

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



Osterhasen en francais: Apfeltartes mit Zitronen- Mandelcreme

Hallo ihr Lieben, frohe Ostern wünsche ich euch!



Ich hoffe, ihr hattet bisher schöne und entspannte Ostertage mit der Familie oder lieben Menschen. Naschkater und ich verbringen unsere Tage bei meiner Familie in der Pfalz, wohin wir nicht ohne Schwierigkeiten anreisen.

Donnerstag wollte Kater mich nach der Arbeit von dort abholen. Die Koffer kamen morgens schon ins Auto und alles war perfekt vorbereitet. Er brauchte mich um 14 Uhr nur noch einzusammeln und ab sollte es gehen Richtung langes Wochenende.

Doch wer machte uns einen Strich durch die schöne Rechnung? Unser kleines Schwarzes, wie wir unser Autochen nennen. Es blieb nämlich kläglich mitten in der Stadt und im größten Verkehr liegen, sodass ich statt eines pünktlichen Katers nach

der Arbeit eine leicht panische SMS vorfand, ich solle sofort zurück rufen.

Schlussendlich standen wir dann etwa eine Stunde am Stadtring, sahen zu, wie mehr oder weniger schlecht das Reißverschlussverfahren bei unserem Warndreieck angewendet wurde und warteten auf den Pannendienst, der uns dann zur Autowerkstatt schleppte, wo wir den restlichen Nachmittag auf die Diagnose unseres Kleinen warteten.

Gegen Abend wurden wir zum Bahnhof gebracht und fuhren spontan mit der Bahn in die Pfalz. Eigentlich hatten wir noch eine Nacht im Odenwald verbringen wollen, das wäre jedoch mit dem Nahverkehr mehr als umständlich und auch teuer geworden.

Wir hatten dann aber super schöne und entspannte Tage ohne irgendein Programm oder Termine und faulenzten nach Herzenslust. Das muss ja auch mal sein und solche Feiertagswochenenden sind ja perfekt dafür.

Wir schmissen das erste Mal den Grill an (Rezepte folgen!) und holten Schildkröte Maxl aus dem Kühlschrank/Winterschlaf.

Und heute früh hatte ich sogar Zeit und Muse, doch noch etwas Schnelles, Unkompliziertes zu Ostern zu backen. Wenn man gerade eine Packung Blätterteig im Haus hat, sind diese Häschen ganz fix gebacken! Eben haben wir sie verputzt und ihr bekommt jetzt noch das Rezept. =)



Zutat

en für 5 Osterhasen:

1 Packung Blätterteig (als Rechteck)

3 große Äpfel

1 Ei

2 EL Zucker

abgeriebene Schale einer Zitrone

100 g gemahlene Mandeln

1-2 EL Quittengelee

1-2 EL Wasser

Den Blätterteig aufrollen und ganz leicht ausrollen (wenn man das nicht macht, geht er sicher stärker auf; wer das mag, kann diesen Schritt weglassen).

Eine Backform oder eine Schablone in Häschenform (ich habe meine Backform als Vorlage genommen und vergrößert) auf den Teig legen und mit einem scharfen Messer die Häschen ausschneiden. Wenn man die Schablone geschickt legt, erhält man 4-5 Häschen plus etwas Rest, den man zu Knabberstangen drehen oder zu kleinen Rest-Tartes verarbeiten kann.

Die Hasen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Das Ei mit dem Handmixer dickschaumig schlagen, dabei nach und nach die 2 EL Zucker einrieseln lassen. Die Zitronenschale hinein reiben und die Mandeln unterrühren. 7

Die Mandelcreme auf die gesamten Häschen streichen, nur an den Rändern ein paar Millimeter frei lassen. Wenn die Creme etwas fest ist, kann man noch einen Esslöffel Milch unterrühren und generell lässt sie sich gut mit einem feuchten Löffel verstreichen.

Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Die Äpfel vierteln und schälen, dann die Viertel der Länge nach in ganz feine Scheiben schneiden. Diese eng überlappend auf die Hasen legen, sodass diese ganz mit Apfel bedeckt sind. 1 Esslöffel Gelee mit 1 EL Wasser verrühren und die Äpfel damit betupfen.

20-30 Minuten backen. Der Boden der Häschen sollte unten goldbraun sein.

(Ich hatte 2 Bleche und habe sie nach 15 Minuten gewechselt,

also das obere nach unten getan, damit die oberen Hasen nicht zu stark bräunen.)

Nach dem Backen mit dem restlichen Gelee und Wasser betupfen, sodass die Äpfel nicht austrocknen und etwas Glanz bekommen.

Am besten am gleichen Tag frisch genießen! =) [nurkochen]



Ich

wünsche euch weiterhin erholsame und genussvolle Ostertage!

Kommende Woche gibt es hier dann unseren Nudelsalat und die vegetarischen Cevapcici, die wir beim Grillen am Freitag hatten.

Eure Judith ♥

Meine Liebeserklärung an den Hefeteig & ein Hefezopf (mit Marmelade) für Ostern oder

alle anderen Tage im Jahr



Hallo

ihr Lieben,

unter allen Teigen, die es gibt, finde ich ja den Hefeteig am sympathischsten! Wieso? Er ist mir so ähnlich.

Kälte mag er nicht, sondern er braucht es wohlig warm. (Ich hasse es, zu frieren; bin ein Sommermensch.)

Er gedeiht und gelingt, wenn er Zeit und Muse hat. (Ist das nicht bei uns Menschen auch so? Stress und Hektik sind einfach Gift. Mit Zeit und Ruhe gelingt alles am besten.)

Er will sorgfältig massiert werden, damit er entspannt bleibt und es ihm gut geht. (Was ist es bei euch? Ich habe Nacken... Der zickt regelmäßig und braucht viel Fürsorge...)

Zudem ist er unglaublich vielfältig und lässt sich ganz einfach in zahllose feine Backwaren verwandeln. Und was da alles Feines draus werden kann! Dampfnudeln! Pizza! Hefekuchen mit Früchten! Brioches! Brot! Zimtschnecken!

Hach, Hefeteig ist wunderbar.

Ein Hefezopf ist eins der bodenständigen Hefeteiggebäcke, finde ich. Bescheiden in seiner Süße trägt er gelassen Butter, Marmelade oder Nutella zum Frühstück oder Nachmittagskaffee und lässt sich auch mal so zwischendurch mampfen, ohne alles.

Dabei ist er aber eine feinere, zartere Variante eines Frühstücksbrot, die jede Tafel reicher macht.

Er wird gerne an Ostern gebacken, aber ich finde, man kann ihn das ganze Jahr über essen.

Deswegen hier mein Hefezopf für alle Tage mit einem Hauch Marmelade, die ihn noch saftiger macht.



So

geht´s:

200 ml lauwarme Milch

1 Würfel (42g) Hefe

500 g Mehl

80 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

50 g weiche Butter oder Margarine

etwas Mehl zum Bearbeiten

Einige EL Marmelade, zum Beispiel Pflaume(nmus), Himbeere,
Erdbeere

1 Schuss Milch

(1 Eigelb)

(Hagelzucker oder Mandelblättchen, falls vorhanden, zum
Bestreuen)

Die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln und sie unter Rühren auflösen.

Das Mehl mit dem Zucker, dem Salz und dem Ei in eine Schüssel geben und die Hefemilch zugießen. Alles mit den Knethaken verrühren.

Die Butter unterkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Wenn er sich beim Kneten zu einer Kugel formt, noch einige Minuten weiter kneten!

Den Teig mit einem leicht feuchten Geschirrtuch zudecken und an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

{Ich habe im Backofen 50° C eingestellt, ihn da hinein gepackt, den Ofen ausgemacht und einen Mini- Spalt offen gelassen.}

Habt ihr dann eine große Schüssel fluffigen Teigs vor euch, geht es weiter.

Belegt ein Blech mit Backpapier und mehlt eure Arbeitsfläche leicht ein.

Wollt ihr wie ich mehrere kleine Zöpfe backen, halbiert oder drittelt ihr den Teig. Das Vorgehen ist aber immer das gleiche.

Einfache Zöpfe ohne Marmelade:

Jede Zopfportion wird halbiert oder gedrittelt und daraus rollt man Stränge. Diese legt man in ihrer Mitte übereinander, wie ein Kreuz oder ein Stern. Dann verflacht man auf jeder Seite Richtung Ende die Stränge, drückt die Teigenden gut zusammen und steckt sie unter den Zopf.

Zopf mit Marmelade:

Die zwei oder drei Teigportionen werden jeweils zu schmalen Rechtecken ausgerollt (etwa 18×75 cm). Diese bestreicht man mit Marmelade, dabei unbedingt auf einer Längsseite einen ca. 3 cm breiten Rand freilassen! Diese Ränder dünn mit Wasser bestreichen.

Von der Längsseite mit Marmelade her ausrollen und die Kante gut verschließen.

Diese Rollen dann wie beim normalen Zopf auch flechten.

Die Zöpfe noch mal eine Weile gehen lassen.

Dann mit Milch (mit dem Eigelb verquirlt) bestreichen und falls man mag, noch Mandeln oder Zucker drauf streuen.

Im vorgeheizten Ofen (Umluft 275°C) 20- 30 Minuten backen (je nach Anzahl und Größe der Zöpfe, also ein bisschen im Auge behalten). [nurkochen]



Ich konnte mich ja nicht beherrschen, als die goldgelben Zöpfe aus dem Ofen kamen! Dieser warme, leicht süße Hefeteigduft! Wunderbar! Ich musste natürlich auch überprüfen, ob sie ganz durch waren, dieser Stäbchenprobe ist ja nicht zu trauen... also wurde angeschnitten und eine noch fast heiße Scheibe lockerer, saftiger Hefekuchen ließ mich genießerisch seufzen. So gut.

Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende, vielleicht ja mit eurem Lieblingsteig, oder auch einer anderen feinen Zauberei aus eurer Backstube!

Bis bald,
eure Judith



Es ostert sehr! Ostereierfärben mit Naturfarben

Hallo ihr lieben Osterhäschen- Nascher!



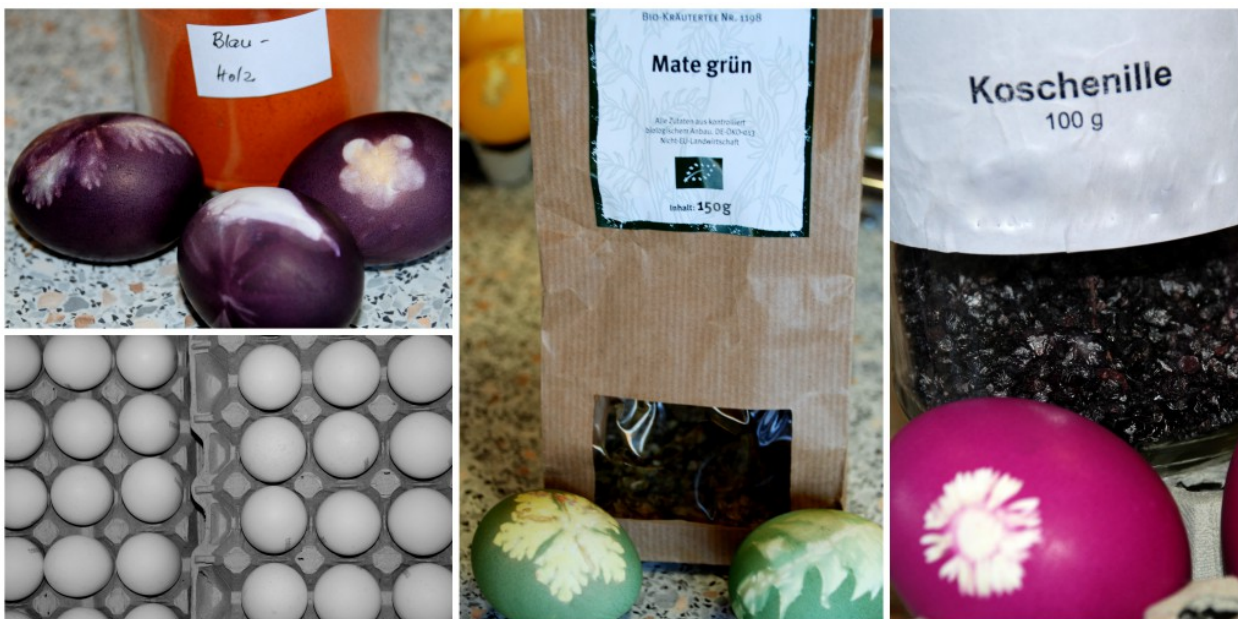
Freut

ihr euch auch schon so auf die Osterfeiertage? Ich backe jedes Jahr ein Osterlamm aus Dinkel- [Vollkorn- Biskuit](#) und freue mich schon auf das Osterfrühstück, wenn es genüsslich verspeist wird.

Gibt es bei euch typische Familiengerichte, die jedes Jahr um diese Zeit gekocht oder gebacken werden? Oder habt ihr mit Familie und Freunden ein Ritual, das ihr zusammen zelebriert, wie etwa gemeinsames Eierfärben?



Fast jedes Jahr in der Vorosterzeit arbeite ich zusammen mit einer Freundin zwei Tage im Jugendhaus, an denen wir mit Kindern kreativ sind. Da wird dann gefilzt und gemalt, gebastelt oder auch mal getöpft, alles im Zeichen von Osterhase und Co. Das Highlight seit Jahren ist aber: das Eierfärben mit Naturfarben! Ich bin jedes Jahr wieder begeistert, wie wunderschön diese Farben werden und wie viel Spaß es den Kindern macht, die Eier zu verzieren.



Zum Färben kann man vieles nehmen: schwarzen Tee, Matetee, getrocknete Zwiebelschalen, getrocknete Koschenille- Läuse, Blauholz, Annattosamen (sie werden als Gewürz und

Lebensmittelfarbe verwendet und ergeben ein schönes sattes Rot-Gelb), und und und...

Wir haben dieses Jahr vor allem mit den Läusen gearbeitet (die Kinder lieben dieses Pink), mit Matetee, Zwiebeln und den Annattos.



Wenn man mag, kann man schöne Blüten oder Blätter sammeln und mit alten, kaputten Nylonstrümpfen auf den Eiern fixieren, damit diese Stellen beim Färben keinen Kontakt mit der Farbe bekommen. Dafür die Strümpfe einfach in Stücke schneiden, an ein Ende einen Knoten setzen, das Ei vorsichtig einpacken mit seinem Grünschluck und das Netz mit einem zweiten engen Knoten um das Ei spannen.

Auch Küchengummis eignen sich toll, um Streifenmuster auf die Eier zu zaubern.



Gener

ell kann man die Färbemittel direkt mit den Eiern ins kalte Wasser geben und alles zusammen aufkochen. (Eine Ausnahme bildet laut unserer Expertin Frau L. der Matetee, der seine Färbewirkung erst beim Abkühlen voll entfaltet, weswegen man die Eier im Sud erkalten lassen sollte.)

Die Eier dann 6 Minuten kochen lassen, in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen und wenn sie kalt genug sind, die Strümpfe aufschneiden, das Ei herausnehmen und abwischen.

Sind die Eier abgekühlt, kann man sie noch mit ein wenig Pflanzenöl polieren, das verstärkt die Farbwirkung und gibt ihnen einen wunderbaren Glanz.

Färbt ihr auch Eier an Ostern? Und wenn ja, nehmt ihr natürliche Farben?

Vielleicht konnte ich euch ja Lust machen, es dieses Jahr zum ersten Mal zu probieren.

Ich würde mich in jedem Fall freuen, von euren Erfahrungen zu hören!

Habt wunderbare und genussvolle Ostertage!

Eure

Judith