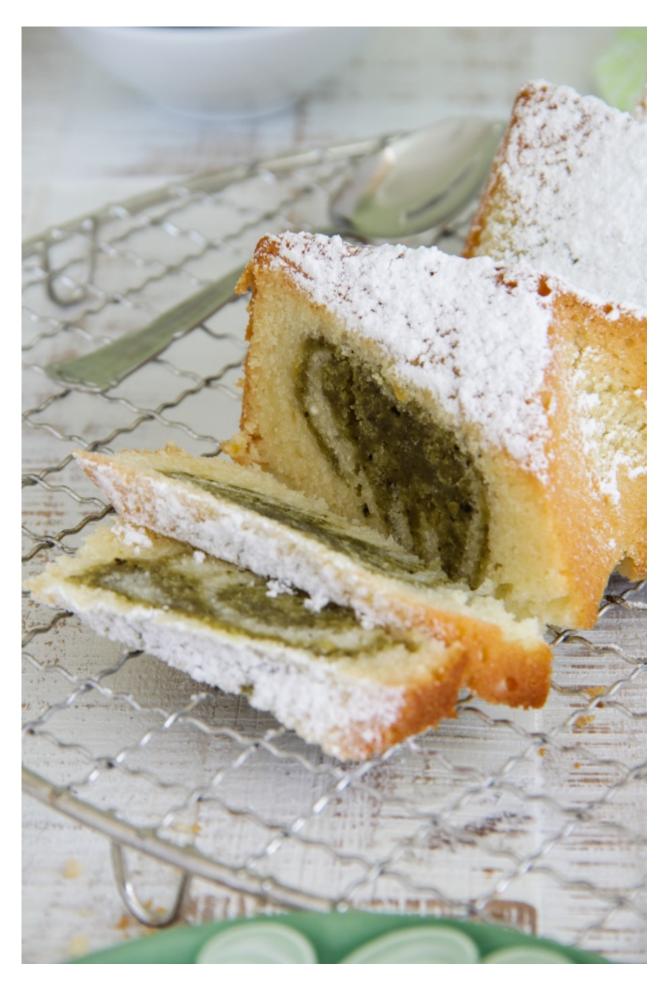
Zitronen-Matcha-Kuchen



kater ist ja ganz verrückt nach Zitronenkuchen jedweder Sorte. Wenn ich nicht weiß, was ich backen soll, erinnert er mich regelmäßig, dass meine vegane <u>Torta della nonna</u> ja soooo lecker war oder dass ich doch mal <u>Zitronen-Muffins</u> backen könnte (als hätte ich das noch niiieee gemacht).

Neulich hatte ich aber auch mal wieder Lust auf Zitronenkuchen. Ein bisschen was Besonderes sollte es aber schon sein, denn wie gesagt gibt es ja bereits einige Variationen von Zitronenkuchen auf dem Naschkatzen-Blog.



Da kam mir die Idee, fruchtige Zitrone mit erdig-belebendem

Matcha zu verbinden. Schon farblich ist das ja eine hübsche Sache und geschmacklich – ergab der Praxistest – ist es ebenfalls "absolut naschkatzentauglich", wie Katerchen immer sagt.

Die Matchanote im Kuchen habe ich absichtlich etwas dezenter gehalten. Man schmeckt ihn, aber das grüne Pulver sollte nicht dominieren. Ihr könnt natürlich auch einen normalen Marmorkuchen daraus backen, sprich, die Gabel durch beide Teige ziehen. Oder ihr gießt den Matchateig in "Flecken" in den gelben. Da könnt ihr euch kreativ austoben. =)



Für 1 Kastenform:

300 g Mehl 15g Backpulver 170 g Zucker

100 ml Öl (mildes Olivenöl, alternativ Rapsöl)
250 ml Pflanzendrink (Milch)
Abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen
Saft von 1 Zitrone
2 TL Matcha-Pulver

Die trockenen Zutaten vermischen. Öl, Milch, Pflanzendrink, Zitronenabrieb und -saft verrühren und zu den trockenen Zutaten geben. Alles zu einem Teig verrühren und dann 1/3 des Teigs in eine andere Schüssel füllen.

Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Das separierte Drittel Teig mit dem Matcha-Pulver verrühren. Einen Teil des übrigen Zitronenteigs in die gefettete Kastenform füllen, dann etwas grünen Teig darübergießen. Wieder gelben Teig darauf geben und so weiter, bis der Teig aufgebraucht ist.

Den Kuchen ca. 50-60 Minuten backen (am besten Stäbchenprobe machen). Den Kuchen in der Form abkühlen lassen, stürzen und mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Guss aus Puderzucker und Zitronensaft bestreichen.



Habt ein sonniges und genussvolles Wochenende, ihr Lieben! Eure Judith

<u>Oster-Mini-Muffins mit buntem</u> <u>Marzipandekor</u>



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 Küchlein 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



<u>Herbstfarben: Hokkaido-</u> <u>Matcha-Kuchen</u>



Hui,

es ist schon wieder ein Weilchen her, dass es hier etwas Leckeres zu Lesen gab! In der letzten Woche war aber auch viel los. Eine alte Freundin aus Schulzeiten, die die letzten Jahre mit ihrer Familie in San Francisco verbracht hatte, kam nach ihrer Heimkehr nach Deutschland im August zu Besuch und wir hatten nach 1,5 Jahren ein Wiedersehen zu feiern. Zusammen gingen wir auf Tour: Quer durch den Südwesten fuhren wir von Freiburg über Tübingen nach Heidenheim, wo wir eine weitere Freundin aus Studientagen besuchten. Bei dieser Gelegenheit konnten wir auch endlich deren Tochter Mia kennen lernen, die wir 13 Monate nur auf Fotos gesehen hatten, und das neu gebaute Haus bewundern. Unterwegs leuchteten überall die Bäume in strahlendsten Herbstfarben. Dieses unglaubliche Gelb und Orange, manchmal gedämpft durch Herbstnebel, manchmal betont durch einen intensiv blauen Himmel und Sonnenschein - das sind die wunderschönen Seiten des Herbstes.



Nach

diesem ereignisreichen und fantastischen Wochenende könnte man meinen, mein Kopf war etwas überlastet von all den Neuigkeiten und Plaudereien, denn die Woche startete mit einem fiesen

Migränetag.

Umso schöner, dass ich heute dazu komme, eine neue Kreation für euch zu bloggen. Auf unserem Esstisch liegen zurzeit Zierkürbisse in Gelb, Orange und Grün und vor dem Fenster leuchten Kirschbaumblätter und der nahe Wald in ebendiesen Farben. Da wollte ich einen Herbstkuchen backen. Was lag näher als das kräftige Orange des Kürbisses einzubauen und fürs Grün passte Matcha mit seinem grünen, leicht erdigen Aroma wunderbar. Den Kürbis schmeckt man gar nicht sehr, aber er macht den Teig schön saftig. Der Geschmack des Matchas kommt gut zum Tragen und das grüne Pulver ist gleichzeitig ein wunderbarer



Bei dieser Gelegenheit habe ich eine weitere Form von Detlef Kunen/ <u>DEK-Design</u> ausprobiert. Demnächst möchte ich zwei von ihnen hier verlosen, denn ich finde, sie sind ein perfektes

(Weihnachts)Geschenk für alle, die gerne backen bzw. jemanden kennen, der das gerne tut. Jeder einfache Rührkuchen wird so zu etwas ganz Besonderem und zu einem Hingucker sowieso! =)

Für eine große Kastenform

[oder die Form *Rollo* von DEK-Design]
200 g Hokkaidokürbis
1 TL gemahlener Ingwer

3 Eier

150 g weiche Butter

2 EL Rum

200 g feiner Rohrohrzucker

350 g Dinkelmehl (200 g Vollkornmehl + 150 g Weißmehl)

3 TL Backpulver

2 TL Matchapulver

4-6 EL Milch

Das abgewogene Kürbisfleisch fein würfeln und mit wenig Wasser (der Boden sollte gerade so bedeckt sein) in einen Topf geben. Zugedeckt in wenigen Minuten weich garen und die restliche Flüssigkeit zum Schluss verdampfen lassen. Fein pürieren – eventuell mit einem Esslöffel Milch – und dann den gemahlenen Ingwer unterrühren.

Die Eier trennen, das Eiweiß zu Schnee schlagen und beiseite stellen.

Die Eigelbe mit dem Zucker und der weichen Butter cremig rühren. Den Rum dazu geben und dann das mit Backpulver vermischte Mehl zufügen. Sollte der Teig etwas zu fest werden, einige Esslöffel Milch zugießen und einrühren.

Nun den Teig halbieren oder auch 2:5 aufteilen. Einen Teil mit dem Matcha, den anderen Teil mit dem Kürbispüree vermischen und jeweils anteilig den Eischnee unterheben. Eventuell braucht der Matcha-Teil noch etwas Milch, der Teig sollte gut zu rühren sein.

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen und die Backform gut fetten und mit etwas Gries ausstreuen. Dann den Teig farblich abwechselnd in die Form geben, entweder in Streifen nebeneinander oder in wilden Klecksen durcheinander — das ist reine Geschmackssache. Man kann auch einen normalen Marmorkuchen daraus machen und mit einer Gabel durch kreisende Bewegungen das Muster erzeugen.

30-45 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Form variieren, also nach 30 Minuten auf jeden Fall nachschauen und die Stäbchenprobe machen!

Den Kuchen in der Form gut auskühlen lassen und dann stürzen. Mit etwas Puderzucker bestäuben und genießen… [nurkochen]



Ich hoffe, ihr genießt die Herbsttage und versüßt euch die kurzen Tage mit Seelenfutter und feinen Backwaren aus der eigenen Küche!

Eure Judith ♥

Kleine Matcha-Quark-Tarletts mit weißer Schokolade



Ich

kann gar nicht genau sagen, wie oft ich schon in Paris gewesen bin. Eine liebe Freundin von mir lebt dort. Wir kennen uns seit der 8. Klasse, als wir an einem Schüleraustausch teilnahmen. Damals wie heute sind wir sehr unterschiedlich und anfangs schienen wir auch kein gutes Paar abzugeben. Vermutlich waren wir beide aber auch einfach noch zu jung und zu schüchtern.

Obwohl der Kontakt beim ersten Mal also noch etwas "holprig" war, kann ich mich noch gut an meine erste Woche in Paris erinnern. Vor allem aber ans Essen. Marions Mutter kocht unglaublich gut und verwöhnte mich mit Brathuhn, Quiche Lorraine, Sandwiches aus himmlischem Pariser Baguette mit Huhn und Mayonnaise und Rosinen-Brioche zum Frühstück. Schon damals lernte ich also die französische Küche zu schätzen, auch wenn mir das zu dieser Zeit noch nicht so bewusst war. Ich fand einfach alles nur lecker und hatte zudem großes Glück: Andere aus meiner Klasse wurden wirklich schlecht versorgt und manche konnte ich mit durchfüttern, so reichlich fiel mein Lunchpaket immer aus.

Trotz der Anfangsschwierigkeiten beschlossen wir, Kontakt zu halten. Bei vielen wäre der Briefkontakt sicher irgendwann eingeschlafen, aber da wir beide treue Seelen sind, geschah das nicht und so entwickelte sich eine sehr spezielle aber innige Freundschaft zwischen uns. Immer im Wechsel besuchten wir uns einmal im Jahr und meine Urlaube in Paris genieße ich noch immer in vollen Zügen. Ich fühle mich nur halb als Touristin, denn wir unternehmen viele Dinge, die normale Besucher niemals schaffen und ich sehe Dinge und Ecken von Paris, die normalerweise nur Einheimische kennen.





Heute

, als leidenschaftliche Naschkatze, liebe ich Paris einmal mehr aufgrund seiner Küche, seiner Boulangerien mit dem weltbesten Baguette und seiner Pâtisserien mit den himmlischen Törtchen, Eclairs und Tartletts.

Zu Weihnachten bekam ich ein wunderbares Buch geschenkt: Süßes Paris. Verliebt in französische Patisserie und Desserts von Michael Paul. Darin nimmt er die Leser mit auf eine Tour durch Paris und verrät, wo es seiner Meinung nach die besten Macarons, kandierten Maronen, Brioches, Apfelkuchen und Eiscremes gibt. Ich bekomme (kulinarisches) Fernweh, wenn ich es durchblättere…

Was hilft dagegen? Sich inspirieren lassen und kleine Tartletts backen!

Ich hatte noch Mohnstreusel da, Quark und Matchapulver und so entstanden diese kleinen Tartes. Naschkaters Kommentar nach dem ersten Bissen: "Mhmm sind die gut! Die müssen auf die Naschkatze!" Ganz knapp konnte ich drei für die Fotos retten und ich hoffe, ihr bekommt auch Lust auf kleine Fernweh-Gebäcke! =)





Für 6

kleine Tarteförmchen à 10 cm Durchmesser:

Mürbeteig:

200 g Mehl + etwas zum Bearbeiten/Ausrollen 1 Prise Salz 75 g Puderzucker 90 g kalte Butter in kleinen Stückchen 2 Eigelb (evtl. 1 EL Milch oder Wasser)

Käsemasse:

1-2 geh. TL Matcha
50 g weiße Schokolade
 4 EL Milch
1 geh. EL Puderzucker
 350 g Quark
2 Eiweiß (Schnee)
 1 Prise Salz

nach Belieben Mandelblättchen oder Mohnstreusel zum Bestreuen (nicht mehr als ¼ der Menge hier)

Mehl, Salz und Zucker in eine große Schüssel sieben. Die Butter zugeben und mit den Fingerspitzen alles zu Krümeln verreiben. Die Eigelbe untermischen und mit den Händen zügig zu einem glatten Teig kneten. Sollte er etwas zu trocken sein (ich denke, das hängt von der Größe der Eier ab), ein klein wenig Flüssigkeit zugeben.

Den Teig in Klarsichtfolie gewickelt eine halbe Stunde kühlen. In dieser Zeit die Füllung zubereiten.

Die weiße Schokolade grob hacken und mit der Milch in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen.

Quark, Puderzucker, Matchapulver und die flüssige Schokolade verrühren. Abschmecken, ob die Intensität des Matchas und die Süße stimmen.

Das mit dem Salz steif geschlagene Eiweiß unterheben.

Eventuell die Streusel zubereiten. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Den Teig auf etwas Mehl ausrollen und 6 kleine Tarteförmchen damit auskleiden. Der Teig sollte bis zum Rand gehen. Mit der Rückseite eines Messers den überschüssigen Teig am Rand abstreifen.

Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Förmchen 5 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Falls der Boden sich beim Backen etwas nach oben gewölbt hat, sinkt er nun wieder ein. Ansonsten noch einmal vorsichtig mit einer Gabel hineinstechen.

Die Quarkmasse auf die Förmchen verteilen und etwas glatt streichen. Mit <u>Mohnstreuseln</u> oder Mandelblättchen bestreuen.

Etwa eine halbe Stunde backen, dabei im Auge behalten, damit sie nicht zu dunkel werden oder ungleichmäßig bräunen.

Abkühlen lassen und vorsichtig aus den Förmchen stürzen. Mit Puderzucker bestreut servieren. [nurkochen]



Habt

ein genussvolles Restwochenende und macht es euch schön bei dem nasskalten, grauen Wetter! Der Frühling kommt… =) Eure Judith

<u>Heute bleibt die Küche kalt:</u> <u>Matcha- Bananen- Kefir mit</u> <u>Zimt</u>



Mit

Abschieden ist das ja so eine Sache. Mir fallen sie meistens nicht so leicht, vor allem, wenn der Ort, den man verlässt, mit dem Wort "Heimat" verbunden ist. In einer Woche wird diese Heimat woanders sein. Klar schaue ich nach vorne und freue mich riesig auf die neue Stadt, neue Möglichkeiten und Erfahrungen. Und die gemeinsame Zeit mit meinem Naschkater, denn er ist der Grund meines Umzugs.

Aber dann scheint hier so wundervoll die Sonne auf meine bisherige Heimat, auf die ich von meiner Traumwohnung aus einen Rundumblick habe. Nett, dass meine letzten Tage sich wettertechnisch so schön gestalten. Gemein, weil es den Abschied nicht unbedingt erleichtert, wenn alles so SCHÖN ist.





Nur

gut, dass ich für großen Abschiedsschmerz gar keine Zeit habe. Ganz viele Kisten wollen noch gepackt werden. Ich stärke mich heute Mittag also nur kurz mit einem kühlen Snack in flüssiger Form. Dann geht's weiter im Takt…

Für 2 Portionen:

(oder für 1 hungrige Naschkatze mit viel Energiebedarf ^^)

2 Bananen

500 ml Kefir (oder auch Milch, Buttermilch, vegane Alternativen)

2 TL Matcha-Pulver
1 gehäufter TL Zimt

Alle Zutaten in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab schaumig mixen.

Nach Belieben noch einmal abschmecken.

Wem es nicht süß genug sein kann, dem empfehle ich Agavendicksaft, der löst sich prima auf.[nurkochen]



Ich

schlürfe diese kleine Stärkung jetzt auf meinem Sonnenbalkon und genieße noch mal die Aussicht über die Weinberge und grünenden Hügel unter rivierablauem Himmel.

Habt einen genussreichen Tag und einen guten Start in die Woche!

Eure Judith