Pekan-Birnen-Muffins mit Cranberries

Ich wünsche euch allen ein frohes neues Jahr 2020 und hoffe, es wird ein gesundes und glückliches Jahr(zehnt) sein. Wie schrieb mir ein Freund: „Lass uns goldene 20er daraus machen!“ Ja, das finde ich einen schönen Vorsatz.
Und kulinarisch beginnt dieses Jahr mit goldbraunen Muffins! Habt ihr Lust?

Vor einigen Tagen entdeckte Naschkater beim Einkaufen eine Pekan-Cranberry-Mischung und war hellauf begeistert. Mittlerweile ist die dritte Tüte offen und auch ich habe mich ein bisschen neu verliebt in Pekannüsse.

Bevor ich für eine knappe Woche (unter anderem beruflich) nach München fahre, wollte ich meinen letzten freien Tag zuhause noch mal zum backen nutzen. Ich wollte gerne etwas zum

Mitnehmen haben, denn Reisen macht ja immer hungrig und die Fahrt dauert gute 5 Stunden.
Da sind Muffins ja immer wunderbar geeignet. Also entschied ich mich für Muffins mit Birnen, denn die sind noch regional erhältlich und schmecken wunderbar in Kuchen, und gab noch gehackte Pekannüsse und Cranberries dazu – eine köstliche Mischung!

Der Teig ist gut zur Hälfte mit Vollkornmehl gemacht und ich kann hier nur empfehlen, den Dinkel vor dem Backen frisch zu mahlen. Wer keine Mühle zuhause hat, kann das auch direkt nach dem Kauf im Bioladen oder -supermarkt tun. Es lohnt sich, denn der Teig schmeckt dann herrlich nussig und wird außen schön knusprig.

Für 12–14 Muffins:

120 g Dinkel-Vollkornmehl
140 g Dinkelmehl Type 630
2 TL Backpulver
½ TL Natron
1 TL Zimt
60 g gehackte Pekannüsse und Cranberries (ca. 2/3 + 1/3)
1 Ei
120 g Zucker
250 g Buttermilch
100 g weiche bis flüssige Margarine
2 feste Birnen

Die trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Die gehackten Nüsse und Beeren unterrühren. Die Birnen schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die Formen des Muffinblechs einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.
Das Ei mit dem Zucker, der Buttermilch und der Margarine verrühren und dann die Mehlmischung unterrühren. Die Birnenwürfel unterheben und den Teig gleichmäßig auf die Formen verteilen.
Die Muffins ca. 20–25 Minuten backen, bis sie goldbraun und

gar sind (zur Sicherheit Stäbchenprobe machen). In den Formen etwas abkühlen lassen, dann herauslösen.

Habt ein genussvolles Wochenende, ihr Lieben!

Eure Judith

Birnen-Quitten-Pastetchen

Heute gibt es nur einen kurzen Gruß aus der Backstube, denn ich arbeite unter Hochdruck an der Übersetzung eines Risottobuchs. Ein Wochenende ohne Kuchen geht aber trotz Zeitmangels nicht und da noch eine Quitte weg musste, gab es heute Birnen-Quitten-Pastetchen mit Anis, eine wunderbar herbstliche Kombination mit einem Hauch von nahendem Weihnachten.

Der Quark-Öl-Teig ist in ein paar Minuten geknetet und lässt sich ganz unkompliziert verarbeiten. Kleine Mühe, große Wirkung, könnte man also bei diesen Pastetchen sagen.
Natürlich kann man sie je nach Geschmack auch ganz anders

füllen. Zum Beispiel mit der Masse des Mohn-Streusel-Kuchens oder der Mandelcreme dieser italienischen Crostata.

Jetzt gibt es aber erstmal Törtchen mit Herbstfrüchten. Mit

einem schönen Kaffee oder Tee und am allerbesten noch einem prasselnden Kaminfeuer lassen sich damit die kurzen Tage bestens versüßen.

Für 12-16 Stück:

Füllung

1 große Birnenquitte
1 große Birne
50 g Mandelblättchen
2 EL Zucker
1 große Prise Anissamen
2 Prisen Zimt

Quark-Öl Teig

300 g Mehl
80 g Zucker
3 TL Backpulver
1 Prise Salz
100 ml Milch
70 ml Pflanzenöl
125 g Magerquark

Die Quitte waschen, entkernen und in ganz feine Scheibchen oder kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit ganz wenig Wasser kurz dünsten, bis sie fast weich ist. In einem Sieb abtropfen lassen.
Die Birne ebenfalls waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Birne, Quitte, Zucker, Mandeln und Gewürze in einer Schüssel vermischen.
Eine 12er-Muffinform einfetten und jede Mulde mit 1 Prise Zucker ausstreuen.
Alle aufgeführten Zutaten für den Quark-Öl Teig in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einer gut bemehlten Fläche etwa kleinfingerdick ausrollen und mit einer runden Form (etwas größer als der Durchmesser der Muffinmulden) ausstechen. In der Handfläche noch etwas breiter klopfen und in Muffinmulden legen. Den Rand hochziehen und an die Form drücken.

Die Füllung auf die Mulden verteilen und den restlichen Teig noch einmal ausrollen und kleinere Kreise ausstechen. Diese auf die Füllung setzen.
Die Pastetchen bei 160 °C ca. 45 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
Etwas abkühlen lassen, aus den Mulden stürzen und auskühlen lassen. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Ich wünsche euch einen erholsamen und gemütlichen Sonntag mit feinem Kuchen!
Eure Judith

Was nascht der Osterhase? Spiegelei-Cupcakes mit Karotte & Mango

Nachdem ich in den letzten Wochen völlig am Schreibtisch versumpft bin – anders kann man es leider wirklich nicht ausdrücken – nutze ich den ersten Tag meiner Urlaubswoche für eine kurze Backsession. Nach all den Nudelrezepten, die ich gerade übersetze, brauche ich definitiv mal wieder Kuchen!!

Und da Ostern mit großen Schritten näher kommt, liegt es nahe, etwas Passendes zu backen. Schon lange bewundere ich bei Pinterest österliche Ideen, wie solche Spiegeleier-Kuchen oder süße Hefeteighasen. Bei Pinterest findet ihr mich und

allerhand feine Rezepte übrigens unter naschkatze_foodblog.

Der Karottenkuchenteig für diese Muffins ist sehr schnell

zusammengerührt und auch die Deko ist einfach, aber echt wirkungsvoll, finde ich.
Leider gab es keine Aprikosen in der Dose, also habe ich Pfirsiche genommen und kleine Kreise ausgestochen. Das ging super mit der kleinen Seite eines metallenen Messbechers für Cocktails.

Die Schmetterlinge haben mich beim Einkaufen so angelacht, dass ich sie einfach kaufen musste. Sind sie nicht hübsch? Da freut man sich gleich noch mehr auf den Frühling.

Für 12 Cupcakes:

100 g fein geriebene Karotte

100 g weiche Butter

100 g brauner Zucker
2 Eier
100 g Mehl
1 EL (gelbes) Maismehl
½ TL Backpulver
½ TL Kurkuma
50 g fein gewürfelte, frische Mango
abgeriebene Schale ½ Zitrone
200 g Frischkäse
1 EL Zitronensaft
2-3 EL Puderzucker
12 kleine Aprikosenhälften aus der Dose
(oder kleine Kreise aus Pfirsichhälften)
frühlingshafte/ österliche Deko nach Belieben,
z.B. Schmetterlinge aus Esspapier

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Eine Muffinform mit Papierförmchen auslegen.
Die Karotte fein raspeln, die Mango fein würfeln.
Mehl mit Maismehl, Backpulver und Kurkumapulver mischen.
Butter mit Zucker und Zitronenschale schaumig rühren, dann einzeln die Eier dazugeben und verrühren. Das Mehl einrühren und dann die Karotten und die Mango kurz untermischen.
Den Teig gleichmäßig auf die Muffinformen verteilen und ca. 30 Minuten backen.
Abkühlen lassen und in der Zwischenzeit den Frischkäse mit Zitronensaft und Puderzucker cremig rühren und die Aprikosen/Pfirsiche abtropfen lassen (und ausstechen).
Die Frischkäsecreme auf den abgekühlten Muffins verteilen und in die Mitte jeweils eine Aprikosenhälfte setzen, sodass der Cupcake wie ein Spiegelei aussieht.

Was habt ihr an Ostern geplant? Gibt es bei euch ein typisches Osterrezept, wie zum Beispiel ein Osterlamm aus Biskuit? Oder fahrt ihr in Urlaub?

Ich werde mit meiner Ma ein kleines Kur-Wochenende einlegen und bin schon sehr gespannt.

Habt ein genussvolles Wochenende, ihr Lieben!
Eure Judith

Hochge-Nuss: Kleine Walnuss-Schoko-Muffins

Als Sommerkind habe ich ein zwie-gespaltenes Verhältnis zum Herbst. Für mich ist der Sommer eigentlich immer zu kurz und da ich Kälte nicht mag, stehe ich dem Herbst argwöhnisch gegenüber. Gestaltet er sich so wie bisher mit viel Sonne, rotgoldenem Laub und Ohne-Jacke-Temperaturen, dann liebe ich ihn. Ist er nasskalt und werden die Tage zu kurz, möchte ich

mich am liebsten mit Kakao auf den Kuschelsessel verkriechen und monatelang Kochbücher schmökern, bis der Frühling da ist.
Kulinarisch hingegen finde ich den Herbst super! Es gibt Maronen, Kürbis, Feigen, Nüsse und Grünkohl. Auf alles freue ich mich das ganze Jahr über und ich kann nicht genug davon bekommen. Da kam das Herbstevent bei Ina is(s)t wie gerufen, denn bei ihr dreht sich alles rund um die Nuss, beziehungsweise um Hochge-Nuss!
Diese kleinen, super schokoladigen Seelentröster sind mein Herbstbeitrag zu ihrem Event.

Für 12 große Muffins oder ca. 48 kleine:

Butter, zerlassen, oder Öl zum Fetten der Formen
125 g Dinkelmehl (Type 630)
200 g Dinkelvollkornmehl (am besten frisch gemahlen)
3 TL Backpulver
3 EL Kakaopulver
150 g Butter
65 g Zucker
70 ml Milch
2 Eier
100 g Walnüsse, grob gehackt
125 g Bitterschokolade, grob gehackt

Die Muffinformen mit dem Fett einpinseln oder mit Papierförmchen auslegen.
Mehl, Backpulver und Kakao in einer Schüssel mischen.
Butter und Zucker in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen, bis der Zucker relativ gelöst ist. Die Eier mit der Milch verrühren.
Walnüsse und Schokolade zu den trockenen Zutaten geben, in die Mitte eine Mulde drücken und Eiermilch und Zuckerbutter hinein geben. Mit einem Metalllöffel alles zu einem Teig verrühren, aber auf keinen Fall zu lange, er darf noch kleine Klümpchen haben!
Den Ofen auf 180°C Grad Umluft vorheizen. Den Teig in die Mulden der Form füllen und die Muffins etwa 15 Minuten backen.
Die Backzeit variiert je nach Größe, also am besten nach 10 Minuten nachschauen und Stäbchenprobe machen.
Auf einem Gitter auskühlen lassen und nach Belieben noch mit einem Hauch Puderzucker bestäuben.

Ich hoffe, ihr könnt der Herbstzeit ebenfalls viele

genussvolle Aspekte abgewinnen und macht es euch gemütlich und vor allem lecker!
Genießt die Farbenpracht der Natur und ihre Naschereien!
Eure Judith

Oster-Mini-Muffins mit buntem Marzipandekor

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

Naschkatze