

Karotten-Torte mit Marzipan und Orange (glutenfrei)



Dieses Jahr rauschen die Tage und Wochen nur so an mir vorbei. Die Zeit wird irgendwie jedes Jahr schneller. Letztes Jahr fing das Jahr für mich zumindest langsam an, bevor es an Tempo zunahm. 2022 rast von Anfang an mit Vollgas los und ich konnte es diese Woche gar nicht glauben, als plötzlich wie aus dem Nichts der März im Kalender stand.

Da ich generell viele Termine verpenne, bis sie vor der Tür stehen, habe ich dieses Jahr die Osterbäckerei direkt mal erledigt, als ich Lust auf Karottenkuchen bekam. Deswegen gibt

es heute eine Karotten-Torte mit Marzipan und Orange. Das Rezept habe ich im alten Backbuch meiner Oma gefunden und natürlich wieder etwas abgewandelt.



Das Marzipan lag noch von der Weihnachtsbäckerei herum und ich fand, das passt super in einen Karottenkuchen. Die Orange gibt eine feine und besondere Note. Wer das nicht mag, kann, wie im ursprünglichen Rezept, etwas Zitronenabrieb und Rumaroma verwenden.

Ungewöhnlich fand ich den Guss mit Kakaopulver. Man kennt ja eher Zuckerguss oder Marzipandecke bei solchen Kuchen, aber ich wollte es mal ausprobieren. Allerdings habe ich dann das Marzipan geteilt und die Hälfte im Guss eingebaut und diese Marzipan-Kakao-Creme fand ich super lecker!



Dooferweise ließ sich die Torte mit einem scharfen glatten Messer nicht so gut schneiden und bröckelte dann ein bisschen, denn diese Torte ist unglaublich fluffig. Auf die Idee, ein scharfes Sägemesser zu probieren, kam ich leider in dem Moment nicht. Ich kann es hier nur anraten, damit funktioniert es nämlich super!

Für 1 Springform mit 24 cm Durchmesser:

4 Eier
2 EL warmes Wasser
100 g Zucker
Abrieb von $\frac{1}{2}$ bis 1 Bio-Orange
200 g Mandeln
90 g Maisstärke
2 TL Backpulver
200 g Karotte, gerieben
(ca. 2 große Karotten)
50 g Marzipan, klein gewürfelt

GUSS:

50 g Marzipan, gewürfelt
5 EL Wasser
1 EL Kakaopulver
1 EL Puderzucker

DEKO:

100 g Mandelblättchen, leicht geröstet

Die Eier trennen und das Eiweiß mit 1 Prise Salz zu Schnee schlagen. Dabei nach und nach 50 g Zucker einrieseln lassen.

Die Eigelbe mit dem Wasser schaumig schlagen und nach und nach den übrigen Zucker dazugeben. Wenn die Masse cremig ist, Orangenabrieb, Mandeln, Stärke (am besten sieben), Backpulver und Karotten daraufgeben und zum Schluss das Marzipan. Dann alles vorsichtig mit dem Spatel unterheben, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und die Form fetten oder mit Backpapier auskleiden. Den Teig einfüllen, die Oberfläche glatt streichen und den Kuchen 40 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für den Guss das Marzipan im Wasser einweichen und, wenn es weich ist, mit Puderzucker und Kakaopulver pürieren, bis eine glatte Creme entstanden ist.

Den abgekühlten Kuchen aus der Form lösen, umdrehen und mit dem Guss überziehen.

Die Torte mit den gerösteten Mandelblättchen dekorieren.



Wie ihr seht, habe ich mich ein bisschen verkünstelt und eine Spirale gelegt. Den Rand habe ich komplett mit Mandeln umhüllt. Lasst einfach eurer Fantasie freien Lauf. =)

Ich wünsche euch einen sonnigen Sonntag und eine genussvolle Woche!

Eure Judith

Tortelli di castagne - Italienische Maronen-Kekse



der letzten Zeit habe ich die [Videos der Pasta Grannies](#) für mich entdeckt. Als ich für meine Übersetzung eines Pastabuchs recherchieren musste, wie eine bestimmte Nudelsorte geformt wird, stieß ich auf die Videos des großartigen Projekts, das alte Rezepte und Zubereitungsarten für Pasta in ganz Italien dokumentiert. Das dazugehörige [Kochbuch „Pasta tradizionale“](#) habe ich hier bereits vorgestellt.

In den Videos stieß ich auf diese Tortelli di castagne und war sofort begeistert, denn ich liebe Maronen. Außerdem ist diese Art von Gebäck nicht so typisch für Deutschland und einfach mal was Neues. Zwar hatte ich damals schon meine Zweifel, dass ich die Form so schön hinbekomme, aber ich wollte etwas in dieser Art ausprobieren.



Natürlich sehen meine Tortelli längst nicht so hübsch aus wie bei der italienischen Nonna (Oma), aber sie bereitet dieses Gebäck ja auch seit Jahrzehnten zu und ich finde meine Taschen auch ganz gut, auch ohne Zopfmuster.

Natürlich habe ich das Rezept sehr frei nach gebacken: Die Füllung ist etwas anders, der Teig ohne Schmalz, sondern nur mit Butter und ich tauche das fertige Gebäck nicht in Sirup. Ich finde die Tortelli trotzdem unfassbar lecker! Die Maronenfüllung schmeckt wunderbar nach Orange und der Teig ist mürbe und direkt aus dem Ofen außen herrlich knusprig.



Die Füllung hat nicht komplett gereicht, ein, zwei Handvoll

Taschen habe ich also mit ein wenig Aprikosenkonfitüre gefüllt, was auch sehr lecker war. Generell kann man bei der Füllung sicher gut variieren. Mit einer Mohn- oder Mohn-Marzipan-Füllung kann ich mir die Tortelli auch super vorstellen.

Die Menge ergibt recht viele Taschen, bei mir waren es sicher ca. 60 Stück. Dabei hatte ich die Mengen aus dem italienischen Rezept schon halbiert.

Natürlich hängt die Größe vom Durchmesser des runden Ausstechers ab. Meiner war 5,5 cm groß.

Für 50–60 Stück:

Teig:

500 g Mehl
10 g Backpulver
60 g Zucker
120 g Butter, gewürfelt
2 Eier
1 Prise Salz

Füllung:

200 g Maronen, gegart und geschält
4 EL Rum
1 geh. EL Aprikosenkonfitüre
2 EL Rohrzucker
50 g Orangeat
50 g geschälte, gemahlene Mandeln
1 geh. TL Kakaopulver
1 TL Getreidekaffee (oder Kaffeepulver)
Saft von 1 Orange
Ein wenig Orangenschale, gerieben

Mehl, Backpulver und Zucker mischen und eine Mulde in die Mitte drücken. Butter, Eier und Salz hineingeben und mit der Hand vermischen, dann nach und nach das Mehl vom Rand einarbeiten. So viel Wasser zufügen, bis alles zu einem glatten Teig verarbeitet ist. Den Teig kurz kneten, dann abgedeckt eine Weile kalt stellen.

Für die Füllung die Maronen grob zerkleinern und mit dem Rum, der Konfitüre, dem Zucker, dem Orangeat und dem Orangensaft in einem kleinen Topf eine Weile köcheln lassen. Dann alles pürieren, Kakao und Kaffeepulver einrühren und dann die Mandeln untermischen, bis eine recht feste Masse entstanden ist. Eventuell braucht man etwas mehr oder weniger Mandeln als angegeben. Die Füllung eine Weile ruhen lassen (oder über Nacht ziehen lassen).

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen (er ist recht weich, also geht das nicht allzu dünn) und Kreise ausstechen. Einen Kreis in die Hand legen, einen knappen TL Füllung daraufgeben und die Füllung notfalls mit den Händen leicht zu einem länglichen Zylinder formen, dann zwei Ränder nach oben nehmen und halbmondförmige Taschen falten. Die Ränder zusammendrücken, sodass die Füllung eingeschlossen ist. Mit der Naht nach oben auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Den gesamten Teig mit der Füllung auf diese Weise verarbeiten und die Tortelli bei 180°C Umluft 10–15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Mein Ofen backt etwas ungleich, weshalb die eine Seite der Tortelli brauner ist als die andere – wer dieses Problem kennt, sollte das Blech nach der Hälfte der Backzeit drehen.



Dieses Rezept wird vermutlich das letzte für dieses Jahr sein,

auf jeden Fall aber das letzte vor Weihnachten. Nach diesem arbeitsreichen Jahr mache ich eine kleine Pause und genieße ruhige Feiertage.

Euch wünsche ich eine besinnliche und erholsame Zeit mit euren Lieben. Lasst es euch gut gehen und tankt viel Kraft für das neue Jahr!

Eure Judith

Orangen-Mandel-Kekse



Draußen vollführt das Wetter ein einziges Auf und Ab – vorgestern hat es geregnet, gestern war es schön und wurde richtig mild, heute schneit und schneeregnet es wieder... Bei diesem ungemütlichen Winterwetter braucht man etwas Wärmendes für die

Seele! Also habe ich am Freitag den Backofen angeworfen und nicht nur die Wohnung mollig warm gemacht, sondern mit diesen leckeren Orangen-Mandel-Kekschen auch die Stimmung merklich aufgehellt.

Zurzeit haben ja Orangen Saison und ich liebe das intensive Aroma ihrer Schalen. Wenn ich eine Orange verwende, zum Beispiel in diesem [Wintersalat](#) oder einem Obstsalat, dann entferne ich vorher immer gerne die Schale mit einem Sparschäler und trockne sie (man kann sie nach dem Backen in den noch heißen Ofen oder auch auf die Heizung legen).



Mit einem Teil der Schalen aus den letzten Wochen habe ich Orangenzucker hergestellt. Dafür habe ich die trockenen Schalen mit Zucker im Blitzhacker fein gemahlen. Der Zucker

ist perfekt zum Backen oder zum Aromatisieren von Desserts.
Und natürlich auch ein schönes Geschenk! =)
Wenn ihr keinen Orangenzucker habt, könnt ihr natürlich auch
etwas frische Orangenschale in den Teig reiben!

Für ca. 50 Kekse:

170 g weiche Butter

100 g Zucker

40 g Orangenzucker

1 Ei

340 g Dinkelmehl

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

1 Prise Salz

50 g gemahlene Mandeln

30 g Mandelblättchen, grob zerbröselt

Butter, Zucker und 4 EL Wasser oder Rum mit dem Handrührgerät
cremig rühren. Das Ei zufügen und unterrühren.

In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Salz und Mandeln
vermischen und dann nach und nach zur Buttermischung geben und
zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Den Teig etwas kühlen.

Zwei Bleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 160°C
Umluft vorheizen. Den Teig mit zwei Teelöffeln in Häufchen auf
die Bleche setzen. Dabei etwas Abstand lassen. Die Häufchen
mit einem feuchten Löffel oder einem Teigschaber aus Silikon
flach drücken. Der Teig läuft nicht nennenswert auseinander,
also sollten die geplätteten Portionen schon etwa die Dicke
und Größe der fertigen Kekse haben.

Die Orangen-Mandel-Kekse 15-20 Minuten backen, bis sie ganz
leicht zu bräunen beginnen. Auf Gittern abkühlen lassen und in
einer luftdicht schließenden Dose aufbewahren.



Habt einen gemütlichen Sonntag – mit einem heißen Tee und ein paar Keksen zum Beispiel – und lasst es euch gut gehen!
Eure Judith

Weitere Keksrezepte findet ihr in der Genusswolke, zum Beispiel die [Golden Milch-Kekse](#) oder [Apfelkekse mit Mandeln und Zimt](#).

Festlich: Wintersalat mit Orange, Fenchel, Pilzen & Spezialdressing



Weihnachten rückt mit großen Schritten näher und schon jetzt wird bei uns sehr viel gefeiert. Ein Geburtstag reiht sich an den nächsten und ich komme dieses Jahr wohl nicht mehr groß zum

Backen. Dafür hat Naschkater gestern gebacken. Falls ich noch Zeit finde, seine Werke zu fotografieren, gibt es Magenbrot und unfassbar mürbe Anisplätzchen.

Ich habe heute mal wieder was Herzhaftes für euch. Und im Hinblick auf die Festtage, an denen man ja oft etwas Neues oder Besonderes zubereitet, möchte ich euch diesen bunten Wintersalat mit Orange, Fenchel, Pilzen und einem ganz besonderen Dressing nicht vorenthalten. Die Soße haben meine Ma und ich letztes Wochenende nach dem Rezept einer Freundin gemacht, als wir zu einer Feier einen Salat mitbringen sollten.



Die Zubereitung ist absolut simpel – man wirft alles in einen Becher und mixt es. Das Ergebnis ist eine köstliche, hocharomatische Soße, bei der keine Zutat vorschmeckt, die

einen Salat aber zu etwas ganz Besonderem macht.

Generell liebe ich es seit einigen Monaten, mir ganz fein Fenchel in den Salat zu schneiden. Im Herbst nehme ich auch gerne Apfelscheiben dazu, zurzeit stehen Orangen bei mir hoch im Kurs. Und Champignons sind sowieso fast immer dabei. Zusammen mit ein paar gerösteten Kernen, Nüssen oder Mandeln wird ein Salat so ganz schnell zu einer tollen Mahlzeit und einem Genuss für Augen und Gaumen!

Für 2–3 Portionen:

- 2 EL Rapsöl
- 2 EL Condimento bianco
- 1 TL grober, milder Senf
- 1 Knoblauchzehe
- 2 kleine oder 1 mittlere Zwiebel
- 4 Kapernäpfel
- 1 Schuss Ahornsirup oder Agavendicksaft
- Salz, Pfeffer

Wintersalate nach Belieben, zum Beispiel Endivien (in feine Streifen geschnitten), Chicorée, Feldsalat, ...

- 1–2 Champignons pro Person
- 1–2 Orangen, filetiert
- $\frac{1}{2}$ kleiner Fenchel mit Grün
- geröstete Kerne, Nüsse, Mandeln (nach Belieben)

Für das Dressing alle Zutaten in einen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Soße ist etwas dickflüssig, wodurch sie gut am Salat haftet. Am besten macht man den Salat jedoch einige Minuten vor dem Servieren an, mischt ihn mehrmals gut durch und gibt ihn dann auf die Teller.

Die Salate und den Fenchel waschen und trocknen, die Pilze putzen, die Orange filetieren. Den Fenchel in feine Scheiben schneiden oder hobeln, das Grün abzupfen.

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen, mit dem Dressing anmachen und die Kerne darüber streuen.

Wer Bedenken wegen der Kapern hat: Man schmeckt sie nicht heraus. Im Zweifel etwas weniger nehmen und nach dem Pürieren abschmecken. Wenn das Dressing noch etwas Würze verträgt, kann man noch einen Kapernapfel mehr dazugeben. Sowohl Senf als auch Kapern geben dem Dressing salzige Würze! Also erst einmal nicht so viel Salz zugeben und lieber nach dem Mixen abschmecken!



Wie verbringt ihr Weihnachten? Habt ihr spezielle Rituale und feste Gerichte, die ihr jedes Jahr kocht?

Wir werden vermutlich – wie jedes Jahr – ein Flugtier in den

Ofen schieben, Knödel kochen und einen Salat dazu machen.
Dieses Jahr aber vielleicht mit Extras... =)

Habt eine zauberhafte letzte Adventswoche!
Eure Judith

Eclairs gefüllt mit Orangen-Schoko- Creme



Eclairs sind für mich ein Inbegriff französischer Confiserie. Wann immer ich in Paris bin, schlendere ich ehrfürchtig an den Schaufenstern der Konditoreien vorbei und bestaune die himmlisch aussehenden Kreationen, die dort angeboten werden. Jedes Teilchen ist eine Augenweide und ein kleines Kunstwerk für sich, ob es eine kleine Apfeltarte ist, ein Cremetörtchen, ausgarniert mit Beeren und Früchten oder ein Eclair mit sündiger Cremefüllung und glänzendem Überzug. Man möchte ALLES kosten und kann sich gleichzeitig nie entscheiden, womit man anfangen soll. Einer der vielen Gründe,

warum man immer wieder nach Paris fahren kann. =)



Mich verbindet viel mit Frankreich. Nicht nur, dass ich einen französischen Hugenottennamen habe und somit irgendwelche Vorfahren von mir aus la belle France gekommen sein müssen. Schon immer fand ich die Sprache schön und lernte sie in der Schule mit Freude. Damals fand dann auch in der siebten Klasse ein Austausch mit einem Pariser Vorort, Colombes, statt und seit dem habe ich Kontakt mit meiner Austauschpartnerin, die eine meiner besten Freundinnen geworden ist. Sie ist nicht nur meine Garantie, dass ich mein Französisch nicht vollkommen verlerne, sondern durch sie habe ich Paris intensiver kennen – und lieben – gelernt, als das als Touristin der Fall gewesen wäre.

Diese Woche sah ich in der aktuellen Ausgabe von [Sweet Paul](#) Schokoladen- Eclairs und es war um mich geschehen. Schon lange wollte ich Brandteig eine zweite Chance geben, denn mein erster Versuch fiel suboptimal aus.

Mit dem diesmaligen Ergebnis bin ich zufrieden. Die Eclairs selbst sind gar nicht sehr aufwändig und alles gelang sehr gut. Bei der Füllung habe ich es mir ganz einfach gemacht und einen Schokoladenpudding mit Orangeschale gekocht, den ich mit etwas Crème fraîche angereichert habe. Bei französischer Confiserie darf ja nicht gezeizt werden... ;)



Heraus kamen diese wunderbaren Leckereien. Ich konnte kaum aufhören, sie zu fotografieren, so hübsch fand ich sie. Und köstlich waren sie! Demnächst möchte ich sie noch mit Chili-Schoko- Creme ausprobieren. =)

Rezept (für 10- 12 Eclairs)

Teig:

250 ml Wasser
 120 g Butter
 1 TL Salz
 175 g Mehl
 2 EL Zucker
 5 Eier

Füllung:

1 L Milch (1,5 %)
 2 Packungen Schokoladenpuddingpulver
 2- 4 EL Kakaopulver
 2- 4 EL Zucker
 abgeriebene Schale einer halben Orange
 4 EL Crème fraîche

Eclairs:

Für den Teig das Wasser, die Butter und das Salz in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Mehl und Zucker

mischen und auf einmal ins kochende Wasser geben, dabei ständig rühren! Alles so lange rühren, bis sich ein Kloß bildet, der sich vom Boden löst.

In eine Schüssel geben und kurz abkühlen lassen. Dann die Eier einzeln untermischen (am besten mit dem Handmixer), bis ein glatter Teig entstanden ist.

In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle umfüllen und abkühlen lassen.

Füllung:

Aus der Milch, dem Zucker und dem Puddingpulver nach Anweisung einen Pudding kochen. Das Kakaopulver zusammen mit dem Puddingpulver anrühren und die Orangenschale beim Aufkochen dazu geben (wer sie nicht mag, lässt sie einfach weg).

Den Pudding gut abkühlen lassen.

Eclairs:

Ein Blech mit Backpapier auslegen oder fetten und mit Mehl bestäuben.

Den Ofen auf 200° C vorheizen.

Etwa 10- 12 Teigzungen aufs Blech spritzen und sie in 20- 30 Minuten (gegen Ende besser im Auge behalten!) goldbraun backen.

Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Füllung:

Den abgekühlten Pudding mit der Crème fraîche vermischen und die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

{Damit beim Einfüllen nicht schon etwas heraus läuft oder wenn ich die Creme noch mal kühl stellen will, verschließe ich den Spritzbeutel mit Klammern. Beim Befüllen stelle ich ihn gerne in einen Messbecher, dann hat man beide Hände frei. Wie das geht, seht ihr unten links auf dem letzten Foto. =) }

Die abgekühlten Eclairs aufschneiden und die Creme auf die unteren Hälften spritzen. Die anderen Hälften darauf setzen und mit einem Hauch Puderzucker bestäuben.[nurkochen]



Ferti

g! Bleibt nur noch das Genießen!

Am besten bei französischer Musik, vielleicht dem Soundtrack „Der fabelhaften Welt der Amélie“? Die Augen schließen, sich von den Pianoklängen nach Paris tragen und sich das Eclair auf der Zunge zergehen lassen. =)

Ich wünsche euch eine genussvolle Zeit, wohin ihr euch auch träumt!

A bientôt,
votre Judith

