

Torta della nonna (vegan)



Die Torta della nonna zählt zu meinen Lieblingskuchen. Nicht nur, weil sie der Klassiker schlechthin in meinem Lieblingsland Italien ist, sondern weil sie vieles vereint, was ich liebe: zart-knusprigen Mürbteig, fruchtig-säuerliche Zitronencreme, die nach Sommer und Süden schmeckt, und geröstete Pinienkerne, die mich mit ihrem erdig-zarten Aroma an duftende Pinienwälder des Mittelmeers erinnern.



Schon lange wollte ich mal eine Torta della nonna selbst

backen, dieses Wochenende kam ich endlich mal dazu. Da Naschkater mich vermutlich umgebracht hätte, wenn ich diesen Kuchen nicht rein pflanzlich gebacken hätte, suchte ich im Netz nach veganen Rezepten. Bei vegolosi.it* wurde ich fündig, allerdings habe ich das Rezept ganz leicht abgewandelt und hatte außerdem noch einiges an Teig übrig – ich würde also eine Form mit 22-24 cm Durchmesser empfehlen, nicht wie im italienischen Rezept von 20-22 cm.

Da ich gestern keine Pinienkerne da hatte, habe ich den Kuchen ohne gebacken und heute welche zum Fotografieren drauf getan – so sieht man sie auch besser, da sie nicht völlig unter der Puderzuckerhaube verschwinden. Eigentlich backt man sie mit, wobei ich sie vermutlich erst nach der Hälfte der Backzeit auf den Kuchen geben würde, da sie bei der langen Backzeit sonst sicher sehr dunkel werden könnten.

Für 1 Torta (22-24 cm Durchmesser):

Teig:

350 g Dinkelmehl Type 630
30 g Maisstärke
100 g Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
120 g Margarine
80 g Pflanzendrink (Reis)
1 Prise Salz

Creme:

20 g zerlassene Margarine
500 ml Pflanzendrink (Mandel)
40 g Maisstärke
1 TL Pfeilwurzelstärke
80 g Zucker

Abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone

1 Prise Kurkuma
1 Prise Salz

Teig:

Alle Zutaten bis auf die Flüssigkeit in eine Schüssel wiegen

und vermischen, dann nach und nach die Flüssigkeit zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Creme:

Die Margarine in ein Töpfchen wiegen und bei schwacher Hitze zerlassen. Den Pflanzendrink abmessen und in den Topf geben. Stärke, Zucker, Kurkuma, Salz und Zitrone dazugeben und alles unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen, bis die Creme andickt.

Die fertige Creme in eine Schüssel füllen, Klarsichtfolie darauflegen, so dass keine Haut entstehen kann, und die Creme abkühlen lassen.

Torta:

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Form einfetten oder Backpapier einspannen. Den Teig halbieren (ein Teil sollte minimal größer sein) und zwischen zwei Folien dünn ausrollen. Die Form damit auslegen und einen Rand hochziehen. Die abgekühlte Creme daraufgeben und glatt streichen. Den übrigen Teig ebenfalls dünn ausrollen und auf die Creme legen. Beide Teigschichten am Rand zusammendrücken, damit die Creme eingeschlossen ist und überschüssigen Teig abschneiden. Mit der Messerspitze ein paar feine Luftlöcher einstechen und den Kuchen in den Ofen geben. Nach ca. 20 Minuten die Pinienkerne auf der Oberfläche verteilen und den Kuchen weitere 25 Minuten backen, bis er leicht goldbraun und gar ist. In der Form etwas abkühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen und ganz auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.



Ich bin sicher, ihr werdet diesen Kuchen genauso lieben wie

wir und ich muss sagen, ich war sehr begeistert, wie gut sich der Teig verarbeiten ließ und wie mürbe und knusprig er wurde. Probiert es aus und holt euch ein wenig Sommer ins Haus!
Habt eine genussvolle Woche!
Eure Judith

* *Unbeauftragte/ unbezahlte Werbung aufgrund Verlinkung eines Blogs*

Mandel-Rosen-Tarte (vegan)



Bei dem stürmischen und nasskalten Winterwetter der letzten Woche

setzt bei mir langsam der Winter-Blues ein. Ich mag nicht mehr und sehne mich nach Frühling, milden Tagen und Sonnenschein. Zum Glück sprießen schon die Krokusse und Schneeglöckchen und geben Hoffnung auf ein baldiges Ende der kalten Jahreszeit.

Solange sie noch anhält, kann man sich die Blüten ja in Form von seelen-tröstenden Naschereien backen. Nachdem ich viel unterwegs war in den letzten Wochen – ich hatte Besuch und war auf einer Hochzeit im Rheingau – hatte ich gestern Abend endlich mal Zeit und Muse, um was Neues auszuprobieren.



Eigentlich schwebte mir eine Art fruchtiger Käsekuchen vor,

aber dann kam mir ein cremiger Mandel-Grieß-Kuchen in den Sinn, den ich schon länger mal machen wollte. In dieser Art hatte ich schon einige Rezepte gesehen, allerdings selten vegan und meist mit Orangen- oder Zitronennote.

Da mich solch ein Mandelkuchen mit Grieß an orientalische Naschereien denken lässt, fand ich Rosenwasser sehr passend und holte unsere fast ungenutzte Flasche aus der Vorratskammer.

Etwas Zitrone kam natürlich auch hinein, das gibt eine wunderbare Frische und ich finde, man könnte sogar den Abrieb von $1 \frac{1}{2}$ Zitronen verwenden – aber das ist Geschmackssache und vor allem sollte die feine Rosennote zum Ausdruck kommen, ohne dabei zu sehr zu dominieren. Am besten gebt ihr einige Tropfen in die Masse, rührt und probiert und tastet euch so an eure persönliche Intensität heran.



Falls ihr eine Form von 28 cm nehmt, zieht den Rand etwas

höher und nehmt dann besser eine Springform mit höherem Rand, sonst blubbert euch die Füllung über den Rand.

Für 1 Tarte- oder Springform von 29-30 cm Durchmesser:

Teig:

250 g Dinkelmehl Type 630

60 g Zucker

1 Prise Salz

120 g Margarine

Mandelfüllung:

500 ml Pflanzendrink (Mandel)

1 Tüte Vanillepuddingpulver

Abgeriebene Schale von 1 Zitrone

Saft von 1 Orange

200 g gemahlene Mandeln

2 EL (Mais)Grieß

Einige Tropfen – 1 TL Rosenwasser (nach Geschmack)

Teig:

Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und verkneten, dabei nach Bedarf einige Esslöffel Wasser zufügen, bis alles zu einem glatten Teig verknetet ist.

Die Tarte- oder Springform einfetten (bei herausnehmbarem Boden lege ich diesen gerne mit Backpapier aus) und den Boden möglichst dünn und gleichmäßig hineindrücken. Einen kleinen Rand hochziehen und die Form dann beiseitelegen.

Füllung:

Alles in einen größeren weiten Topf wiegen und bei mittlerer Hitze und Rühren andicken lassen.

Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Die Füllung auf den Boden geben und verteilen. Die Tarte ca. 40 Minuten backen, bis die Mandelmasse goldbraun ist. In der Form auskühlen lassen und dann herauslösen.

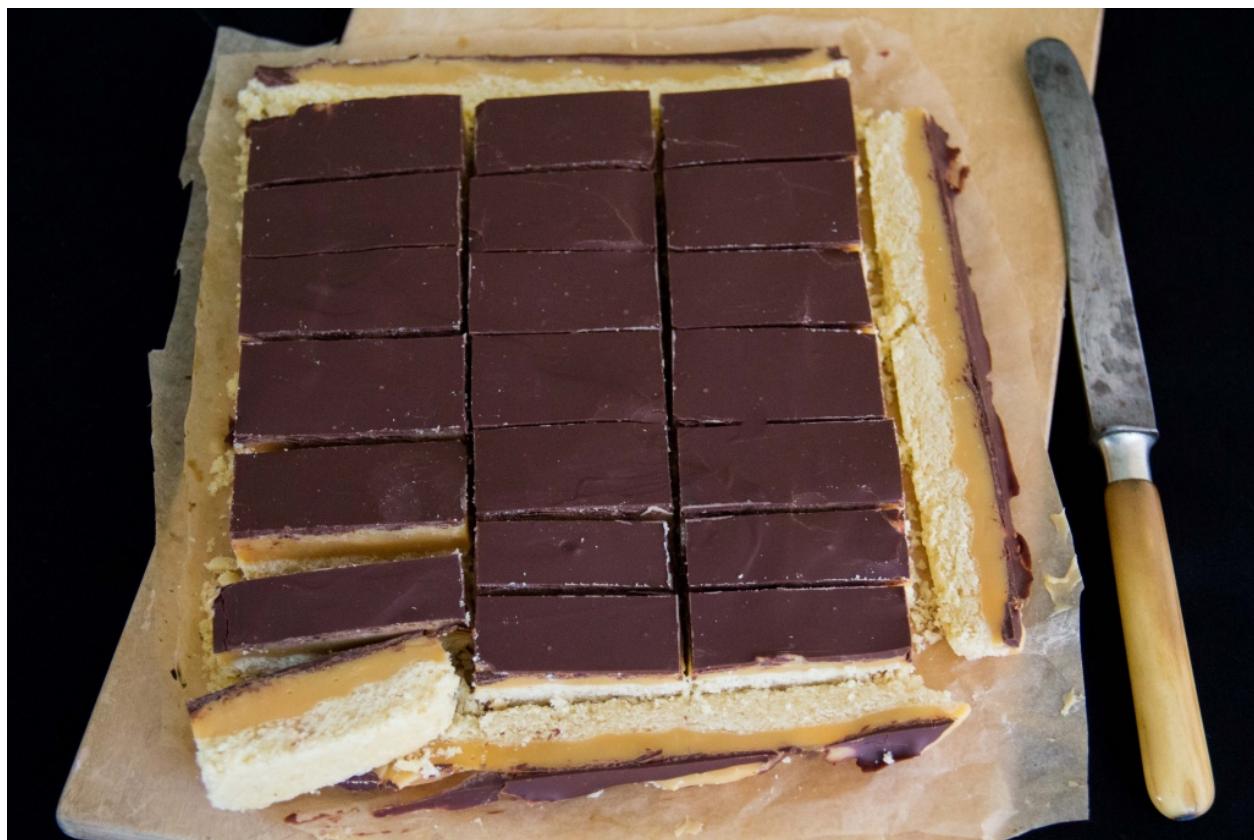


Ich wünsche euch eine genussvolle Restwoche und ein schönes

Wochenende! Macht es euch gemütlich und vielleicht entdeckt ihr ja auch die ersten Frühlingsboten im Garten oder bei einem schönen Spaziergang. =)

Eure Judith

Karamellschnitten



Schon lange lagen sie in unserer Speisekammer: Zwei Dosen gezuckerte Kondensmilch, die ich im Asia-Laden mitgenommen hatte. Damit wollte ich Karamell herstellen, denn das hatte ich irgendwann mal in einem Blog oder einer Zeitschrift gelesen.

Dieses Wochenende war es dann soweit. Ich hatte Zeit und Muse, um dieses Experiment zu wagen. Also stellte ich einen simplen Mürbteig her und während der Boden im Ofen war, versuchte ich mich am Karamell.

Es war einfacher, als gedacht! Nach 10 Minuten hatte ich eine cremige, duftende Karamellmasse in der Pfanne.



Zwar
bin ich eigentlich kein Fan von gezuckerter Kondensmilch, denn

da sind mir zu viele Zusätze drin und zuviel Zucker sowieso. Aber ab und zu darf man auch mal eine Ausnahme machen und immerhin kann man im Teig bestimmen, wie viel Zucker hinein kommt.

Die Schnitten schmecken wie selbstgemachtes Twix und sind zwar sehr viel süßer als ich sonst backe, aber Karamell und Schokolade sind eben nun mal süß und die selbstgemachte Variante dürfte trotzdem um einiges gesünder sein als die gekauften.

Für 1 Form von ca. 24 cm Seitenlänge:

Boden:

170 g Mehl

120 g Margarine oder Butter

40 g Zucker

Karamell:

400 g Kondensmilch

40 g Butter

40 g brauner Zucker

Schokolade:

200 g Zartbitter-/Vollmilchkuvertüre (oder eine Mischung)

Die Form mit Backpapier auslegen oder einfetten. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel wiegen und mit den Händen zügig zu einem glatten Mürbteig verkneten. Den Teig gleichmäßig in die Form drücken, mit einer Gabel mehrmals einstechen und ca. 20 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Dann in der Form abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit eine große beschichtete Pfanne auf den Herd stellen und Kondensmilch, Zucker und Butter hineingeben. Alles bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren erhitzen. Sobald die Masse kocht, den Herd kleiner schalten und unter Rühren weitere 10-15 Minuten köcheln lassen, bis sich ein hellbraunes Karamell gebildet hat.

Das Karamell auf dem gebackenen, etwas abgekühlten Teig verteilen und glatt streichen. Gut abkühlen lassen.

Dann die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, wieder etwas abkühlen lassen und auf das Karamell geben. Die Schokolade glatt streichen und fest werden lassen.

In beliebig große Riegeln, Quadrate oder Dreiecke schneiden.
Kühl und in einer Keksdose aufbewahren.



Naschkater hat ein langes Gesicht gezogen, denn er hat vor

einigen Tagen beschlossen, Veganer zu werden. Zwar backe ich recht viel vegan, aber eben nicht immer – er wird also öfter mal leer ausgehen.

Da werden sich dann die Kollegen freuen, wenn ich mal wieder was zum Naschen mitbringe. =)

Habt noch einen genussvollen Rest-Sonntag und kommt gut in die neue Woche!

Eure Judith

Erdbeer-Mohn-Tarte (vegane Variante)



Diese Woche war eine liebe Freundin aus Heidelberger Zeiten zu Besuch, mit der ich zusammen studiert habe. Deswegen habe ich es nicht mehr geschafft, diese Tarte für euch zu bloggen, die ich bereits Ende der Woche gebacken hatte.

Ich wollte gerne noch etwas mit Erdbeeren machen, bevor diese wunderbare Saison (eine meiner liebsten) schon wieder vorbei

ist. Zurzeit habe ich einen echten Durchhänger und kaum Antrieb für Irgendwas, nicht mal fürs Backen. Zum Glück hatte dieser kurz Pause und ich wurde spontan in der Küche kreativ.

Die Tarte ist eine spontane Neuschöpfung und ich mag die Kombi aus frischen Erdbeeren, die gebacken ein wenig nach Marmelade schmecken und den recht klassischen Geschmack einer Mohnmasse. Wer sie gänzlich vegan haben möchte, kann den Teig des [Russischen Zupfkuchens](#) ohne Kakao nehmen.



Celin

a und ich haben dann gestern auch noch spontan gebacken, wie wir das früher schon gerne taten, wenn wir zusammen waren. Bei uns kommt zwangsläufig irgendwann das Thema Essen bzw. Kochen/Backen auf und wir fangen an, neue Rezepte und Aromenkombis zusammen zu spinnen. Vieles bleibt Spinnerei, manches jedoch auch im Hinterkopf und wird Funke einer zündenden Idee.

Inspiriert vom bekannten Freiburger Käsekuchen von Stefan, den es hier auf jedem Markt zu kaufen gibt und in dessen Genuss Celina bei ihrem Besuch hier kam, wollten wir diese cremige Sensation nachbacken. Heraus kam ein Käsekuchen mit Amarenakirschen, der sich unserer Meinung nach fast mit Stefans messen kann. Habt ihr Interesse am Rezept? Leider konnte ich ihn nicht mehr fotografieren und er war zu schnell weg, aber ich werde ihn sicher noch mal backen... =)



Naschkatze

Heute

gibt es aber erst mal eine sommerlich-fruchtige Tarte für euch und ich hoffe, das Rezept gefällt euch so gut wie mir. Der Glücksklee ist natürlich mit Blick auf die EM gewählt und ich hoffe, er erfüllt seinen Zweck für die National-11... =)

Für eine Tarteform von 26 cm Durchmesser:

Mürbteig:

200 g Mehl

100 g kalte Butter

50 g Zucker

1 Prise Salz

(1-2 EL Milch)

$\frac{1}{2}$ Kästchen Erdbeeren

Mohnfüllung:

350 g Sojajoghurt Vanille *

25 g Stärke

1-2 EL Zucker

2 gestr. EL Gries

40 g Milch

50 g Mohn

*Natürlich gehen auch andere Geschmacksrichtungen, wenn man mag. Kuh-Joghurt Vanille müsste auch gehen, probiert habe ich

es noch nicht.

Die trockenen Zutaten für den **Mürbteig** in eine Schüssel geben. Die Butter in Stückchen darüber geben und mit einem Löffel oder den Fingern mit dem Mehl zu Krümeln reiben. Nach und nach verbinden sich die Zutaten zu einem Teig. Wahrscheinlich muss man zumindest 1 EL Milch zugeben, damit er homogen und glatt wird. Der Teig lässt sich dann direkt auf wenig Mehl gut ausrollen und in die Form legen. Den Rand gleichmäßig zurechtschneiden und nicht zu hoch ansetzen. (Aus dem restlichen Teig Butterkekse backen.) Die Form mit dem Teig kalt stellen und alle Zutaten für die **Füllung** zusammen mischen. Abschmecken und eventuell nachsüßen (je nach Geschmack und Zuckermenge im Joghurt).

Den Ofen auf 170°C vorheizen.

Die **Erdbeeren** waschen und in Scheiben schneiden. Den Boden mit einer oder zwei Schichten Erdbeerscheiben auslegen (je nachdem, wie viel Frucht man mag). Darüber die Füllung geben und glatt streichen.

Die Tarte 30-40 Minuten backen, bis die Masse fest und der Teig goldgelb ist.

Etwas abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen.

[Eine Tarteform mit herausnehmbarem Boden ist natürlich sehr praktisch, es geht aber auch eine normale Springform.]

Mit etwas Puderzucker, Minze und frischen Erdbeeren verzieren.



Wer

mehr frische Erdbeeren mag, kann auch noch einmal eine ganze Schicht auf den fertigen Kuchen legen. Ich habe stattdessen Glücksklee-Kekse aus dem restlichen Teig gemacht und diese nach 15 Minuten Backzeit vorsichtig auf die Masse gelegt.

Habt eine genussvolle Erdbeerzeit und kommt gut in die neue Woche!

Eure

Judith



Rhabarberkuchen mit Guss und Mandeldecke (vegan)



Endlich ist er in den Läden, dachte ich vor einigen Wochen. Und doch habe ich es erst heute geschafft, einen Kuchen damit zu machen! Ich habe mehrere meiner bewährten Rezepte gemischt und einen veganen Rhabarberkuchen für euch gezaubert.



Ein Stückchen davon haben meine Eltern heute früh noch warm probieren können, bevor sie ihren Besuch in unserem Städtchen beendeten und abreisten. Den Rest musste ich vor meinem kuchengefräßigen Naschkater verteidigen, sonst hätte er ihn noch vor dem Fotografieren zu drei Vierteln aufgefuttert. Die Qualitätskontrolle hat er also bestanden und ich hoffe, er

wird euch genauso gut schmecken wie uns und ihr habt alle Lust, ihn nachzubacken! =)



Heute

scheint ja auch endlich mal wieder zauberhaft die Sonne und wärmt die ausgekühlte Natur nach diesem hoffentlich letzten Winterrückfall wieder ein bisschen auf. Vorhin saß ich auf dem Balkon und ließ mir die Sonne auf die Nase scheinen, während ich in einem wundervollen Buch blätterte, von dem ich euch hier demnächst erzählen möchte.

Ich hoffe, ihr lasst euch die Sonne heute und am Wochenende auch nicht entgehen, sondern genießt sie in vollen Zügen – vielleicht beim Wochenend-Kaffeekränzchen mit einem Stückchen Rhabarberkuchen? Oder auch zwei? =)



Naschkatze

Für 1

Springform von 26 cm:

Mürbeteig

170 g Dinkelmehl Type 630

100 g Dinkel-Vollkornmehl (am besten frisch gemahlen)

100 g (Rohrohr)Zucker

1 Prise Salz

180 g weiche Margarine

Füllung

400-500 g Rhabarber

(im geputzten/geschälten Zustand gewogen)

3 EL Zucker

500 g Soja-Joghurt

150 g Zucker

1 EL Zitronensaft

1 TL gemahlene Vanilleschote

(oder Mark einer ganzen Vanille)

50 g Stärke

50 g Mandelblättchen zum Bestreuen

Den Rhabarber schälen, die Enden abschneiden und ihn in kleine Stücke schneiden. Diese mit den 3 Esslöffeln Zucker vermischen (am besten in einem Sieb, das über einer Schüssel hängt). So verliert er etwas Flüssigkeit und Säure. Eine Weile stehen

lassen und den Teig zubereiten.

Alle Teigzutaten in eine Schüssel wiegen und verkneten. 2/3 des Teiges in eine gefettete Form (\varnothing 26 cm) drücken, einen Rand hochziehen. Die Form mit dem Teig in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Für die Füllung alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und verrühren. Die Rhabarberstückchen untermischen und die Masse in die Form geben und gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. 45 Minuten backen. Vor dem Anschneiden ganz abkühlen lassen!



eine genussvolle Zeit!

Eure Judith

Habt