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. =)

Mohn finde ich ja generell super lecker. Meinen saftigen 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 ½ 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

Saftiger Mohn-Streusel-Kuchen

Bei Mohnkuchen muss ich immer an meine Studentenzeit denken. In unserer Heidelberger Lieblings-Mensa, dem Marstall, verbrachten wir einen Großteil unserer Freizeit zwischen und nach den Vorlesungen. Dort konnte man wirklich leckeres Essen vom Büffet genießen (die Mensa war mehr als einmal die beste Deutschlands und sogar Touristen essen dort), konnte Kaffee und Kuchen an der Getränketheke holen und abends Cocktails oder ein Bier trinken. Draußen standen Bänke unter schattigen Bäumen, wer Sonne wollte, lümmelte sich auf der Wiese. Der Marstall war unser Wohnzimmer, anders kann man es eigentlich

nicht sagen.

Meine damalige Mitbewohnerin und beste Freundin ist eine ebensolche Naschkatze wie ich. Wie viel Kuchen wir während unseres Studiums verdrückten und wie viel Koffein durch unseren Blutkreislauf floss – ich kann es nicht sagen. Aber ich erinnere mich genau an die Kuchen im Marstall und da gab es meistens auch einen Mohnkuchen vom Blech, den ich wirklich liebte.

Dieser Mohn-Streusel ist sozusagen meine Hommage an die unzähligen schönen Stunden im Marstall mit Mohn- oder anderem Kuchen. Der Kuchen schmeckt selbst gebacken natürlich noch

viel besser, vor allem, wenn eine Prise Nostalgie dazukommt. Wer keine Rosinen mag, lässt sie einfach weg. Wenn keine Kinder mitessen, ist ein Schüsschen Rum aber trotzdem nicht verkehrt.

Tatsächlich habe ich diesen Kuchen innerhalb von 2 Wochen zwei Mal gebacken. Zum einen, weil er wirklich lecker war, zum zweiten, weil ich beim ersten Mal die Streusel im Kühlschrank vergessen hatte und der Kuchen auch etwas zu flach wurde (ich hatte eine zu große Form genommen), deshalb wollte ich ihn noch mal in „richtig“ fotografieren. Naschkater hat sich natürlich gefreut. Und die Streusel habe ich für einen schnellen Apfel-Crumble mit ein paar Erdbeerstückchen verwendet – köstlich war das, ich kann es nur empfehlen!

Für 1 Springform von 22 cm Durchmesser:

Boden und Streusel

150 g geschmolzene Butter

1 Eigelb
250 g Mehl
100 g Zucker
Mohnmasse
500 ml Milch
1 Päckchen Vanillepuddingpulver (oder 70 g Stärke)
100 g Zucker
200 g Mohn
200 g Quark
2 EL Rum-Rosinen
1 Eiweiß
2 EL Aprikosenkonfitüre

Mehl, Zucker, das Eigelb und die zerlassene Butter mit dem Handmixer vermischen, bis Streusel entstanden sind. Zwei Drittel in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. Die Aprikosenkonfitüre auf dem Boden verstreichen und die Form kühl stellen.
Für die Mohnmasse das Puddingpulver mit einem kleinen Teil der Milch anrühren und die übrige Milch mit dem Zucker erhitzen. Sobald die Milch kocht, das angerührte Pulver dazugeben und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Den Pudding vom Herd nehmen, in einer großen Schüssel mit dem Quark, dem Mohn und den Rumrosinen verrühren und etwas abkühlen lassen.
Das Eiweiß steif schlagen und unterheben, dann die Masse auf den Boden gießen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen bei 170 °C ca. 1 Stunde backen. Nach 20-30 Minuten die Streusel über dem Kuchen verteilen und zu Ende backen (backt man sie gleich mit, könnten sie zu dunkel werden).
Den fertigen Kuchen in der Form abkühlen lassen, dann herauslösen und den Rand mit Puderzucker bestäuben.

Ich hoffe, ihr habt jetzt auch so große Lust auf Mohnkuchen wie ich und wünsche euch ein fabelhaftes Wochenende mit genussvollen Stunden und leckerem Kuchen!

Eure Judith

Mohn- Rosenkuchen (vegan)

Zum strahlenden Sonntagswetter gibt es heute einen Sonntagskuchen aus Hefeteig. Nachdem der Hefewürfel schon zwei Wochen in unserem Kühlschrank dahin vegetierte, hatte ich schon leise Zweifel, ob er sein Potential noch entfalten würde. Diese erwiesen sich jedoch zum Glück als unbegründet und so entstanden heute dieser wunderbare Mohn-Rosenkuchen und eine Wirsing-Quiche, deren Rezept ich euch kommende Woche verraten werde.

Nachdem ich die ganze Woche wieder recht viel unterwegs war und nach zwei Wochen Urlaub auch erst einmal wieder im Alltag ankommen musste, war es wunderbar entspannend, am

Sonntagmorgen in der Küche zu stehen und zu backen. Draußen strahlt endlich mal wieder der blaue Himmel und ruft einem schon fast zu, man möge doch einen Spaziergang machen. Und wenn dann der Kuchenduft durch die Wohnung zieht und das Werk abkühlt, kann man draußen die Sonne genießen und sich auf den Sonntagskaffee mit Rosenkuchen freuen.

Statt Mohn kann man natürlich auch eine reine Mandel- oder Nussfüllung nehmen oder auch noch Kakao oder Schokolade hinein geben – wie immer ganz nach Geschmack. =)

(Für 1 Springform 28 cm Durchmesser)

Teig:

½ Würfel frische Hefe (21g)

¼ L lauwarme Pflanzenmilch
100 g Zucker
1 Prise Salz
300 g Dinkelvollkornmehl
280 g Dinkelmehl

Füllung:
100 g gemahlener Mohn
100 g gemahlene Mandeln
80 g Zucker
10 EL Pflanzenmilch
1 EL Rum

Die Hefe mit der Milch und 1 TL Zucker verrühren und etwa 15 Minuten an einen warmen Ort stellen.
Dann den restlichen Zucker und das Salz zugeben und das Mehl darüber sieben. Zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Eventuell braucht man noch einige Esslöffel Flüssigkeit, damit der Teig nicht zu trocken oder gar krümelig ist. Nach etwa 5 Minuten kneten sollte eine glatte, nicht klebrige Teigkugel entstanden sein.
Den Teig mit Pflanzenmilch benetzen und in einer mit einem Tuch abgedeckten Schüssel an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen. (Ich stelle sie immer in den ca. 40 Grad warmen Backofen, den ich einen Spalt offen lasse.)
In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Füllung mischen und die Springform etwas einfetten.
Dann den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche rechteckig ausrollen (ca. 30 x 50 cm) und die Füllung gleichmäßig darauf verstreichen. Das Rechteck von der langen Seite (50 cm) her aufrollen und 12 gleich dicke Scheiben abschneiden. Diese in die Springform setzen und noch einmal zugedeckt 15 Minuten gehen lassen, während der Ofen auf 160°C Umluft vorheizt.
Den Rosenkuchen ca. 30 Minuten backen, bis er goldbraun ist und ein Holzstäbchen sauber heraus kommt.
Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Wer mag, kann natürlich noch einen dicken Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronensaft anrühren und den Kuchen damit beträufeln.

Habt einen genussvollen und schönen Sonntag, ihr Lieben, und startet gut in die neue Woche!

Eure Judith

Bratapfel mit Mohn & Weißer Schokolade

In den Weihnachtsferien habe ich mit meiner Ma endlich mal Bratäpfel gemacht. Obwohl ich es schon ewig vor hatte, war es dann eine Spontanaktion und wir hatten nicht sehr viel zum Füllen da. Meine Ma stopfte die Äpfel also mit gemahlenen Mandeln und weißer Schokolade und wir waren total begeistert von dieser Kreation! Die weiße Schokolade, die im Apfel schmilzt, ergibt eine Art sahnige Soße im Inneren – köstlich war das!
Bratapfel ist einfach ein herrliches Winterdessert, das man eigentlich viel öfter machen sollte!

Ich habe die Bratäpfel dann natürlich noch mal gemacht, ich

musste sie ja schließlich fotografieren. Da ich noch Mohn da hatte, kam davon noch ein bisschen dazu und auch ein paar Haferflocken, um die Füllung kerniger zu machen. Das kann man aber auch weglassen und stattdessen 4 EL Mandeln und 100 g Schokolade nehmen. Dann wird es schlotziger. =)

Für 2 Portionen:

2 mittelgroße Bio-Äpfel, z.B. Boskoop

3 EL gemahlene Mandeln

1 EL zarte Haferflocken
1 EL Mohn, gemahlen
70 g weiße Schokolade
5 EL Milch
3 Walnusshälften

Die Äpfel waschen und großzügig entkernen (je größer das Loch, umso mehr Füllung passt rein). Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.
Mandeln, Mohn und Haferflocken mit der Milch verrühren. Die weiße Schokolade fein hacken und untermischen.
Die Äpfel in eine Auflaufform setzen. Je eine Walnusshälfte in den Apfel stopfen, so dass er das Loch nach unten hin ein wenig verschließt. Dann die Füllung hinein drücken und oben damit eine kleine flache Kuppel formen. Die Äpfel ca. 20 Minuten backen.

Ich habe zum Schluss noch etwas dunkle Schokolade darüber geträufelt, die ich gerade als Rest da hatte von einem Kuchen, und ein Stück Walnuss oben drauf gesetzt.

Mit was füllt ihr gerne eure Bratäpfel? Und macht ihr eine Soße dazu?
Verratet mir doch eure Kreationen!

Habt eine genussvolle erste Rest-Woche,
eure Judith

Mohn-Käsekuchen mit Amaretto

Mit der Zeit ist das ja so eine Sache. Mal vergeht sie so langsam, dass Sekunden wie Stunden erscheinen. Dann wieder rast sie so schnell, dass man die Übersicht verliert, welcher Wochentag gerade ist und die Tage müssten doppelt so lange sein, damit man all seine Aufgaben schafft. Kennt ihr das Gefühl? So ging es mir in den letzten Wochen. An den Wochenenden bin ich zurzeit unterwegs oder habe Besuch und unter der Woche komme ich kaum dazu, den Haushalt oder Einkäufe zu erledigen und ich verstehe nicht, wo die Zeit immer bleibt die mir am Ende des Tages fehlt.

So wurde auch die letzten zwei Wochen kaum gekocht und gar nicht gebacken, denn es war meist gar nicht viel da, um mehr zu kochen als Nudeln mit Pesto.

Am Montag hatte ich dann aber endlich einen ruhigen Abend für mich und nutzte das, um einen schnellen Mohn-Käsekuchen in Kleinformat in den Ofen zu schieben. Das Rezept war improvisiert aus dem 1-2-3-Mürbteig mit Dinkelvollkornmehl und dem was ich da hatte: Schmand und Quark. Der Kuchen war so lecker, dass Naschkater an einem Abend die Hälfte verputzte und ich gerade mal drei Stücke retten konnte, um ihn für euch zu fotografieren.
Nächstes Mal backe ich jedenfalls gleich einen großen Kuchen!

Wem hier übrigens öfter mal der Verdacht kommt, dass Naschkater verfressen ist – der hat absolut recht. Und ich bin es nicht weniger. Glücklicherweise machen wir jedoch auch genug Sport, so dass man es uns nicht ansieht und kompensieren regelmäßiges Naschen mit ansonsten recht gesunder und ausgewogener Ernährung.
Gesunde Ernährung finde ich wichtig, um sich wohl zu fühlen und gesund zu bleiben. Aber genauso wichtig finde ich maßvollen Genuss und da bin ich dann absolut nicht radikal – erlaubt ist, was schmeckt und worauf ich Lust habe. Und diese Woche hatte ich riesige Lust auf Mohn-Käsekuchen, weshalb ich euch heute endlich mal wieder ein Kuchenrezept vorstellen kann. =)

Für 1 kleine Springform:
150 g Dinkel-Vollkornmehl
40 g Zucker
80 g kalte Butter in Stückchen
1 Ei

150 g Quark
50 g Schmand
2 Eier
3 EL Zucker
2 EL Stärke
3 EL Amaretto
2 Tropfen Mandelaroma
25 g gemahlener Mohn
2 Prisen Zimt

Über den Boden der Springform Backpapier spannen. Den Rand eventuell leicht mit Butter oder Margarine einfetten.
Die vier Zutaten für den Teig in eine Schüssel wiegen und zügig mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Diesen

entweder 20 Minuten kühl stellen, dann mit Mehl ausrollen und in die Form legen, dabei einen Rand hochziehen. Oder den Teig direkt mit den Händen in die Form drücken, einen Rand bilden und dann in den Kühlschrank stellen.
Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
Alle Zutaten bis auf den Mohn in die Schüssel wiegen und mit dem Schneebesen verrühren. Dann entweder die Masse ungefähr halbieren, in eine Hälfte den Mohn rühren und dann beide Massen so in die Form füllen, dass Mohn-Flecken entstehen oder den Mohn in die ganze Käsemasse geben und diese auf dem Boden verteilen.
Den Kuchen 30-40 Minuten backen, bis er goldgelb und schön aufgegangen ist. Eventuell muss man ihn gegen Ende der Backzeit drehen, so dass er gleichmäßig bräunt – mein Ofen backt da leider unregelmäßig.
Auf einem Gitter in der Form abkühlen lassen, dann heraus lösen.

Wer eine normale Springform von 26-28 cm Durchmesser hat, nimmt einfach die Angaben für die Käsemasse mal zwei und für den Teig 300 g Mehl, 200 g Butter sowie 100 g Zucker und Ei

und bekommt dann einen großen Kuchen.

Ich wünsche euch eine goldene Herbstwoche und genussvolle Tage! Genießt jeden Sonnenstrahl und jede Köstlichkeit, die der Herbst bietet!
Eure Judith