

Selbstgemachte (Last-Minute) Geschenke: Rum-Traube-Nuss- Trüffel mit einem Hauch kalifornischer Sonne ☀️ ❤️ Kooperation ❤️



Vor einigen Wochen bekam ich eine Email, ob ich Interesse an kalifornischen Rosinen hätte. Klar hatte ich! Welche Naschkatze sagt da nein?

Wenig später kam eine „Kostprobe“ von 1 kg der „[California Raisins](#)“ mit der Post. Die Rosinen aus dem San Joaquin Valley sind ungeschwefelt und langsam in der Sonne getrocknet. Ein erster Snack zeigt: sie sind saftig und haben ein wirklich schönes, fruchtiges Aroma. Das Infoblatt rief mir zudem in Erinnerung, wie gesund ein Snack aus Trockenobst eigentlich ist. Lecker ja sowieso. Da ich letztes Jahr in Kalifornien eine Freundin besucht habe und sowohl die kalifornische Landschaft als auch die reiche Vielfalt an wunderbarem Gemüse und Obst kennen lernen konnte, die dort unter dieser Sonne

wächst, freute ich mich besonders über diese kulinarische Erinnerung an meine Reise.

Und da wir zurzeit eher Frühling denn weihnachtlichen Winter haben, kommen wir dem milden kalifornischen Klima ja momentan schon recht nahe.

Trotzdem rückt Weihnachten rasend schnell näher. Nur noch ein paar Mal schlafen und die Festtage sind da. Alle reisen an, aus den verschiedensten Ecken Deutschlands und der Welt, um mit der Familie zusammen zu sein und alte Freunde wieder zu treffen. Ich freue mich schon sehr darauf, alte Schulfreunde wieder zu sehen, die ich jetzt teilweise über ein Jahr nicht zu Gesicht bekommen habe!



Vielleicht braucht man also noch ein kleines, schnelles Weihnachtsgeschenk für den einen oder anderen. Da kommen Trüffel doch goldrichtig! Schnell und einfach selbst gemacht schmecken sie fast jedem und sie sind zudem ein persönliches Geschenk.

Für ca. 40 Stück:

100 g Zartbitterschokolade

160 g Vollmilkschokolade

40 g Butter

50 g Rosinen

70 g Nüsse, fein gehackt

30 g gemahlene Nüsse

3 EL Rum

70 g Puderzucker

4-5 EL Kakaopulver und/oder Puderzucker

Die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad zusammen mit der Butter schmelzen lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Die Rosinen und die Nüsse hacken und mit dem Rum vermischen. Eine Weile stehen und ziehen lassen. Puderzucker und gemahlene Nüsse abwiegen und mit Rosinen, Nüssen und nicht eingezogenem Rum zur Schokoladenmasse geben und verrühren.

Sollte die Mischung noch ein wenig zu fest sein, etwas Rum dazu geben. Ist sie noch ein wenig zu weich, um Kugeln daraus zu rollen, ein paar Minuten in den Kühlschrank stellen. (Wirklich nur kurz, die Masse zieht sonst an und wird richtig fest.)

Jeweils etwa einen gehäuften Teelöffel der Masse zu einer Kugel rollen und auf eine Platte mit Backpapier oder Butterbrotpapier legen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Das Kakaopulver und/oder den Puderzucker in einen tiefen Teller sieben und die Trüffel darin wälzen, bis sie vollständig umhüllt sind.

Kühl lagern.

[Ich stelle sie in einer gut verschließbaren Kiste in den Kühlschrank oder auf den Balkon (sofern es Winter UND kalt ist).][nurkochen]



Ich

hoffe, euren Beschenkten schmecken diese Trüffel genauso gut wie meinen Freundinnen, die schon in den Genuss gekommen sind! Habt schöne Weihnachtstage mit euren Liebsten und vor allem ganz, ganz viel Genuss!

Eure Judith ♥



Blitzschnelle Mini- Apfelstrudel aus Filoteig mit Vanillesauce (vegan)



Letzten Herbst haben wir bei meinen Eltern ein Apfelerntefest gemacht. Sie haben am Rande des Dorfes ein kleines Grundstück mit ein paar Bäumchen darauf, die jedes Jahr reichlich Äpfel tragen. Meist so viele, dass wir sie nicht alle ernten und lagern können. Deswegen geben wir sie gerne an Freunde weiter. Das haben wir mit einem kleinen Picknick verbunden: es gab Apfelmuffins, Kaffee und Tee und natürlich konnten wir beim Pflücken auch nicht widerstehen und knabberten den einen oder anderen Apfel. Eine schöne Ernte war das. Dieses Jahr war ich leider nicht dabei. Aber meine beiden haben auch alleine viele Kisten der saftigen Früchte von den Bäumen geholt und in großen Stapeln in der Garage eingelagert. Mein Pa hatte sich dafür extra vor ein paar Jahren grüne Obstkisten bei einem befreundeten Gemüsehändler besorgt. Nun haben wir also wieder unseren Wintervorrat an köstlichen knackigen Vitaminquellen und können aus dem Vollen schöpfen. Man kann nämlich wunderbar mit ihnen backen.

Ich finde, sie haben die perfekte Balance zwischen Frucht und Säure und das liebe ich bei Äpfeln. Auch im Kuchen ist das super und so backe ich gerne unseren Familien-Rührkuchen (Onkel Heiko- Kuchen genannt) aus Dinkelvollkornmehl mit Äpfeln, den [1-2-3- Apfelkuchen](#) oder auch mal einen Strudel.



Da ein großer Strudel ja doch etwas Aufwand bedeutet, wenn man den Teig selbst macht, und da er für zwei Personen vielleicht auch etwas zu viel ist (auch wenn Naschkater und ich ihn sicher bewältigen würden...), habe ich uns kleine Strudel aus Filoteig gemacht. Die gehen blitzschnell und schmecken grandios. Da ich immer vegane Margarine kaufe und die Strudel somit sowieso schon vegan waren, habe ich aus der offenen Reismilch noch eine schnelle Vanillesauce dazu gemacht. Mein Naschkater war begeistert von diesem Nachtisch und ich hoffe, ihr werdet es auch sein! =)



Für 4

Stück

8 Blätter Filoteig (Dreiecke) oder 4 rechteckige Blätter,
halbiert

2 Äpfel

1 EL (Rum)Rosinen

2 TL Zimt-Zucker

1 Hand voll Walnüsse, gehackt

[1 TL Rum]

2 EL vegane Margarine, geschmolzen

150 ml Pflanzendrink

1 gestr. EL Stärke

1 Päckchen Vanillezucker

1 EL Vanilleextrakt* oder 1 Prise Vanillepulver

[1 kleiner Schuss Rum]

** Ich habe selbst welchen angesetzt: Ein Schraubglas nehmen, ausgekratzte oder zu trockene Vanilleschoten in kleine Stückchen schneiden oder brechen und ins Glas geben. Mit Rum (tolles zusätzliches Aroma, man kann aber auch etwas Neutraleres wie Korn nehmen) aufgießen, so dass alles bedeckt ist. Ein paar Wochen ziehen lassen.*

Die Äpfel in feine Würfel schneiden. In einer Schüssel mit den (Rum)Rosinen, den fein gehackten Walnüssen und dem Zimtzucker

mischen. Wer keine Rumrosinen hat, aber den Geschmack mag, der gibt den TL Rum dazu.

Die Filoblätter mit etwas geschmolzener Margarine bestreichen und immer zwei aufeinander legen. Dann etwa 2 EL der Apfelmischung mittig auf den Teig geben und von drei Seiten her die Zipfel einklappen, so dass die Füllung bedeckt ist und ein Dreieck entsteht.

Mit den restlichen Teigdreiecken ebenso verfahren. Alle Taschen außen mit etwas Margarine bepinseln.

Eine Pfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen und mit dem Rest Margarine auspinseln. Die Taschen nacheinander oder immer zu zweit hinein geben und bei schwacher bis mittlerer Hitze langsam bei mehrmaligem Wenden braten, bis sie auf beiden Seiten goldbraun und knusprig sind. Das braucht etwa 5 Minuten.

Für die Sauce 150 ml Pflanzendrink (*Ich habe Reisdrink genommen, der hat eine natürliche Süße*) abmessen. 100 ml in einem kleinen Topf zusammen mit dem Vanillezucker und dem Vanilleextrakt oder -pulver erhitzen. In die restlichen 50 ml Flüssigkeit die Stärke einrühren (*Am besten mit Schneebesen*). Wenn die Flüssigkeit kocht, unter Rühren den Stärkemix dazu gießen und weiter rühren, bis es andickt und leicht blubbert.

Die Taschen mit der Sauce anrichten. Wenn man mag, kann man sie zur Verschönerung noch mit einem Hauch Puderzucker bestäuben.[nurkochen]



TIPP:

Man kann für die Füllung natürlich auch gehackte Mandeln oder Haselnüsse nehmen, die Rosinen weglassen und zum Beispiel halb Apfel, halb Birne nehmen. Hier kann jeder seinem Geschmack folgen. =)

Lasst es euch schmecken und ich wünsche euch ein genussreiches Wochenende!

Eure Judith

Meine Tugend aus der Not: Müsliriegel aus Bircher Mix

Hallo liebe LeserInnen!

Entschuldigt die größere Pause, ich war auf einer Fortbildung in Frankfurt und hatte leider keinerlei Möglichkeit zum Bloggen. Nach einer intensiven und wunderbaren Woche mit ganz lieben Menschen möchte ich euch berichten, was ich zur Stärkung dabei hatte und warum... =)



Da stand es, seit Wochen. Das Glas mit der Bircher- Müsli- Mischung. Vorwurfsvoll. Denn ich war nach einmaligem Genuss fremd geknuspert mit meinem Schoko- Crunchy- Müsli. Ich kann nicht anders, es ist einfach das beste und nichts kommt dagegen an! Aber was tun mit dem anderen? Abservieren? Nee, kommt nicht in Frage.

Also, lass uns Freunde bleiben? In der kulinarischen Welt heißt das: Neues draus machen!

Vielleicht Müsliriegel? Fürs schnelle Frühstück oder mal so zwischendurch, wenn mal keine Zeit für Crunchy bleibt oder man unterwegs ist. Konkurrenzlos zum Liebling also! Einen Versuch ist es wert.



Zutaten:

160 g Müslimischung (z.B. eine Getreide- Frucht- oder
Getreide- Nuss- Mischung)

20 g Butter

20 g Zucker

60 g flüssiger Honig

1 TL Zitronensaft

Die Müslimischung in eine große Schüssel geben.

In einem Topf die Butter schmelzen, Zucker, Honig und Saft unter Rühren dazu geben und alles einige Minuten bei milder Hitze und karamellisieren lassen, dabei weiter rühren!

Die heiße Mischung zum Müsli geben und mit einem Teigschaber sorgfältig unterrühren, so dass das Müsli gleichmäßig mit von der Flüssigkeit überzogen ist.

Die Masse dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit einem anderen Backpapier bedecken und mit einer Teigrolle glatt rollen und fest drücken.

Wenn die Masse kalt ist, mit einem scharfen Messer Riegel schneiden in gewünschter Größe (Richtlinie: etwa 4×8 cm).

Luftdicht verpacken. Zum Mitnehmen am besten in einen Streifen Butterbrotpapier einpacken oder in eine kleine Dose stecken.[nurkochen]

Lecker und wirklich einfach herzustellen sind sie, diese

Riegel! Man kann sie sicher mit ganz vielen Mischungen machen. In meinem Bircher Müsli waren Flocken, Nüsse und getrocknete Fruchtstückchen.

Der Versuch hat sich gelohnt, finde ich. Mein Bircher Müsli wirkt zufrieden. Der vorwurfsvolle Blick ist geriegelter Heiterkeit gewichen und als Kompromiss nasche ich immer an den Sporttagen einen neuen Knusperfreund zum Frühstück. Weil's schnell gehen muss.



Habt eine genussreiche Zeit – hoffentlich ohne vorwurfsvolle Blicke verstoßener Lebensmittel! ;)
Eure Judith

PS: Die Riegel sind auch ein schönes Geschenk oder Mitbringsel, finde ich. In einer alten Schachtel schön verpackt machen sie doch was her, oder nicht?



Mein Inbegriff von Weihnachtsduft: Zimtsterne



Wer
liebt sie nicht? Die herrlich weichen Nusssterne, die mit
ihrem Duft und Aroma nach Zimt erst so Richtig

Weihnachtsstimmung erzeugen. Keine Adventszeit ohne Zimtsterne!

Zugegeben, ich backe sie nicht so gerne. Sie machen ziemlich Arbeit, wenn man den doch recht klebrigen Teig ausrollen und ausstechen muss und dann mühsam den Eischnee darauf verteilt. Aber ich esse sie einfach zu gern und auch meine Familie wünscht sie sich jedes Jahr.

Dieses Jahr habe ich mir aber mal eine Silikonbackmatte für Zimtsterne gekauft, auch wenn ich kein so großer Fan von Silikon bin. Einen Versuch ist es wert, dachte ich mir.

Und so gab es diesmal keinen Kampf mit klebrigem Teig, der sich nicht ausrollen lassen wollte, sondern ich drückte ihn in die Mulden, legte eine zweite Matte drüber und konnte wunderbar einfach den Eischnee über den Sternen verstreichen.

Ich habe schon viele Rezepte ausprobiert und dieses Jahr war dieses hier dran, aus dem Buch *„Backen! Das goldene von GU“*.

Ich finde allerdings, dass in allen Rezepten die Zimtmenge viiiieeel zu klein ist und gebe eigentlich immer noch 1-2 Teelöffel drauf. =)

Zutaten:

3 Eiweiß

1 Prise Salz

250 g feiner Zucker

450 gemahlene Mandeln

3 TL Zimtpulver

1 Prise gemahlene Nelken

Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiter schlagen, bis die Masse schön glänzt.

5-6 EL Schnee beiseite stellen für die Glasur.

Mandeln und Gewürze mischen und vorsichtig unter den Eischnee rühren.

Den Ofen auf 150°C (Umluft 130°C) vorheizen.

Entweder den Teig in die Mulden einer Backmatte füllen und die Glasur darauf verteilen oder den Teig auf einer leicht

bemehlten Fläche 5 cm dick ausrollen, Sterne ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Die Eiweißglasur gleichmäßig darauf verteilen.

Etwa 15 Minuten auf unterer Schiene backen und darauf achten, dass die Oberfläche nicht zu sehr bräunt.

Mit dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen bzw. die Plätzchen in der Silikonmatte auskühlen lassen und dann vorsichtig herauslösen.[nurkochen]



Diese Zimtsterne sind die saftigsten und besten, die ich je gebacken habe, dieses Rezept werde ich also auf jeden Fall in mein Repertoire aufnehmen!

Ich hoffe, eure Sterne gelingen euch ebenso gut und wünsche euch besinnliche und genussreiche Tage!

Eure Judith

Ein Muss an Weihnachten:

Saftige Elisenlebkuchen (mit Marzipan)



In den letzten Jahren hatte ich meistens Lebkuchen gebacken, denn auch wenn es ein wenig Mühe macht, lohnt sich der Aufwand einfach sehr und welche Elisenlebkuchen schmecken schon so wie selbst gemachte?

Dieses Jahr habe ich ein neues Rezept ausprobiert und zwar aus dem Buch „Weihnachtsplätzchen“ von GU. Die Lebkuchen sind wunderbar saftig, sehr aromatisch und halten sich leider nicht sehr lange – sie werden nämlich lange vor Weihnachten aufgefuttern sein. =)

Zutaten:

- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Mehl
- 2- 3 geh. TL Lebkuchengewürz
- 2 EL Rum
- 1 TL Hirschhornsalz

200 g Marzipan
6 Eiweiße
150 g (Rohrohr-) Zucker

35- 40 Oblaten (70 mm Ø)
Einmalspritzbeutel, falls vorhanden

Zitronat und Orangeat fein hacken. Mit Nüssen, Mandeln, Mehl und Gewürz mischen.

Rum erhitzen und Hirschhornsalz darin auflösen.

Marzipan klein würfeln und mit 1 Eiweiß mit der Gabel cremig rühren.

2 Backbleche mit Backpapier auslegen, die Oblaten darauf verteilen.

Die übrigen Eiweiße mit dem Zucker in etwa 5 Minuten steif schlagen, so dass eine dickschaumige Masse entsteht.

Rum und Marzipan verrühren und mit der Nussmischung unterheben.

Die Masse am besten in einen Spritzbeutel füllen und auf die Oblaten spritzen. Dabei einen kleinen Rand frei lassen. Notfalls kann man die Masse auch mit Löffeln verteilen, aber sie klebt leider sehr.

Über Nacht trocknen lassen.*

Dann im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft 150°C) auf mittleren Schienen 12-15 Minuten backen.

Zum Schluss entweder mit dunkler Kuvertüre (100- 150g) oder mit Guss überziehen.

Dafür 100 g Puderzucker, 2 EL Zitronensaft und 1-2 EL Wasser (oder Rum oder noch mal Saft, wie man es am liebsten mag) verrühren und auf die noch warmen Lebkuchen pinseln.

**{Ich hatte das natürlich glatt vergessen und sie im Eifer gleich gebacken – funktioniert aber genauso gut :)
}[nurkochen]*



Habt ihr schon mal selbst (Elisen)Lebkuchen gebacken? Welche Erfahrungen habt ihr gemacht?

Ich hoffe, dieses Rezept kann euch genauso begeistern wie uns und ihr habt viel Spaß bei eurer Weihnachtsbäckerei!

Habt genussreiche weihnachtliche Tage,
eure Judith