

Knusprige Galette mit Birne, Nugat & Granatapfel



Nachdem ich letztes Jahr endlich mal eine Galette ausprobiert hatte, allerdings in herzhafter Version, wollte ich dieses Jahr mal noch eine süße für Naschkatzen nachschieben. Da ich von den [Madeleines](#) noch Nugat übrig hatte und wir zurzeit immer Birnen im Haus haben, lag eine Galette mit Birne und Nugat nahe, zumal das eine geniale Kombi ist, wie ich finde.

Granatapfelkerne geben der knusprigen Galette am Schluss den fruchtig-säuerlichen und auch farblichen Pfiff.

Galettes sind auch super „Kuchen“ für Leute, die es nicht so

mit dem genauen Auslegen von Formen mit Teig haben. Hier muss man es nämlich nicht so genau nehmen, was den Rand, Durchmesser oder die Teigdicke angeht.



Der Vollkornanteil in der Galette sorgt für einen extra knusprigen Teig und mehr Charakter. Dinkelvollkorn – vor allem frisch gemahlen – hat immer etwas Nussiges, finde ich.

Natürlich könnt ihr den Teig auch mit 100% Dinkelmehl Type 630 machen, dann könnt ihr auch 200 g nehmen. Da Vollkornmehl immer etwas mehr Feuchtigkeit zieht, hatte ich ein klein bisschen weniger Mehl genommen.

Für 2 kleine oder 1 große Galette:

100 g Dinkelvollkornmehl
(am besten frisch gemahlen)
90 g Dinkelmehl 630
1 große Prise Kurkuma
10 g Puderzucker
90 g kalte Butter, fein gewürfelt
60 ml kaltes Wasser
1 Prise Salz

BELAG:

ca. 300–400 g große feste, grüne Birne
100 g Nugat, zimmerwarm
2 EL Granatapfelkerne

Für den Teig alle Zutaten bis auf das Wasser in eine Schüssel wiegen und mit den Fingern zu einer fein-krümeligen Masse verarbeiten. Dann nach und nach das Wasser zufügen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig zu einer Kugel formen, etwas flach drücken und zugedeckt mindestens 1 Stunde kühlen.

Ein Blech mit Backpapier belegen und bereitstellen.

Die Birnen waschen und trocknen. Am Stiel nehmen, aufrecht stellen und von außen dünne Scheiben schneiden, bis das Kerngehäuse erreicht ist, dann die zweite Seite ebenso herunterschneiden. Das restliche Fruchtfleisch an den kurzen Seiten ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Das Nugat mit einem scharfen Messer in feine Scheiben und Streifen schneiden oder hobeln.

Den Ofen auf 175 °C vorheizen. Den Teig halbieren und auf leicht bemehlter Fläche dünn ausrollen und aufs Blech legen. Die Nugatscheiben darauf verteilen und dabei einen Rand frei lassen. Dann die Birnenscheiben hübsch darüberlegen, weitere dünne Streifen Nugat entlang des Randes legen und den Teigrand etwas über die Birnen klappen und das Nugat am Rand damit einschließen. So hat man auf jeden Fall zwischen den Randschichten immer Nugatfüllung und der Rand ist nicht zu trocken.

Die Galette ca. 35 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Direkt nach dem Backen die Granatapfelkerne darüberstreuen, damit sie leicht warm werden.

Am besten lauwarm vernaschen.



Wenn ich das nächste Mal diese Galettes backe, werde ich die doppelte Menge machen. Naschkater schaute mich ganz bedröppelt an, als er feststellte, dass für die Kaffeepause am nächsten Tag nur 3 Stückchen übrig waren.

Das Rezept reicht gut für 4 Personen, für mehr aber auch nicht – dafür sind die Galettes zu knusprig, zartschmelzend und köstlich.

Ich hoffe, euch schmecken sie genauso gut wie uns und wünsche euch ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith



Naschen à la française: Zarte Madeleines mit Getreidekaffee & Nugatkern



Neulich fiel mir beim Aufräumen meiner Backschublade meine Madeleine-Form in die Hände. Madeleines sind in Frankreich ein Klassiker. Das Feingebäck aus Sandmasse in Form einer Jakobsmuschel ist im wahrsten Sinne butterzart und [lässt sich beliebig aromatisieren](#).

Natürlich sind Madeleines in la belle France in jeder

Konditorei, aber mittlerweile auch in jedem Supermarkt zu finden – industriell hergestellt und meist einzeln in Plastik verpackt. Wenn man sie schon nicht beim kleinen Handwerkskünstler um die Ecke kauft, kann man sie ganz einfach selbst machen – da braucht man wirklich keine Industrie dafür.

Naschkatzen haben die Grundzutaten vermutlich meistens zuhause und die Formen findet man im Küchenbedarfsladen oder notfalls im Netz. Ein Tipp schon vorweg: die Mulden richtig ausgiebig einfetten! Trotz Fett backte mir ein bisschen Teig an und da ich nur eine Form habe, musste ich für die hier genannte Teigmenge zwei Ladungen backen.

Kokosblütenzucker lohnt sich meiner Meinung nach generell, denn er gibt Gebäck ein wunderbar karamelliges Aroma, auch wenn er (Rohr)Zucker nicht immer in voller Menge ersetzen kann, da er meiner Erfahrung nach manchen Teigen eine leicht andere Konsistenz verleiht. Auch hier bei den Madeleines war ich vorsichtig, aber einen Teil konnte ich unbesorgt ersetzen.

Getreidekaffee haben wir immer da. Wir lieben den Yannah-Kaffee von Lima*, aber jeder andere Getreidekaffee oder auch Instantkaffee aus Bohnen mit Koffein geht genauso gut.



Für 24 Stück:

125 g Butter

3 Eier

80 g feiner Rohrzucker

20 g Kokosblütenzucker

6 geh. TL Getreidekaffeepulver

150 g Dinkelmehl 630

ca. 50 g Nugat

Guss (nach Belieben):

9 TL Puderzucker

5 TL Getreidekaffeepulver

3 TL Kakaopulver

Für den Teig die Butter bei schwacher Hitze zerlassen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, dann zuerst Mehl und Kaffeepulver, dann die Butter unterrühren.

Den Teig abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Die Madeleine-Form (oder, falls vorhanden, 2 Formen) gründlich fetten und den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Mit einem Teelöffel den Teig auf die Formen verteilen – er geht etwas auf, also nur etwa 2/3 füllen. Das Nugat in feine, längliche Streifen schneiden (ca. 0,5 x1 cm) und mittig auf den Teig geben. Etwas andrücken, dann mit dem Löffel den Teig von den Rändern her über das Nugatstück schieben, bis es bedeckt ist, und dann glatt streichen.

Die Madeleines 15 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind, dann aus dem Ofen nehmen. Etwas abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und auf ein Gitter legen. Die Mulden von groben Krümeln befreien und erneut einfetten und die zweite Hälfte des Teigs und des Nugats ebenso verarbeiten.



Falls gewünscht kann man die Madeleines mit einem Guss überziehen. Bei mir wird er immer zu flüssig, also gebt wirklich fast tröpfchenweise die Flüssigkeit dazu!

Dafür alle Zutaten in eine kleine Schüssel geben und immer wieder etwas Wasser (oder Milch) zufügen, bis ein glänzender, cremiger Guss entstanden ist, der sich ohne wegzulaufen auf das abgekühlte Gebäck streichen lässt.

Am besten schmeckt zu den Madeleines natürlich ein Kaffee – oder Getreidekaffee!

Viel Freude beim Naschen und habt ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith

Sogar vegan sind Madeleines kinderleicht: schaut mal bei den [veganen Madeleines mit Aquafaba](#) vorbei!

** unbeauftragte Werbung in Form einer Produktnennung*

[Schoko-Nugat-Donuts aus dem](#)

Ofen (vegan)



Nach einer faulen Weihnachtswoche melde ich mich heute zurück. Hoffentlich hattet ihr so schöne und entspannte Weihnachtstage wie ich. Süßes Nichtstun, unterbrochen von Spaziergängen und leckerem Essen – so sollten die Festtage für alle aussehen. Viel zu oft höre ich von Stress und Termindruck, damit alle Familienmitglieder unter einen Hut beziehungsweise in drei Tage gequetscht werden können.

Sicher habt ihr gut gegessen. Was gab es bei euch? Unser typisches Heiligabend-Essen ist Hühnchen aus dem Bräter mit Zwiebeln, Knoblauch und dazu Salat und [Kartoffelknödel](#), die mein Pa nach dem Rezept seiner Ma selbst macht. Das ist immer ein Festschmaus, weil diese Knödel bei uns nur einmal im Jahr frisch auf den Tisch kommen.

Nun ist Weihnachten schon wieder vorbei und man kann sich wieder alltäglichen Backvergnügen widmen – oder schon für

Silvester planen. Meine veganen Schoko-Nugat-Donuts passen in beide Kategorien: Sie machen sich toll auf einem Silvesterbüffet, gehen aber auch an jedem anderen Tag, wenn die Gier nach Naschereien aufkommt.



Da
ich nicht gerne frittiere, habe ich mir neulich eine
Apfelküchleform zugelegt und schon diese [Lebkuchendonuts](#)
gebacken. Heute gibt es veganen Schokoteig, bei dem ich das

erste Mal Lupinenmehl als Ei-Ersatz ausprobiert habe. (Funktioniert einwandfrei, aber sicher geht zum Beispiel Sojamehl genauso gut, falls ihr keine Lupine findet.)

Der Guss besteht aus Nugatresten und dunkler Schoki, dekorieren kann man die Donuts ganz nach Geschmack. Ich habe ungesalzene Pistazien gehackt und bunte Streusel verwendet. Wer lieber helle Donuts mag, lässt einfach das Kakaopulver weg. Wenn man das Mandelaroma durch Zitronenschale tauscht und Zitronenzuckerguss auf die Donuts streicht, hat man eine herrlich frische Sommervariante. =)

Für ca. 15 Stück:

250 g Mehl

$\frac{3}{4}$ Päckchen Backpulver

90 g Zucker

5 Tropfen Bittermandelaroma

2 EL Lupinenmehl + 8 EL Wasser oder Sojadrink

50 ml neutrales Öl

3 EL Kakao

250 ml Sojadrink (Vanille)

($\frac{1}{2}$ TL Lebkuchengewürz)

100 g Zartbitterschokolade

50 g Nussnugat

Deko nach Belieben (Streusel, Pistazien, ...)

Das Lupinenmehl mit der Flüssigkeit klümpchenfrei anrühren. Alle anderen Zutaten in eine Rührschüssel wiegen, den Eiersatz dazu geben und alles mit dem Handmixer zu einem glatten Teig verrühren.

Eine Donutform (meine hat 8 Mulden) damit befüllen. Darauf achten, den Teig oben glatt zu streichen und die Mulden nur bis knapp zur Hälfte zu füllen, der Teig geht ganz schön auf.

Alternativ kann man den Teig in einen Einmalspritzbeutel mit runder Tülle füllen und die Formen gleichmäßig auspritzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft 20 Minuten backen.

Die Donuts aus der Form holen, diese noch einmal befüllen,

wenn noch Teig da ist und alle fertigen Donuts auf einem Gitter abkühlen lassen.

Die Schokolade mit dem Nugat im Wasserbad schmelzen lassen und die Donuts damit bestreichen. Sofort mit der gewünschten Deko bestreuen und trocknen lassen.



Ich wünsche euch entspannte und erholsame letzte Tage und einen schönen Jahreswechsel!

Eure Judith

Engelsaugen/ Husarenkrapfen/ Thumbprint Cookies mit Nugat



Ganz ehrlich: Ich habe keine Ahnung, wie ich diese Plätzchen jetzt nennen soll! Nach minutenlanger Suche bei Pinterest habe ich drei Bezeichnungen gefunden. Im englischsprachigen Raum findet man thumbprints, also Daumenabdruck-Kekse, im Deutschen mehrere Namen. Wahrscheinlich hängt das von der Region ab. Man kann natürlich auch einfach Nugatplätzchen sagen und das Problem umgehen.

Bei aller Namenunsicherheit steht aber fest: Lecker sind sie! Nugat finde ich einfach eine ganz tolle Zutat und da es so süß ist, habe ich im Schokoteig recht wenig Zucker verwendet und noch ein bisschen Kaffeemehl dazu gegeben, denn Kaffee und

Kakao passen ja auch hervorragend zusammen.

Lässt man Kaffee und Kakao weg und gibt vielleicht etwas Zimt oder Vanille dazu, kann man die Füllung zum Beispiel auch fruchtig machen, mit Lemon Curd, Orangenmarmelade oder was man auch immer mag.



Die Kekse sind total einfach gemacht und auch toll für Kinder, denn man muss die Teigportionen nur zu Kugeln rollen und ein Loch hinein drücken. Das macht Groß und Klein Spaß! =)

Für ca. 20 Stück:

120 g kalte Butter

100 g Mehl

40 g Stärke

40 g Puderzucker

25 g Kakao

1 Prise Salz

$\frac{1}{2}$ TL Backpulver

1 TL Kaffeemehl* (notfalls geht auch Instantpulver)

100 g Nugat, geschmolzen

** Ich habe welches aus Kreta mitgenommen. Dort wird der Kaffee feiner gemahlen als bei uns und ist wirklich wie Mehl. Hat man so etwas nicht da, ist lösliches Kaffeepulver sicher der beste Ersatz.*

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen. Die Butter in kleinen Stückchen darüber geben und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten.

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.

Zwei Stangen rollen und in ca. 20 gleichmäßige Stücke schneiden. Die Stücke zu Kugeln rollen, mit etwas Abstand auf das Blech legen und mit dem Ende eines Holzkochlöffels ein Loch hinein drücken.

Circa 10 Minuten backen, im Zweifel einen Keks raus nehmen und probieren.

Auf einem Gitter abkühlen lassen und das Nugat im Wasserbad schmelzen lassen. Dann mit zwei Teelöffeln die Mulden der Kekse mit Nugat füllen.

Auskühlen lassen und in luftdicht schließenden Dosen aufbewahren.



Diese Kekse waren am schnellsten weg, das sagt wohl alles. Ich werde wohl noch mal welche backen, eine Hälfte Nugat habe ich ja eh noch da.

Habt ihr solche Plätzchen schon mal gebacken? Und kennt ihr vielleicht noch andere Namen als die oben genannten?? Ich bin gespannt, ob ihr noch welche beisteuern könnt! Hinterlasst doch einen Kommentar, mal schauen welche Namen wo gebräuchlich sind!

Habt eine genussvolle erste Adventwoche!
Eure Judith