

Birnen-Preiselbeer-Torte



Wie letztes Wochenende versprochen, gibt es heute mal wieder Kuchen. In diesen Kuchen habe ich mich schockverliebt, als ich neulich bei Bekannten eingeladen war. Birne, Schokolade und Nuss! Dazu noch Preiselbeeren – was für eine köstliche Kombination!

Ich weiß ja nicht, was ihr für Naschtypen seid, aber ich gehöre definitiv zur Schokoladen-Fraktion. Ob Kuchen oder Eis – für Schokoladiges lasse ich alles andere (erstmal) links liegen.

Fruchtsorten nasche ich auch – ich nasche alles – aber sie machen mich nicht so sehr an. Genial finde ich allerdings eine gelungene Mischung, wie eben nussigen Vollkornteig mit Schoki-Birne.



Und obwohl der Kuchen schon eher tortenmäßig daher kommt, ist er

weder aufwendig noch schwierig zu machen! Das bekommen definitiv auch Leute hin, die mit Torten sonst eher auf Kriegsfuß stehen.

Für 1 Form (ca. 20 cm Durchmesser):

Teig:

170 g weiche Butter
130 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier (zimmerwarm)
100 g Dinkel(vollkorn)mehl
130 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Zimt
2 TL Backpulver
100 g Schokoladenraspeln

Birnenfüllung:

3 größere Birnen
250 ml Apfelsaft
3 EL Zucker
2 EL Zitronensaft
35 g Speisestärke

Außerdem:

4 EL Preiselbeeren
Puderzucker

Eine Springform einfetten und beiseitestellen. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter und Zucker schaumig schlagen, die Eier einzeln zugeben und jeweils $\frac{1}{2}$ Minute unterrühren. Mehl, Backpulver, Zimt, Schokoraseln und Nüsse vermengen und kurz unterrühren.

Den Teig in die Form geben, glatt streichen und ca. 30 Minuten backen. Am besten nach 25 Minuten die Stäbchenprobe machen. Den Teig abkühlen lassen, aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

Für die Füllung die Birnen schälen und in Würfel schneiden. 200 ml Apfelsaft mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einem weiten Topf aufkochen, die Birne hineingeben und einige

Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die Birne sollte nicht ganz weich sein, sie darf nicht zerfallen!

Die Stärke mit dem übrigen Apfelsaft verrühren, zu den Birnen geben und einmal aufkochen lassen. Dabei aufpassen, dass nichts anbrennt!

Den Kuchen einmal waagrecht halbieren. Auf den unteren Boden die Preiselbeeren streichen, dann einen Tortenring umlegen und die Birnenfüllung hineingeben und gleichmäßig verteilen. Den oberen Teil aufsetzen und leicht andrücken. Bei Zimmertemperatur vollständig erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Der Kuchen sollte unbedingt bei Zimmertemperatur genossen werden – frisch aus dem Kühlschrank schmeckt er nur halb so



gut!

Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende, genießt die Sonne und nascht was Schönes!

Eure Judith

2 in 1: Guten-Morgen-Brötchen aus Dinkel und Buttermilch & ein Abend-Burger mit Champignon, Käse und Preiselbeeren



Hallo

ihr Lieben,

diese Woche war es etwas ruhiger hier auf dem Blog, aber ich möchte euch zum Schluss der Woche doch noch mit einem neuen Rezept versorgen. Gestern habe ich Frühstücksbrötchen gebacken. Schon länger wollte ich mal diese Über-Nacht-

Geschichte ausprobieren, bei der man Brotteig abends zubereitet und nachts im Kühlschrank gehen lässt. So kann man morgens direkt die Brötchen in den Ofen schieben.

Der Auslöser war meine Buttermilch, deren Datum überschritten war – sie musste also weg. Da kam das Rezept aus meinem GU Basic Baking gerade recht.

Und da wir gerade ein bisschen im Burger-Fieber sind (darüber bald mehr!), gibt es noch eine kleine Idee für ein Abendbrot, beziehungsweise ein Abendbrötchen: Burger mit gebratenem Pilz, Käse und Preiselbeeren.



Für

10 Brötchen:

450 g Dinkelmehl

1 TL Salz

$\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe oder 1 Packung Trockenhefe

250 g Buttermilch

evtl. etwas Wasser oder Milch

1-2 EL Milch zum Bepinseln

(Mohn, Sesam, ? zum Bestreuen)

Mehl mit Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefe zerkrümeln und in der Buttermilch verrühren. Zum Mehl geben und alles gründlich verkneten. Falls nötig noch einen Schuss Milch oder Wasser zugeben, falls der Teig zu trocken ist.

Teig in der Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und über

Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen ein Blech mit Backpapier belegen.

Den Teig noch mal durch kneten, in 10 gleich große Stücke teilen und zu runden Brötchen rollen. Auf dem Blech leicht flachdrücken und noch einmal 15 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 200 °C bzw. Umluft 180 °C vorheizen, die Brötchen einmal oder über Kreuz einschneiden, mit der Milch bepinseln und nach Belieben zum Beispiel mit Mohn oder Sesam bestreuen.

30 Minuten backen, bis sie aufgegangen und goldbraun sind. [nurkochen]



Nach dem Backen gilt: Noch warm aufreißen, Butter drauf, Augen schließen – und genießen!

Ich finde, es gibt nichts Köstlicheres als frisch gebackenes Brot oder Brötchen mit Butter, die in die noch warme Krume hinein schmilzt... Mhmmm.



Und wer mittags oder abends noch welche übrig hat, kann sich einen ganz schnellen Snack damit zaubern:

Für 1 kleinen Pilzburger:

- 1 riesigen Champignon oder anderen großen Pilz
- Salz, Pfeffer
- 1 Scheibe Käse, z.B. Gouda
- etwas Salat
- 1-2 TL Preiselbeeren

Den Pilzhut abschneiden und falls er sehr groß ist, quer halbieren. Dann in einer (Grill)Pfanne auf beiden Seiten anbraten – solange, bis er den persönlichen „Garpunkt“ erreicht hat. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse darüber legen, sodass er schmilzt und beides aufs Brötchen setzen. Preiselbeeren und etwas Salat darüber geben.

Guten Appetit!



Start
et gut in die neue Woche und kocht oder backt euch was
Leckeres!
Eure Judith