

"Koch mein Rezept": Masarinen mit Erdbeeren



Für die Juni/Juli-Aktion von „Koch mein Rezept“ durfte ich mich bei Inga von „[Inga ist kreativ](#)“ umschauen. Auf ihrem Blog findet man neben leckeren Rezepten – herzhafte wie süß – auch viele kreative Ideen.

Zum Beispiel häkelt Inga super schöne Dinge, wie Topflappen, Kosmetikpads oder Kissenbezüge. Darum beneide ich sie. Ich bin da leider recht talentfrei, finde es aber klasse, wenn man auf diese Art Geschenke und hübsche Dinge selbst machen kann.

Beim Durchforsten der kulinarischen Seite kam mir der leise Verdacht, dass Inga ein kleiner Suppenkasper ist, denn es gibt einige leckere Suppenideen (witzigerweise bis auf Borschtsch alles Cremesuppen) für kältere Tage. Aber auch viele Rezepte für Aufstriche, Chutneys und Konfitüren, für Risotti und Pasta oder für Pizza und Quiches findet man.

Natürlich habe ich mich erst mal bei den Kuchen umgeschaut und bin direkt auf die [Masarinen](#) gestoßen. Offen gestanden hatte ich das Wort noch nie gehört, also war ich gleich neugierig. Die Worte Erdbeeren und Marzipan überzeugten mich dann sofort!



Ursprünglich werden die Masarinen (auch die Variante Mazarinen habe ich gefunden) wohl mit Konfitüre gefüllt. Ich finde die

Idee mit frischen, saisonalen Früchten aber total klasse.

In der Erdbeersaison vergeht kaum ein Tag, an dem ich keine roten Beeren nasche. Alle 2–3 Tage halte ich nach der Arbeit an einem Spargel- und Erdbeerstand an und erstehe ein oder zwei Schalen. Sie kommen morgens ins Frühstück, werden nachmittags und abends als Dessert gefuttert oder verbacken. Schon letzte Woche gab es ja eine [Schoko-Torte mit Erdbeeren](#). Heute dürfen sich die Marzipan-Fans freuen.



Für 10–20 Stück:

250 g Mehl

50 g Zucker

1 Ei

175 g kalte Butter

–

300 g Marzipanrohmasse

2 EL Limoncello (oder anderen Likör; Rum oder Wasser)

40 g Butter

–

Frische kleine Erdbeeren

Mehl, Zucker und Ei in eine Schüssel geben. Die Butter in Flocken dazu schneiden. Alles schnell zu einem glatten Teig kneten. Wird der Teig zu fest oder fehlt ein wenig Flüssigkeit, etwas kaltes Wasser dazugeben. Den Teig für 30 Minuten kühl stellen.

Während der Teig im Kühlschrank ruht, das Marzipan in kleine Stücke schneiden, mit dem Likör und der weichen Butter in einen Mixbecher geben und zu einer geschmeidigen Creme pürieren.

Die Marzipancreme in einen Spritzbeutel mit flacher Tülle füllen und beiseitelegen.

Kleine Kuchenförmchen von ca. 6 cm Durchmesser einfetten, wenn diese nicht antihaftbeschichtet sind. Ich hatte nicht genug dieser Förmchen und habe noch Muffinformen aus Silikon genommen.

Den Teig ca. 4 mm dick ausrollen und Kreise ausstechen, die etwas größer als die vorbereiteten Förmchen sind. Die Förmchen damit auslegen.

In jedes Förmchen einige halbierte Erdbeeren legen (wenn man es fruchtig mag und je nach Größe der Form ruhig bis knapp unter den Rand füllen) und mit der Marzipancreme bedecken – ich habe sie kreisförmig aufgespritzt, sodass es ein bisschen wie eine Blume aussah.

Aus den Teigresten kann man noch Streifen schneiden und zwei davon über Kreuz auf das Marzipan legen. [Ich habe dünne

Streifen geschnitten, diese wie einen Faden „aufgerollt“ und die Enden in das Häufchen gesteckt, so hatte ich kleine Restekexe, die aussahen wie ein Fadenknäuel.]

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen, bis die Marzipanschicht goldgelb ist.

Nach dem Backen die Masarinen vorsichtig aus den Förmchen nehmen und abkühlen lassen. Kalt schmecken sie laut Inga am besten.

Außerhalb der Saison kann man die Erdbeeren dann ja immer noch durch Konfitüre ersetzen, oder man probiert andere Früchte und Beeren aus.



Ich hoffe jedenfalls, diese Törtchen schmecken euch genauso

gut wie Naschkater und mir und wünsche euch ein sonniges,
entspanntes Wochenende!

Eure Judith



Tortelli di castagne - Italienische Maronen-Kekse



In der letzten Zeit habe ich die [Videos der Pasta Grannies](#) für mich entdeckt. Als ich für meine Übersetzung eines Pastabuchs recherchieren musste, wie eine bestimmte Nudelsorte geformt wird, stieß ich auf die Videos des großartigen Projekts, das alte Rezepte und Zubereitungsarten für Pasta in ganz Italien dokumentiert. Das dazugehörige [Kochbuch „Pasta tradizionale“](#) habe ich hier bereits vorgestellt.

In den Videos stieß ich auf diese Tortelli di castagne und war sofort begeistert, denn ich liebe Maronen. Außerdem ist diese Art von Gebäck nicht so typisch für Deutschland und einfach mal was Neues. Zwar hatte ich damals schon meine Zweifel, dass ich die Form so schön hinbekomme, aber ich wollte etwas in dieser Art ausprobieren.



Natürlich sehen meine Tortelli längst nicht so hübsch aus wie bei der italienischen Nonna (Oma), aber sie bereitet dieses Gebäck ja auch seit Jahrzehnten zu und ich finde meine Taschen auch ganz gut, auch ohne Zopfmuster.

Natürlich habe ich das Rezept sehr frei nach gebacken: Die Füllung ist etwas anders, der Teig ohne Schmalz, sondern nur mit Butter und ich tauche das fertige Gebäck nicht in Sirup. Ich finde die Tortelli trotzdem unfassbar lecker! Die Maronenfüllung schmeckt wunderbar nach Orange und der Teig ist mürbe und direkt aus dem Ofen außen herrlich knusprig.



Die Füllung hat nicht komplett gereicht, ein, zwei Handvoll

Taschen habe ich also mit ein wenig Aprikosenkonfitüre gefüllt, was auch sehr lecker war. Generell kann man bei der Füllung sicher gut variieren. Mit einer Mohn- oder Mohn-Marzipan-Füllung kann ich mir die Tortelli auch super vorstellen.

Die Menge ergibt recht viele Taschen, bei mir waren es sicher ca. 60 Stück. Dabei hatte ich die Mengen aus dem italienischen Rezept schon halbiert.

Natürlich hängt die Größe vom Durchmesser des runden Ausstechers ab. Meiner war 5,5 cm groß.

Für 50–60 Stück:

Teig:

500 g Mehl
10 g Backpulver
60 g Zucker
120 g Butter, gewürfelt
2 Eier
1 Prise Salz

Füllung:

200 g Maronen, gegart und geschält
4 EL Rum
1 geh. EL Aprikosenkonfitüre
2 EL Rohrzucker
50 g Orangeat
50 g geschälte, gemahlene Mandeln
1 geh. TL Kakaopulver
1 TL Getreidekaffee (oder Kaffeepulver)
Saft von 1 Orange
Ein wenig Orangenschale, gerieben

Mehl, Backpulver und Zucker mischen und eine Mulde in die Mitte drücken. Butter, Eier und Salz hineingeben und mit der Hand vermischen, dann nach und nach das Mehl vom Rand einarbeiten. So viel Wasser zufügen, bis alles zu einem glatten Teig verarbeitet ist. Den Teig kurz kneten, dann abgedeckt eine Weile kalt stellen.

Für die Füllung die Maronen grob zerkleinern und mit dem Rum, der Konfitüre, dem Zucker, dem Orangeat und dem Orangensaft in einem kleinen Topf eine Weile köcheln lassen. Dann alles pürieren, Kakao und Kaffeepulver einrühren und dann die Mandeln untermischen, bis eine recht feste Masse entstanden ist. Eventuell braucht man etwas mehr oder weniger Mandeln als angegeben. Die Füllung eine Weile ruhen lassen (oder über Nacht ziehen lassen).

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen (er ist recht weich, also geht das nicht allzu dünn) und Kreise ausstechen. Einen Kreis in die Hand legen, einen knappen TL Füllung daraufgeben und die Füllung notfalls mit den Händen leicht zu einem länglichen Zylinder formen, dann zwei Ränder nach oben nehmen und halbmondförmige Taschen falten. Die Ränder zusammendrücken, sodass die Füllung eingeschlossen ist. Mit der Naht nach oben auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Den gesamten Teig mit der Füllung auf diese Weise verarbeiten und die Tortelli bei 180°C Umluft 10–15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Mein Ofen backt etwas ungleich, weshalb die eine Seite der Tortelli brauner ist als die andere – wer dieses Problem kennt, sollte das Blech nach der Hälfte der Backzeit drehen.



Dieses Rezept wird vermutlich das letzte für dieses Jahr sein,

auf jeden Fall aber das letzte vor Weihnachten. Nach diesem arbeitsreichen Jahr mache ich eine kleine Pause und genieße ruhige Feiertage.

Euch wünsche ich eine besinnliche und erholsame Zeit mit euren Lieben. Lasst es euch gut gehen und tankt viel Kraft für das neue Jahr!

Eure Judith

Anis-Nuss-Rauten mit Dinkelvollkorn



Kennt ihr diese Anisplätzchen aus Eischnee mit den kleinen Füßchen? Die möchte ich seit längerem unbedingt mal ausprobieren. Bisher hatte ich leider vergeblich nach gemahlenem Anis gesucht.

Ein Rest Anissamen war noch da und so startete ich den Versuch, ihn mit meinem Mörserchen zu zermahlen. Mithilfe von ein bisschen Zucker ging das auch ganz gut und nachdem ich die Mischung durch ein Sieb gekippt hatte, hatte ich eine Art Anis-Puderzucker. Aber so ganz überzeugt war ich nicht davon, deshalb ging ich gestern noch mal auf die Jagd und fand nach längerem Suchen tatsächlich Anispulver.

Also wurden die gemörserten Samen anderweitig verwendet – nämlich in diesen fix improvisierten weihnachtlichen Rauten. Die Nüsse sind frisch gemahlen (so ein Mixbecher/Zerkleinerer, den man mit dem Pürierstab antreibt, ist Gold wert!) und zusammen mit dem (ebenfalls frisch gemahlenen) Dinkelvollkornmehl schmecken die Anis-Rauten herrlich nussig und knusprig!



Natürlich kann man sie mit jedem Gewürz machen. Zimt ist

sicher lecker, oder Spekulatiusgewürz! Da könnt ihr ganz nach Geschmack experimentieren und zum Schluss zum Beispiel noch dunkle Kuvertüre schmelzen und eine Hälfte der Rauten hineintauchen oder sie mit Schokofäden verzieren.

Für 1 Blech:

200 g Dinkelvollkornmehl (vorzugsweise frisch gemahlen)

50 g Nussmischung, frisch gemahlen

50 g Rohrzucker

2 TL Anis, gemahlen

100 g Margarine (oder Butter)

Ca. 25 ml Wasser

Alle Zutaten bis auf das Wasser in eine Teigschüssel wiegen und zügig verkneten. Nach und nach so viel Wasser zugeben, dass ein glatter Teig entsteht – eventuell braucht man nicht das gesamte Wasser.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen und neben die Arbeitsfläche legen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kleinfingerdick ausrollen und in breite Streifen schneiden. Diese Streifen schräg in Rauten schneiden. Sie müssen nicht mathematisch perfekt sein – aber man kann natürlich mit dem Maßband arbeiten, wenn man mag.

Die Rauten mit ein wenig Abstand auf das Blech legen und 10–15 Minuten backen, bis sie ganz leicht gebräunt sind.

Die Kekse dufteten so verführerisch, dass ich froh war, „Küchenhände“ zu haben (ich kann wirklich sehr heiße Dinge anfassen), denn ich fischte mir eine Raute aus dem Ofen, sobald sie durchgebacken war und knusperte drauf los.

Naschkater gab nach kurzer Qualitätskontrolle sofort begeisterte Zustimmung: „Naschkatzentauglich!“



Ich hoffe, euch schmecken diese unkomplizierten und wirklich fix gebackenen Anis-Nuss-Rauten auch so gut und wünsche euch

einen wunderschönen 1. Advent!
Eure Judith

Sauerkirsch-Tarte nach Oma Leonie



Nachdem wir letztes Wochenende auf einer Hochzeit im schönen Rheingau waren und uns dort durch die Kuchen von anderen Bäckern gefuttert haben, war es gestern mal wieder Zeit, selbst etwas zu backen.

Bei dieser Hitze bin ich ja nicht besonders scharf drauf, den Ofen anzuwerfen, aber ich nutzte ruhige Abendstunden, in denen Naschkater auf Tour war, um den Boden für diese köstliche Sauerkrum-Tarte zu backen. Danach riss ich gleich mal alle

Fenster auf und ließ die kühle Abendluft herein. Bei uns weht
abends meist ein schöner Wind aus Osten und trägt die
Schwarzwaldluft in die Stadt.



Die Sauerkirsch-Tarte habe ich als Himbeer-Tarte bei meiner

liebsten Freiburgerin gegessen. Sie hat sie dieses Jahr schon zwei Mal gebacken, allerdings mit Himbeeren. Dann ist die Tarte ein bisschen säuerlicher, was ich persönlich super gerne mag. Allerdings hatte ich gestern bei der Hitze keine Lust, mit Kühlakku und Tiefkühltasche einkaufen zu gehen. Das ursprüngliche Rezept von Oma Leonie geht aber offenbar sowohl mit Sauerkirschen als auch mit Himbeeren.

Dieses Mal habe ich tatsächlich mal wieder nicht-vegan gebacken! An dieser Stelle liebe Grüße an Naschkatzen-Papa, den das sicher sehr freuen wird. Es gibt also einen Butter-Mürbeteig und Frischkäse von der Kuh.

Der Agavendicksaft und der Zitronenabrieb sind auf meinem Mist gewachsen und kommen im Originalrezept nicht vor...ein bisschen künstlerische Freiheit muss ja sein. =)



Für 1 Tarteform mit 27 cm Durchmesser:

Boden:

200 g Dinkelmehl 630

80 g Zucker

120 g kalte Butter, gewürfelt
(1-2 EL Wasser)

Belag:

300 g Frischkäse

50 g Agavendicksaft

[oder 100-150 g Puderzucker]

Etwas abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

1 großes Glas Sauerkirschen, gut abgetropft
(Saft auffangen!)

[oder 2 Packungen TK-Himbeeren]

1 Päckchen roter Tortenguss

Boden:

Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Eventuell ein wenig Wasser zufügen.

Den Teig in die leicht gefettete Tarte-Form drücken und einen kleinen Rand hochziehen. Überschüssigen Teig am Rand abschneiden. Den Teig mit einer Gabel einstechen und kühlen.

Den Ofen auf 180°C vorheizen und den Boden ca. 15 Minuten backen, bis er leicht goldbraun ist.

Belag:

Frischkäse, Süße und Zitronenabrieb verrühren. Den Tortenguss mit dem Kirschsafft anrühren, aufkochen und dann abkühlen lassen, dabei regelmäßig rühren.

Den Boden in der Form vollständig abkühlen lassen, dann die Frischkäsecreme darauf verteilen, die Kirschen darauf setzen und mit einer dünnen Schicht Guss überziehen. Am besten im Kühlschrank fest werden lassen und dann leicht gekühlt genießen.



Die Tarte ist perfekt für heiße Sommertage, wenn sie leicht

kühl genossen wird. Wer Himbeeren nimmt, hat noch eine angenehme Säure, die schön frisch schmeckt.

Ich wünsche euch ein fabelhaftes und genussvolles Wochenende!
Genießt die Sonne und macht es euch schön!

Eure Judith

Schokotarte mit Himbeeren (vegan)



Neulich habe ich eine improvisierte Schokotarte gebacken, in die Naschkater und ich uns sofort verliebten! Sie war so schnell aufgefuttert, dass ich sie nicht fotografieren konnte – also musste ich sie noch einmal backen. Kein großes Opfer.

Freitag ist ja meistens mein freier Tag – meine Chefin witzelt immer, ich sei „die Frau, die Freitags nie kann“. Heute nutzte ich die Zeit und Naschkaters rekordverdächtigen Aufbruch zur Arbeit um sage und schreibe halb 7 (Katerchen hat Gleitzeit, ist eigentlich die späte Fraktion und meist erst nachmittags in der Firma), um einige Punkte auf der Haushalts-To-Do-Liste abzuarbeiten.

Nachdem – mit Hilfe fröhlicher italienischer Musik – um 8 Uhr das Tiefkühlfach abgetaut war, trank ich meinen Morgenkaffee fertig, ging eine Dreiviertelstunde laufen, machte Wäsche, saugte die Wohnung, putzte das Bad, kochte Eintopf und hatte den Boden für die Schokotarte im Ofen, als Kater nach Hause



kam.

Ich liebe solch produktiven Tage, an denen man abends sieht, was man geschafft hat. Zurzeit kann man sehr viele solche Tage

Backen geht allerdings immer – sofern man noch Mehl im Haus hat. Meins ging dank verrückter Hamsterkäufer fast aus, denn es gab eine geschlagene Woche in keinem Supermarkt mehr welches. Als Naschkatze ergriff mich da eine leichte nervöse Unruhe... Zum Glück konnte ich vor 2 Tagen wieder welches ergattern.

Ganz frisch ist der Boden herrlich knusprig (ich liebe das so, auch wenn man sie etwas schwerer schneiden kann), wenn die Tarte einen Tag durchzieht, wird der Boden weicher und lässt sich prima schneiden.



Für 1 quadratische Form 20 x 20 cm:

Boden:

170 g Mehl

40 g Zucker

100 g Margarine
1 Schuss Pflanzendrink

Schokocreme:

100 g Kuvertüre zartbitter, zerlassen
100 g Mandeldrink
12 g Agar Agar (oder 4 g Agar Agar und 3 gestr. TL
Pfeilwurzelstärke)
10 g Kakao
45 g Ahornsirup
400 g Mandeljogurt
ca. 100 g TK-Himbeeren
Schokospäne zum Bestreuen

Boden:

Alle Zutaten bis auf die Flüssigkeit in eine Schüssel wiegen und mit der Hand zügig zu einem glatten Teig verkneten. Sollte Flüssigkeit fehlen, 1 Schuss Pflanzendrink zufügen.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und eine Form mit Backpapier auskleiden. Den Teig gleichmäßig hineindrücken und ca. 25 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Etwas abkühlen lassen, aber in der Form lassen.

Creme:

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Dann den Mandeldrink mit dem Agar Agar (und der Pfeilwurzelstärke), dem Ahornsirup und dem Kakao unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen aufkochen, bis es blubbert und 1–2 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Den Mandeljogurt in eine Schüssel geben, etwas Mandeljogurt in den Topf geben und unterrühren. Dann die Mischung aus dem Topf sowie die geschmolzene Schokolade zum Mandeljogurt geben und alles gründlich verrühren.

Die Himbeeren auf dem Boden verteilen und die Creme gleichmäßig darüber geben und glatt streichen. Die Schokospäne darauf streuen.

Den Kuchen vollständig erkalten lassen und in Stücke schneiden.



Ich wünsche euch ein schönes, entspanntes und genussvolles
Wochenende!
Eure Judith