

Fruchtiger Quarkkuchen mit Mango, Aprikose und weißer Schokolade (ohne Ei)



In den letzten Tagen war ich etwas angeschlagen. Eine leichte Sommergrippe hatte mich kurz ausgeknockt. Nachdem der Appetit also zeitweilig sehr mäßig war, hatte ich am Wochenende dann immer mehr Lust auf Käsekuchen.

Gestern raffte ich mich auf und improvisierte schnell diesen fruchtigen Quarkkuchen mit Früchten, die sowieso weg mussten. Nach dem Backen und Fotografieren war ich dann leider so

platt, dass ich es nicht mehr schaffte, den Kuchen zu bloggen.
Also gibt es das Rezept erst heute.



Die Quarkcreme ist nur mit weißer Schokolade gesüßt. Ich

wollte sie frisch, zitronig und nicht zu süß haben. Für alle mit süßerem Zahn empfehle ich, vielleicht noch 2 EL Zucker dazu zu geben.

An Früchten könnt ihr natürlich nehmen, was gerade Saison hat und schmeckt (oder auch Dosenobst).

Ich liebe gerade frische Aprikosen und die Mango hatte ich bei Foodsharing gerettet, die musste dringend gegessen werden und passte super gut. Für meine Tarte habe ich nur 1 große Aprikose und deutlich mehr Mango verwendet.

Für 1 Tarteform mit 26 cm Durchmesser:

Teig:

130 g Dinkelvollkornmehl
(am besten frisch gemahlen)
100 g Dinkelmehl 1050
80 g Butter
50 g Zucker
Wasser nach Bedarf

Belag:

200 g weiße Schokolade, zerlassen
[2 EL Zucker]
500 g Magerquark
35 g Stärke
Abrieb von 1 ganzen großen Zitrone
2 EL Zitronensaft

**

200 g Mango und Aprikose, gewürfelt
2 Handvoll Mandelblättchen

Alle trockenen Zutaten in die Schüssel wiegen, die Butter in Stückchen darüber geben und mit den Fingerspitzen alles zu feinen Krümeln vermischen. Dann schlückchenweise kaltes Wasser dazu geben und kneten, bis alles zu einem gleichmäßigen Teigklumpen verbunden ist.

Die Form mit Backpapier auskleiden, den Teig gleichmäßig hineindrücken und einen Rand hochziehen.

Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit allen

anderen Zutaten in einer Schüssel verrühren.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Einen Teil der Creme auf den Boden geben und glatt streichen. Dann die Obstwürfel darauf verteilen und die übrige Creme darübergeben und ebenfalls glatt streichen.

Den Kuchen in den Ofen stellen und 20 Minuten backen, dann die Mandelblättchen darauf verteilen und weitere 20–25 Minuten backen, bis die Masse aufgegangen ist und leicht goldgelb wird.

Die Tarte auf einem Gitter etwas abkühlen lassen und dann aus der Form lösen.



Naschkater war selig, als er gestern heim kam und den Kuchen entdeckte. Seit gestern Abend sind viereinhalb Stücke

verschwunden, viel ist also schon nicht mehr übrig.
Hoffentlich schmeckt euch der fruchtige Quarkkuchen genauso
gut!

Habt eine genussvolle Woche und genießt den Sommer,
eure

Judith



Pikante Biscotti mit Salami



Und plötzlich ist er da, der Sommer. Samt lauer Abende, an denen man das Gefühl hat, der Tag ist unendlich und an denen man mit einem Glas kühlem Wein auf dem Balkon oder im Garten sitzt und die blaue Stunde genießt.

Nachdem ich ihn jedes Jahr so herbei sehne, hat mich der Sommer dieses Jahr wie so oft trotzdem überrascht. Wann bitte hat die Natur ihr zartes Frühlingsgrün in sattes Sommergewand getauscht? Seit wann gibt es Rhabarber und Erdbeeren zu kaufen und warum reden alle schon wieder vom baldigen Saisonende?

Ich gebe zu, dieses Jahr war ich deutlich mehr hinterm Mond, als ich manchmal eh schon bin. Das Buchprojekt hatte mich völlig absorbiert und offensichtlich habe ich nicht mal

kulinarische Jahreszeiten so richtig mitbekommen.

Umso mehr heißt jetzt die Devise: den Sommer genießen!

Zum Beispiel, indem man mal wieder im elterlichen Garten werkelt und dabei Schildkröte Max ein paar süße Leckerbissen in Form von kleinen Walderdbeeren zusteckt. Indem man alte Freunde, die man viel zu selten sieht, zum Grillen einlädt. Indem man mit einem Aperitif den Abend einläutet und den abkühlenden Tag genießt.

Und zu einem Aperitif oder kühlen Glas Wein brauchen Naschkatzen natürlich auch etwas zum Knabbern! Statt Chips, Salzstangen oder Nüssen gibt es heute herzhaft-pikante Biscotti mit Salami.

Da ich noch so viel Aquafaba da hatte, habe ich ein Rezept aus [diesem Kochbuch](#) verwendet und abgewandelt. Man kann aber auch [Cantucci mit Ei](#) backen und herzhaft abwandeln. Veganer oder Vegetarier nehmen vegane Salami, da hatten wir auch schon ganz leckere Exemplare.



Für 20-30 Stück
200 g Dinkelmehl
1 TL Backpulver

$\frac{1}{2}$ TL Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 TL Paprikapulver
1 Stück frische rote Chilischote (nach Belieben)
 $\frac{1}{2}$ getr. Rosmarin
2 TL getrockneter Basilikum
80 ml Aquafaba (Kichererbsenwasser)
2 EL Olivenöl
50 g Salami

Aquafaba abmessen und in einer Backschüssel mit dem Öl verrühren. Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und verrühren. Die Salami fein hacken und untermischen.

Mit den Knethaken die Flüssigkeit rühren, dabei langsam die trockenen Zutaten zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, ein wenig Wasser zufügen. Den Teig zu einer langen, flachen Rolle formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 25 Minuten backen. Dann herausnehmen, den Ofen auf 165 °C schalten und die Rolle kurz abkühlen lassen. Dann mit einem scharfen Messer Scheiben schneiden und im Ofen 10 Minuten rösten.

Die Biscotti in einer luftdicht verschließbaren Keksdose aufbewahren – oder gleich weg knuspern.



Ich werde jetzt mal den Salat für heute Abend fertig machen und hoffe, ihr habt ein wundervolles und genussreiches Wochenende!

Mohn- Marzipankuchen, total unkompliziert und saftig



Dieser Mohnkuchen ist der erste Kuchen, den ich in unserer neuen Wohnung gebacken habe. Das Ganze geschah sehr spontan, weshalb auch keine Eier drin sind, denn wir hatten keine mehr. Schuld war eine Kochsendung, in der ein Mohnkuchen gebacken wurde. Wir schauen nämlich in letzter Zeit sehr viele Koch- und Backsendungen an, mein Naschkater ist regelrecht süchtig danach und wirft mir dann immer vor, ich hätte ihn mit diesen Sendungen infiziert. =D

Jedenfalls sah er einen Mohnkuchen und es war um ihn geschehen. Der Kuchenhunger schlug gnadenlos zu, was bettelnde Blicke zur Folge hatte und energisches Bemühen, mich zum Backen zu Überreden.

Er hatte natürlich Erfolg. Wenn er diesen Blick aufsetzt, kann ich ihm kaum etwas abschlagen.



Also durchstöberte ich die Küche und fand neben Mohnresten auch übrig gebliebenes Marzipan, das gleich mit in den Rührkuchen wanderte. Da ich noch nicht alles ausgepackt hatte, machte ich es mir einfach und rührte das meiste im Topf zusammen, in dem ich das Marzipan in Milch auflösen wollte. So brauchte ich nur den Topf und eine Schüssel für die trockenen Zutaten und es ging unglaublich schnell.

Für 1 Kastenform:

250 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g Mohn, falls möglich gemahlen
50 g Zucker
 $\frac{1}{4}$ l Milch
100 g Marzipan
100 g Butter
1 TL Vanillepaste
1 TL Zimt oder Keksgewürz
Puderzucker und Zitronensaft

Die Milch erwärmen und das Marzipan hinein zupfen. Den Zucker und die Butter zugeben und beides schmelzen lassen. Den Mohn und die Vanillepaste in die Milch geben und alles zusammen pürieren.

Mehl mit Backpulver und Gewürz mischen. Dann trockene und flüssige Zutaten verrühren.

In eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben, glatt streichen und ca. $\frac{1}{2}$ Stunde bei 180°C backen. Die Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen ganz auskühlen lassen. Dann aus Zitronensaft und Puderzucker einen dickflüssigen Guss anrühren und ihn über den Kuchen geben. [nurkochen]



Auch ohne Eier ist der Kuchen schön saftig geworden und mit frischem Zitronenguss getoppt ist er eine feine Kreation für die Kaffeetafel.

Mein Naschkater war im Mohnhimmel und seine Kuchenlust befriedigt. Der Kuchen überlebte keine zwei Tage – ohne Gäste im Haus. =)

Habt einen genussvollen Tag!

Eure Judith