Osterdessert aus Finnland: Mämmi



Dieses Jahr wollte ich zu Ostern mal was außergewöhnliches machen. Auf den allgegenwärtigen Hefezopf hatte ich keine Lust. Dafür wollte ich, passend zu einem Jahr, das bei mir von Veränderungen geprägt ist und sein wird, etwas Neues ausprobieren. Also surfte ich durchs Netz und schaute mal, was andere Nationen so an Ostern naschen. Viele backen tatsächlich auch Hefeknoten, -zöpfe oder -kuchen. Manche Länder haben auch klassische herzhafte Gerichte, wie es bei uns vielleicht Würstchen mit Kartoffelsalat an Weihnachten ist oder Lamm an Ostern.

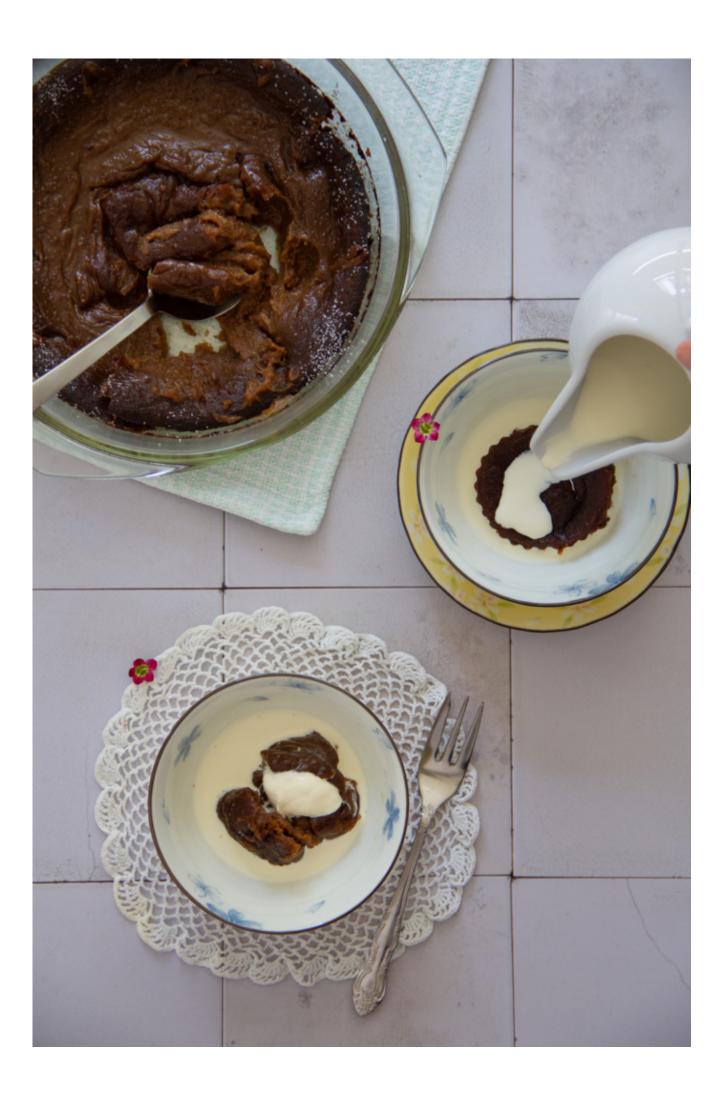
Richtig außergewöhnlich fand ich aber nichts — bis ich bei

finnvillage.de auf ein finnisches Osterdessert mit dem putzigen Namen Mämmi stieß!

Mämmi wird aus Roggenmehl und Roggenmalz gemacht und ist im Prinzip eine Art gebackener Roggenpudding, der ein bisschen nach Pumpernickel schmeckt. Serviert und vernascht wird Mämmi mit frischer (ungeschlagener) Sahne und für arge Süßschnäbel mit Zucker.

Ich war fasziniert. Von so etwas hatte ich noch nie gehört! Also musste das ausprobiert werden. Im Supermarkt fand ich Roggenmalz (Backmalz) im Backregal bei den Brotbacksachen. Roggen hatte ich da, nur Sahne musste ich noch besorgen. Zuerst überlegte ich, ob das auch vegan mit Mandelmilch ginge – geht sicher auch (oder man nimmt vegane Sahne).

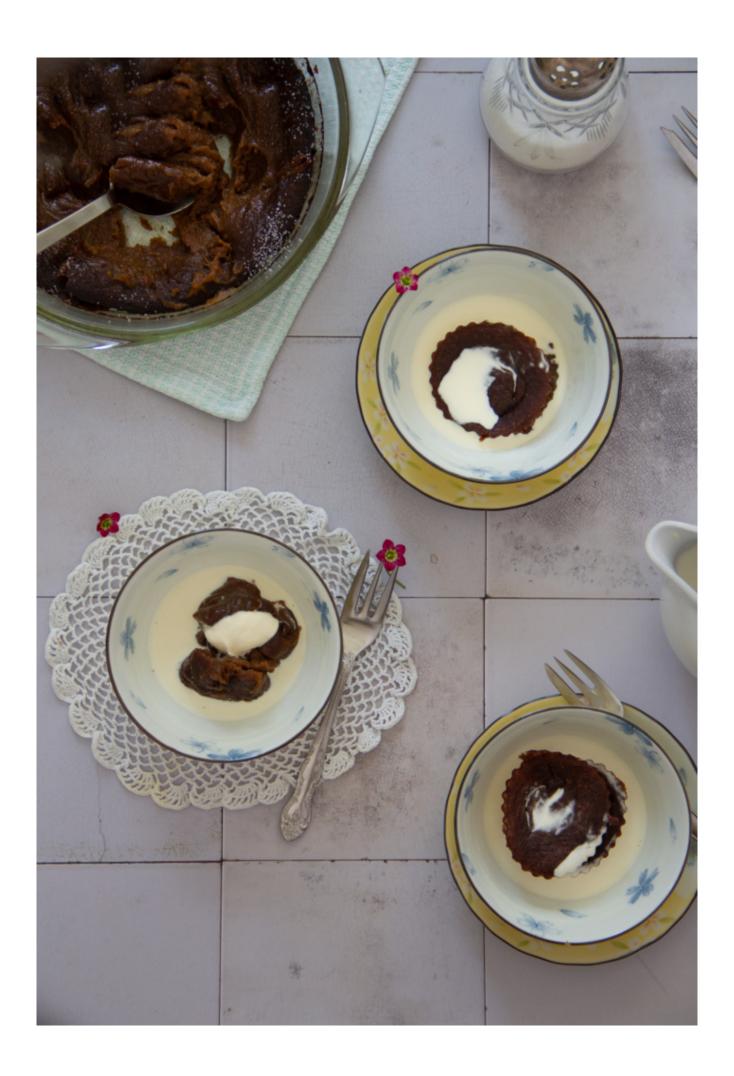
Aber dann wollte ich das auch richtig original machen und am Ende war ich froh, mal wieder Sahne gekauft zu haben, denn die cremige Süße passt himmlisch zum Mämmi und ich brauchte dann nicht mal mehr extra Zucker obendrauf.



Eine kleine Warnung vorweg: Mämmi braucht viel Zeit! Das Anrühren ist schnell gemacht, aber zwischendurch muss es ruhen und dann ewig backen. Ich habe es letzten Sonntag gemacht, weil ich den ganzen Tag nichts vor hatte und im Haushalt rum gewerkelt habe. Nebenbei habe ich noch Brot gebacken, um die Ofenhitze auszunutzen.

Wer Pumpernickel oder Roggensachen nicht so mag, sollte sich die Mühe vielleicht auch nicht machen. Alle, die wie ich fast alles essen und offen für Neues sind, finden Mämmi hoffentlich genauso klasse, wie Naschkater und ich.

Die Orangenschale habe ich weggelassen, ich hatte verpennt, Orange zu kaufen. Und den Zuckersirup für die Oberfläche habe ich dann auch verschwitzt, deswegen wurde meine Haut vielleicht etwas zu fest. Aber das tat dem Geschmack keinen Abbruch.



Da ich keinen Vergleichswert habe, kann ich nicht sagen, ob mein Mämmi dem Original nahe kam in Geschmack und Konsistenz. Aber es war sehr lecker!

Und obwohl ich die Hälfte des Rezepts gemacht habe (folgende Angaben sind die Hälfte!), wurde es recht viel, also habe ich direkt mal ein paar kleine Portionen eingefroren und hoffe, es schmeckt auch aufgetaut.

Zutaten für 1 Auflaufform:

Phase 1:

750 ml Wasser

100 g Roggenmalz

200 g Roggenmehl

Phase 2:

1 l Wasser

100 g Roggenmalz

150 g Roggenmehl

Phase 3:

100 ml Zuckerrübensirup
1 EL gemahlene Orangenschale

⅓ TL Salz

Zum Benetzen:

100 ml Zuckerwasser (50% Wasser, 50% Zucker)

Phase 1:

750 ml Wasser in einem Topf zum Aufkochen bringen. 100 g Roggenmalz und 200 g Roggenmehl in das Wasser einrühren. Es sollte eine homogene Masse entstehen. Dann ein wenig Roggenmehl auf die Oberfläche der Masse streuen und den Topf mit einem Deckel abdecken. Das Mämmi im Topf etwa zwei Stunden an einem warmen Ort, wie zum Beispiel im Backofen bei 50°C, ziehen lassen.

Phase 2:

1 l Wasser in einem Topf aufkochen und zu der Mämmimasse

hinzugeben. Alles wieder zu einer glatten Masse rühren. Hier kann man ohne Probleme einen Stabmixer verwenden, damit das Dessert schön glatt wird. Dann erneut 100 g Roggenmalz und 150 g Roggenmehl einrühren. Auch jetzt kann man die ganze Masse mit einem Stabmixer fein pürieren. Erneut Roggenmehl auf die Oberfläche verteilen, den Deckel drauf tun und das Mämmi nun etwa 2–3 Stunden im Ofen bei 50 °C ziehen lassen (oder an einem sonstigen warmen Ort).

Phase 3:

Nach der zweiten Phase sollte die Masse die Konsistenz eines lockeren, nicht zu dickflüssigen Breis haben. Falls erforderlich, mehr Mehl hinzugeben. Nun wird das Mämmi mit 100 ml Sirup, 1 EL gemahlener Orangenschalen sowie ½ TL Salz gewürzt.

Mämmi 10 Minuten lang unter ständigem Rühren köcheln, dabei darauf achten, dass der Boden nicht anbrennt.

Dann das Mämmi abkühlen lassen, bis es lauwarm ist, und in Ofen- bzw. Folienförmchen verteilen. (Muffin- oder Kuchenförmchen aus Silikon gehen auch.) Etwa 1/3 jedes Förmchens frei lassen, weil das Mämmi beim Backen hochkocht.

Nun noch 1—2 Esslöffel kaltes Zuckerwasser über das Mämmi verteilen, damit sich beim Backen keine allzu dicke "Haut" auf dem Dessert bildet.

Auf der untersten Schiene des Ofens bei 170 °C (150 °C Umluft) etwa $2\frac{1}{2}$ Stunden lang backen. Keine Sorge, wenn das finnische Osterdessert ziemlich dunkel beim Backen wird – das soll so sein!

Am besten schmeckt das Mämmi nach 1—2 Tagen und kann in einem kühlen Bereich mehrere Tage lang aufbewahrt werden.

Kalt mit reichlich Sahne und Zucker servieren.



Ich wünsche euch ein wunderschönes und genussvolles Osterwochenende!

Macht euch eine schöne Zeit mit lieben Menschen und lasst es euch kulinarisch gut gehen!

Eure Judith

Kleine Donauwellen (vegan, glutenfrei & ohne Kristallzucker)



Nach

vielen ruhigen Wochen auf dem Blog melde ich mich zurück! Vor Weihnachten war unglaublich viel los, dazu wurde ich zwei Mal krank und startete an Weihnachten noch ziemlich verschnupft meine Reise nach Indien.

Die Ayurvedakur in Kerala, Südwestindien, war eine unglaublich tolle Erfahrung. Mein kleines Resort befand sich direkt am Meer, das Personal war ein Traum und alles war sehr familiär. Man wurde rundum verwöhnt, mit Massagen, Sonne, Fürsorge, gutem Essen…

Ich hoffe, ihr habt das neue Jahr ähnlich gut und entspannt begonnen und wünsche euch nur das Beste und ganz viele genussvolle Momente!



Leider war die Rückkehr nach 16 Tagen im kleinen Paradies echt bitter. Ich bin ja gar kein Wintermensch und hätte einfach noch bleiben können. Aber ich habe mir vorgenommen, nun öfter im Winter in die Sonne abzuhauen.

Den arbeitsreichen, kalten Alltag versüße ich mir jetzt erstmal mit Kuchen. In Indien gab es als Dessert immer nur frischen Obstsalat (den ich sehr vermissen werde – allein die reife, süße Ananas!!), da träumten wir doch hin und wieder von Schokokuchen oder Pudding…

Deshalb gibt es heute einen meiner Lieblingskuchen, den ich trotzdem noch nicht gebloggt habe! Die Variante ist vegan, zuckerfrei (ich wollte schon lange mal Birkenzucker ausprobieren) und glutenfrei (dito für glutenfreies Mehl). Zudem finde ich Buttercreme immer sehr fettig, also habe ich einfach nur Pudding genommen, der dank Sahnearoma sehr sahnig schmeckt.

Trotz all dieser "Einschränkungen" schmeckt der Kuchen fantastisch und man merkt überhaupt nicht, dass er vegan etc. ist! Der Teig ist wunderbar fluffig, der Pudding cremig und die Mandeln geben den Törtchen eine knackige, besondere Note.

Man kann den Kuchen aber auch mit "normalem" Mehl und Zucker backen.



<u>Für ca. 8 Törtchen:</u> 125 g vegane Margarine (Zimmertemperatur) 150 g Birkenzucker

1 Prise Salz 1/2 Tütchen Backpulver 150 g glutenfreie Mehlmischung 150 ml Reis- oder Hafermilch 2 EL Kakao

1 Glas Schattenmorellen*, abgetropft

1 Tüte Puddingpulver (Sahne Geschmack)
3 EL Birkenzucker
500 ml Hafermilch

150 g Zartbitterschokolade/Kuvertüre1–2 Handvoll gehobelte Mandeln, geröstet

* Die Kirschen sind natürlich gezuckert. Wenn man Kristallzucker völlig vermeiden möchte, sollte man frische oder tiefgekühlte Kirschen nehmen. Bei der Schokolade muss man ebenfalls schauen, wenn man Zucker strikt vermeiden will.

Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Backrahmen von ca. 30×30 cm mit Backpapier auslegen.

Die Margarine mit dem Birkenzucker schaumig rühren, dann das mit Backpulver vermischte Mehl und das Salz zufügen und mit der Milch zu einem glatten Teig verrühren. Die Hälfte davon in die Form geben und glatt streichen. Den Kakao in den übrigen Teig rühren und den dunklen Teig auf dem hellen verteilen. Mit einer Gabel Kreise ziehen, sodass die Teige sich leicht vermischen und ein Marmormuster entsteht. Die Oberfläche glatt streichen und die Kirschen darauf verteilen.

Den Kuchen ca. 30 Minuten backen, vollständig auskühlen lassen und dann in gleichmäßige Quadrate schneiden.

In der Zwischenzeit den Pudding nach Anleitung kochen und abkühlen lassen (im Winter geht das richtig schnell auf dem Balkon oder dem Fensterbrett). Entweder direkt nach dem Kochen eine Folie auf die Oberfläche legen, damit sich keine Haut bildet, oder die Haut danach vom Pudding entfernen.

Den kalten Pudding glatt rühren.

Die Kuvertüre/Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Die Hälfte der abgekühlten Kuchenquadrate mit etwas Pudding bestreichen und jeweils ein weiteres Stück darauf setzen. Das obere Stück ebenfalls mit Pudding bestreichen und dann Schokolade darüber geben und verteilen. Die Schokolade darf gerne an den Seiten dekorativ herunter laufen.

Einige geröstete Mandelblättchen auf die Törtchen streuen und alles im Kühlschrank fest werden lassen.



Als nächstes werde ich hier vermutlich einen "indischen Salat" bloggen, einen Rohkostsalat, den es in Indien immer mittags gab und der durch eine besondere Zutat zu unserem täglichen Highlight wurde.

Habt ein genussvolles Wochenende! Eure Judith

<u>Zeitreise in die 50er:</u> Mokkatörtchen



Ιch

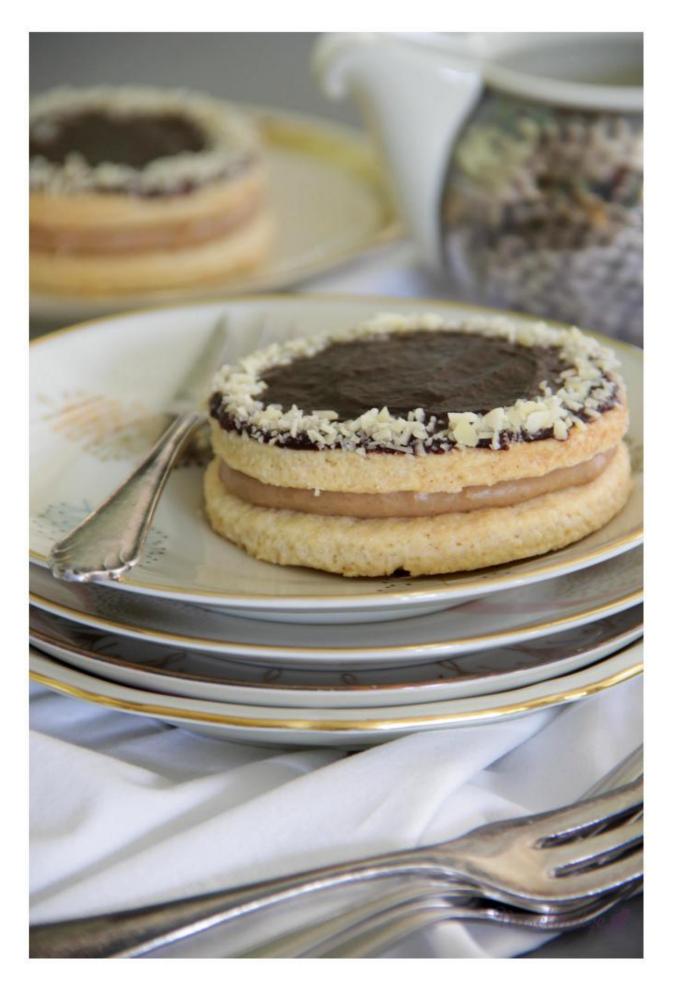
glaube, meine Leidenschaft fürs Kochen und Backen wurzelt zum Großteil in den Besuchen bei meiner Oma. In meiner Kindheit waren diese Wochen das größte Glück für mich. Meine Großeltern lebten in einem großen Bungalow, den mein Opa in den 60er Jahren selbst gebaut hatte, und in dem es viel zu entdecken galt. Eingerichtet war er natürlich im Stil des damaligen Jahrzehnts und auch in der Küche und dem Keller fanden sich

viele Überbleibsel aus früheren Zeiten, seien es nun Schüsseln mit großen Blüten aus den 60ern oder alte, massive Bügeleisen im ausgedienten Küchenschrank im Keller, die mit Sicherheit noch um einiges älter waren. Selbst der Kleiderschrank meiner Oma war eine einzige Zeitreise, denn sie sortierte niemals Kleidung aus (es war ja alles noch gut) und so machte ich hin und wieder eine Modenschau mit mir selbst und drehte mich in Kleidern aus den 50er Jahren vor dem Spiegel.



Rückblickend waren auch viele Gerichte, die ich dann immer mit

Oma zusammen kochte, kulinarische Zeitreisen. Heute würde man keine Butter-Mehl-Schwitze mehr in eine Bohnensuppe rühren und auch Eier in Senfsoße waren in den letzten Jahrzehnten nicht wirklich angesagt (in letzter Zeit leben solche Rezepte ja ein bisschen wieder auf). Wir hielten uns die meiste Zeit in der Küche auf und ich liebte es, dort herum zu kramen. In einer Schublade entdeckte ich eines Tages zwei alte Koch- und Backbücher aus den 50er Jahren. Eines davon heißt "Backen macht Freude. Handbuch der Hausbäckerei von Dr. August Oetker". Die Seiten sind vergilbt und die Hälfte der wenigen Fotos ist schwarz-weiß, einige Seiten sind jedoch in Farbe gedruckt. Ich liebe solche Bilder aus diesen Jahrzehnten, in denen der Wirtschaftswunder-Wohlstand nach den mageren Kriegsjahren Sahne und Butter im Überfluss ermöglichte. Sahne und Butterkrem (im Buch wird sie tatsächlich so geschrieben) wurden reichlich eingesetzt und neben mächtigen, fettstrotzenden Torten muten die Mokkatörtchen, die mir ins Auge sprangen, geradezu harmlos an. Für die schlanke Linie sind sie dennoch nichts, denn auch in ihnen versteckt sich Butterkrem. Wert sind sie die Sünde aber allemal! Und ich finde, schon der Anblick versetzt einen in die Zeit unserer Großeltern.



Für 10-15 Törtchen:

Teig:

250 g Mehl 50 g Speisestärke 15 g Kakao 1 TL Backpulver 75 g Zucker 1 Fi

1 EL Milch oder Wasser 125 g Butter oder Margarine

Mokkakrem:

¼ l Milch 20 g gemahlener Kaffee ½ Päckchen Vanillepuddingpulver 50 g Zucker

100 g Butter (oder Margarine)

Guss:

100 g Puderzucker 15 g Kakao 1-2 EL heißes Wasser 2 EL zerlassene Butter oder Margarine

Deko:

Einige gehackte Mandeln oder fein gehackte Mandelblättchen

Die Milch mit dem Kaffeepulver erhitzen und eine Weile stehen lassen, dann durch ein Sieb gießen, mit Milch oder Wasser auf $\frac{1}{4}$ Liter ergänzen und abkühlen lassen.

Mehl, Backpulver, Kakao und Stärke in eine Schüssel sieben. In eine Vertiefung in der Mitte das Ei, den Zucker und die Butter in Stückchen geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Am besten eine zeitlang kühl stellen.

In dieser Zeit die Butterkrem herstellen. Den Großteil des Milchkaffees zum Kochen bringen. Einige Esslöffel davon mit dem Puddingpulver und dem Zucker anrühren. Diese Mischung in die kochende Milch geben und einmal kurz aufkochen lassen, so

dass der Pudding bindet.

Dann abkühlen lassen. Dabei immer wieder umrühren, so dass sich keine Haut bilden kann. Oder eine Klarsichtfolie direkt auf die Oberfläche des Puddings legen. Die Butter abwiegen und Raumtemperatur annehmen lassen.

Dann den gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen und mit einer runden Form (Durchmesser etwa 8 cm) Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

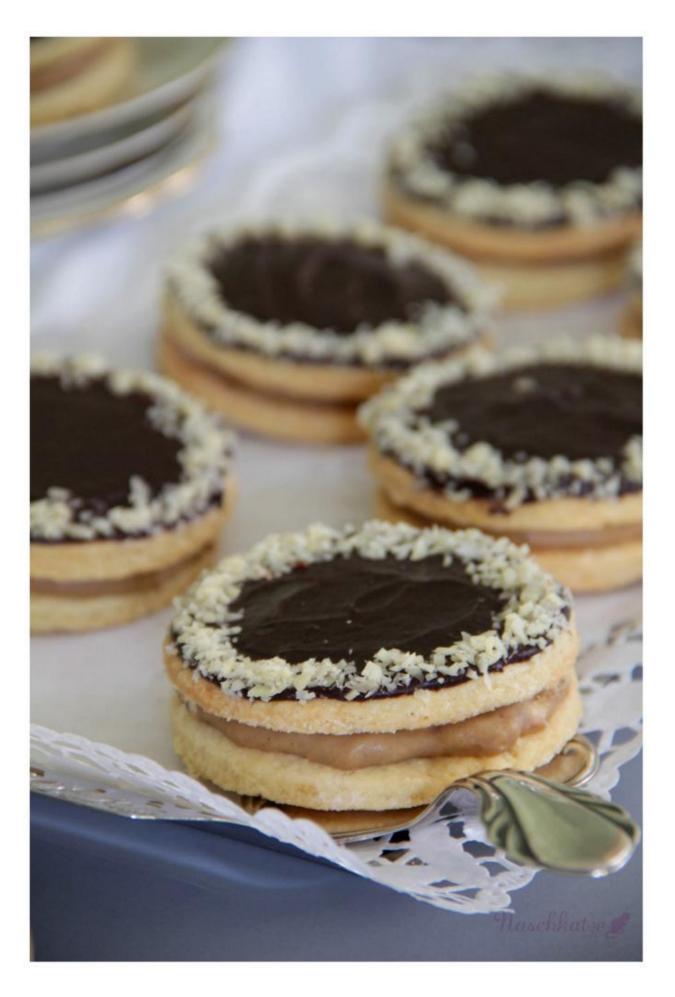
Währenddessen den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kekse dann 10-15 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Die Butter für die Krem schaumig rühren und mit dem Pudding vermengen, so dass eine glatte Butterkrem entsteht. (Weder Fett noch Pudding sollten zu kalt sein, sonst gerinnt die Krem.)

Die Hälfte der Kekse mit der Butterkrem bestreichen (nicht ganz bis zum Rand, sondern ein paar Millimeter frei lassen) und einen weiteren Keks darauf setzen und leicht andrücken.

Alle Zutaten für den Guss miteinander verrühren und die Oberseite der Törtchen damit bestreichen. Zum Schluss den Rand mit den Mandeln bestreuen.

Den Tipp aus dem Kochbuch kann ich nur bestätigen: "Damit der Krem besser durchziehen kann, läßt man die Mokka-Törtchen am besten einen Tag stehen" – im Kühlschrank, versteht sich. Vor dem Genießen einfach eine halbe Stunde Raumtemperatur annehmen lassen.



Im Rezept stand, der Teig ergebe ca. 20 Törtchen, also 40

Kekse. Bei mir waren es etwa halb so viele, keine Ahnung, wie dünn ich den Teig hätte ausrollen sollen. Versucht es einfach so dünn wie möglich, er geht ja beim Backen auch noch ein bisschen auf!

Ich hoffe jedenfalls, ihr habt Lust bekommen, mal was aus den 50er Jahren zu backen und vielleicht habt ja auch ihr noch alte Kochbücher von eurer Oma oder Mutter, in denen ihr ähnlich tolle Sachen findet! =)

Habt ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith

Banana Pudding New York Style



Von

der <u>Magnolia Bakery</u> und ihrem berühmten Banana Pudding hatte ich euch ja schon berichtet. Von vielen anderen kulinarischen Streifzügen im Big Apple auch. (KLICK & KLICK) Man könnte fast meinen, Naschkater und ich haben 14 Tage lang non-stop gefuttert. Nein, haben wir nicht. Jedenfalls fast nicht. Wir verbrachten allerdings auch viele Stunden in den großartigen Buchläden der Stadt: Barnes & Noble und Strand Book Store. Beide sind riesig und echte New Yorker Traditionsgeschäfte mit Nostalgiefaktor. Vor allem der Strand Book Store atmet Geschichte und auch viele Bücher, die man dort erwerben kann, denn es gibt neben neuen auch gebrauchte Exemplare. In diesem Laden hätte ich noch viele Stunden mehr verbringen können, denn allein die Koch- und Backbuchabteilung war sagenhaft. Und so schleppte ich auch 5 Neuerwerbungen heraus und danach durch die Stadt… ok, nach kurzer Zeit schleppte Naschkater die meisten in seinem Rucksack…



Im Strand Book Store stieß ich auch auf ein Backbuch der Magnolia Bakery, in dem diverse Cupcake-Kreationen, Kuchen – und der Banana Pudding zu finden waren, den ich schon gekostet

hatte. Natürlich werden irgendwelche amerikanischen Waffeln verwendet, die ich nicht mal kenne und ein Puddingpulver, das mir ebenso wenig bekannt ist. Beides dürfte man hier eh nicht bekommen. Ansonsten war das Rezept von den Zutaten her recht einfach und so habe ich diese Woche gleich mal aus dem Gedächtnis und nach Gefühl einen Versuch gewagt.

Fazit: Lecker! Geht auch mit deutschen Zutaten. =)

Die Neapolitaner waren eine Notlösung, eigentlich wollte ich Waffeln mit heller Vanillefüllung. Andererseits sorgen sie für eine Schoko-Nuss-Note, die gut zu den Bananen passt… Wer es lieber klassischer mag, sollte helle und im Geschmack eher neutrale Waffeln nehmen oder Scheiben von Löffelbiskuits.



Für 6 Portionen:
1 Packung Vanillepuddingpulver

1 L Milch

2 EL Zucker
3 Bananen

1/2 Becher Schlagsahne
2-3 EL Puderzucker
2 Packungen Neapolitaner (oder Ähnliches)

Den Pudding nach Anleitung kochen und abkühlen lassen. Die Bananen in Scheiben schneiden. Die Waffeln oder Kekse in Stückchen brechen oder schneiden.

Die Sahne mit etwas Puderzucker steif schlagen, mit dem Pudding mischen und dann alle Zutaten schichten. Mit Waffelstückchen beginnen, dann Creme und Bananen und immer so weiter. Mit Creme abschließen und zwei oder drei Bananenscheiben zur Verzierung oben drauf setzen. Im Kühlschrank ein paar Stunden durchziehen lassen oder zumindest eine Weile stehen lassen, damit die Waffeln/Kekse weich werden.[nurkochen]



Das Original war etwas fester, vielleicht waren die Verhältnisse der Zutaten anders oder der Pudding ist dort allgemein fester…wer weiß. Dieser Pudding ist jedenfalls umso luftiger und cremiger und mit Sicherheit genauso sündig wie sein New Yorker Vorbild. =)

Lasst ihn euch schmecken und habt eine genussvolle Zeit! Fure Judith

Banjo: Schnelle BananenJoghurt-Torte & Eine Nominierung zum Liebster Award



Diese

s Rezept war etwas in der Warteschleife: Es war ein spontaner improvisierter Nachtisch zu Ostern, den ich bei meinen Eltern gebacken habe. Ich hatte eine Idee im Kopf (Banoffee-Torte) und schaute, was da war. Diese Inspektion war ernüchternd: Nicht viel. Joghurt, etwas Puddingpulver, ein Rest gemahlene

Mandeln. Keine Sahne, nicht mal irgendwas Vergleichbares. Also improvisierte ich. Der Boden ist mein Vollkorn-Biskuit-Rezept durch 2 und mit einem Teil Mandeln statt nur Dinkel. Die Creme besteht aus Vanillepudding mit Joghurt, kann aber auch prima variiert werden, je nachdem, was man mag und da hat. Zum Beispiel könnte man Karamell- oder Schokopudding nehmen und statt Joghurt geschlagene Sahne, und schon wird die Torte reichhaltiger und auch "tortiger". Probiert einfach rum und nehmt, worauf ihr Lust habt. Diese Variante fanden wir jedoch sehr frisch und leicht und das kam nach den Osterfestmählern ja gerade recht. =)



Aller

dings verdienten wir uns diesen Nachtisch auch, denn das Werk musste ja noch für die Naschkatze fotografiert werden und dafür wurden alle Familienmitglieder eingespannt, wenn sie schon mal als Assistenten verfügbar waren. Meine Ma half bei der Auswahl des Geschirrs, mein Pa und Naschkater schoben mir den Tisch zurecht, hielten den Hintergrund hoch und "dekorierten" mit (der kleine Holzelefant geht auf ihr Konto – er steht normalerweise auf dem Fensterbrett der Küche). Die Fotos, die ihr seht, sind diesmal also ein echtes familiäres Gemeinschaftswerk. =)



Für 1

Torte von ca. 18-20 cm Durchmesser:

Boden:

2 Eier (getrennt)
 1 Prise Salz
2 EL lauwarmes Wasser
 60 g Zucker
 etwas Vanillepulver
 1 TL Backpulver

50 g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl (ich mahle es frisch) 40 g gemahlene Mandeln

Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Den Ofen auf 200° C vorheizen.

Die Eigelbe mit dem Wasser und dem Zucker schaumig rühren, dann Vanille und das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

Den Eischnee vorsichtig unterziehen.

Den Teig in eine am Boden gefettete Springform oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und etwa 20-25 Minuten backen; je nach Form und Verwendung natürlich mehr oder weniger. Nach dem Backen und/oder Abkühlen entsprechend weiterverarbeiten.

Creme:

Packung Puddingpulver Vanille (variabel)

1/4 L Milch
1-2 EL Zucker

5 EL Joghurt (alternativ geschlagene Sahne)

Torte:

Biskuitboden Creme 2 Bananen

evtl. Ahornsirup oder Kakaopulver zum Dekorieren

Den Pudding mit den oben angegebenen Mengen nach Packungsanweisung kochen und abkühlen lassen. Dann den Joghurt unterrühren.

Den Boden halbieren und die Bananen schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Diese auf dem Boden auslegen, dann die Hälfte der Creme darüber verteilen. Den zweiten Boden auslegen und alles wiederholen. Ein paar Bananenscheiben als Deko oben in die Mitte der Torte legen und sie entweder mit Ahornsirup beträufeln (gibt mehr Süße, wenn sie einem bisher nicht reicht und passt gut zu den Bananen) oder mit Kakaopulver bestäuben. [nurkochen]



Die

Creme wird nicht sehr fest, aber das muss auch nicht sein. Wer eher eine feste Buttercreme möchte, sollte den Pudding fester kochen, also weniger Flüssigkeit auf die Pulvermenge nehmen bzw. mehr Pulver auf den halben Liter.



TIPP: Wer Karamellbonbons da hat, kann sie in etwas heißer Milch oder Sahne schmelzen und Karamellsoße darüber gießen.

*** * ***

Eine schöne Überraschung gab es für mich letzte Woche auch noch:

Ich freue mich riesig, denn ich bin von meiner ehemaligen Mitbewohnerin aus Studienzeiten für den Liebster-Award nominiert worden. Sie schreibt auf ihrem Blog lovingfair über grüne Mode und Naturkosmetik. Ursprünglich hatten wir beide in unserer WG-Zeit einen gemeinsamen Blog, auf dem Rezepte und Bastelideen landeten, denn wir kochten und aßen sehr gerne zusammen. Stundenlang konnten wir in der Küche oder schönen Cafés verbringen und uns die Köpfe leer quatschen. Eine schöne Zeit war das in unserer WG. =)

Bevor ich die Blogs nenne, die ich nun für den Liebster-Award nominiere, möchte ich aber Maris Fragen beantworten. Diesen Award finde ich deshalb sehr schön, weil es für Leser und Blogger gleichermaßen eine gute Gelegenheit ist, die Menschen hinter den Blogs besser kennen zu lernen und sich vielleicht auch mehr zu vernetzen und auszutauschen. Für Leser ist es sicher auch ein kleiner Blick "hinter die Kulissen" eines Blogs und so was ist ja auch immer spannend. =)

Die Regeln für den Liebster-Award kommen am Schluss, wie auch meine Fragen an die Nominierten.

Maris Fragen an mich:

1. Was ist deine Motivation für deinen Blog?

Ich liebe es seit ich denken kann, zu backen, zu kochen und zu fotografieren. Da ich oft gehört habe, dass ich darin auch noch gut bin und zudem schön schreiben kann, lag es nahe, mein Küchenglück und kulinarische Entdeckungen mit anderen zu teilen. Ich hoffe, ich kann viele Leute inspirieren, für meine Rezepte begeistern und meine Freude am Essen und Zubereiten mit ihnen teilen.

2. Wie bist du auf deinen Blog-Namen gekommen?

Das war gar nicht so einfach. Ich habe lange gesucht und überlegt. Anfangs wollte ich gerne ein Wortspiel im Namen haben oder etwas Doppeldeutiges. Aber Naschkatze lag ja auch nahe und als ich sah, dass es solch einen Blog noch nicht gab, war die Entscheidung gefallen. "Naschen" verstehe ich allerdings nicht nur im rein süßen Sinn, sondern auch herzhaft!

3. Wie lange brauchst du etwa für einen Blog-Artikel?

Müsste ich eigentlich mal genau messen. Aber wenn man kochen/backen, anrichten, Aufbau fürs Foto, die Bearbeitung und das Schreiben des Artikels zusammenrechnet, müssten es schon so 2-3 Stunden sein.

4. Über welche Themen liest du gerne auf anderen Blogs?

Ich muss gestehen, ich lese wenig andere Blogs regelmäßig, aber schaue natürlich bei diversen Food-Kollegen vorbei und dann bei mir ganz fremden Bereichen, die mich interessieren, zum Beispiel bei lovingfair von meiner Mitbewohnerin aus Studienzeiten, die über Naturkosmetik und grüne, faire Mode

schreibt.

5. Wie organisierst du deinen Blog?

Die Naschkatze wollte ich optisch recht schlicht haben, sowohl im Aufbau als auch von der optischen Gliederung. Werbung gibt es nicht und soll es auch nicht geben, denn ich möchte, dass er auch optisch ansprechend aussieht. Ebenso mag ich nicht zu viele Buttons, Links etc, die eingebunden werden.

6. Welche anderen Hobbies und Interessen hast du noch neben deinem Blog?

Das Tolle an meinem Blog ist, dass er die meisten meiner Hobbies vereint: Schreiben, Essen, Kochen, Backen, Fotografieren und neue Cafés/Restaurants/Läden entdecken. Ansonsten mache ich noch gerne Sport, was natürlich auch ein guter und wichtiger Ausgleich bei einer professionellen Naschkatze ist. Beim Laufen in der Natur kann ich prima entspannen und beim Muskeltraining im Studio wird mein Kopf schön frei.

7. In welchen Lebensbereichen achtest du auf Bio- bzw. Nachhaltigkeit?

Vor allem beim Essen! Ich versuche, die meisten Lebensmittel in Bio-Qualität zu kaufen. Aber auch da habe ich Prinzipien. Bio-Produkte, die doppelt und dreifach in Plastik eingepackt sind, meide ich, denn so was finde ich einfach nur schrecklich und unökologisch! Zudem ist Plastik so ungesund und sollte so wenig wie möglich mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Nachhaltig versuche ich auch im Hinblick auf die Ökobilanz zu sein und kaufe lieber regional und saisonal. Im Alltag fahre ich meist mit dem Rad und versuche, so gut es geht, Müll und Verschwendung zu vermeiden. Auch bei Kosmetik versuche ich, tierversuchsfreie und natürliche Dinge zu kaufen.

8. Probierst du gerne neue Trends (Nahrungsmittel und/oder Kosmetik) aus?

Ich bin kein großer Trendmensch und lebe oft auch "hinter dem Mond", was Trends und Aktuelles angeht. Aber beim Thema Essen bekomme ich natürlich doch das meiste mit, durch Zeitschriften und andere Blogs, die ich regelmäßig lese. Manches probiere ich aus Neugier aus, aber nach Trends richten tue ich mich nicht.

9. Achtest du auf gesunde Ernährung und wenn ja inwiefern?

Jein. Ich versuche schon, viel Gesundes und Frisches zu essen und so alle wichtigen Nährstoffe und Vitamine aufzunehmen. Außerdem merke ich, dass es mir gut tut. Allerdings nasche ich genauso gerne Süßes oder auch mal Chips etc. und finde, solange es im Rahmen ist und mit Gesundem "ausgeglichen" wird, ist das auch nicht tragisch. Gesunde Ernährung bedeutet für mich aber nicht nur viel Gemüse, sondern auch gute Qualität und Herkunft der Produkte (siehe oben).

10. In welchem Land kann man deiner Meinung nach am besten essen?

Mein liebstes Land, sowohl landschaftlich, kulturell, sprachlich und kulinarisch ist Italien. Diese Küche finde ich einfach genial, so einfach, gesund, lecker und vielseitig. Und ich kann sie jeden Tag essen. Das trifft für mich auf kein anderes Land derart zu.

11. Wohin würdest du als nächstes gerne reisen, wenn Geld keine Rolle spielen würde, und warum?

Einmal um die Welt und einen kulinarischen Querschnitt unseres Globus erleben, das wäre großartig! Asien live erleben und erschmecken möchte ich gerne mal, da war ich noch nicht. Aber ich glaube, alle Ecken dieser Erde haben spannende Rezepte und Geschmäcker, die entdeckt werden wollen.

<u>Die Regeln für den "Liebster Award" sind folgende:</u>

Beantworte die 11 Fragen, die der andere Blogger dir gestellt hat. Nominiere dann mit 11 neuen Fragen 5-11 andere Blogger. Informiere sie über die Nominierung und beschreibe ihnen kurz die "Regeln".

Ich hoffe sehr, dass meine nominierten Blogs die Idee auch so

schön finden und gerne mitmachen. Bei der Auswahl habe ich versucht, Blogs zu nehmen, die noch nicht jedem bekannt sind, noch keine Nominierung hatten (sofern ich das herausfinden konnte) und ich persönlich schön und lesenswert finde.

Sollte jemand aber keine Lust darauf haben, ist sie natürlich nicht gezwungen, mitzumachen.

<u>Ich nominiere folgende Blogs für den Liebster-Award:</u>

foto e fornelli

Villa Kuntabunt

Das süße Leben

<u>Gaumenfreundin</u>

Marsmädchen

Madame cuisine

Meine Fragen an die Blogger:

- Wie entstand die Idee für deinen Blog?
- Woher nimmst du deine Inspiration für Rezepte und Beiträge?
- Wie hast du deinen Blog gestaltet und warum?
- Hast du Grundsätze beim Bloggen, die dir wichtig sind?
- Gibt es für dich ein Lieblingsthema in der Küche?
- Wie sieht dein Privatleben neben dem Blog aus? Hast du noch andere Hobbies?
- Liest du persönlich andere Blogs und aus welcher Kategorie?
- Hast du ein Blogger-Vorbild und wenn ja, welches?
- Was ist deine Intention beim Bloggen im Hinblick auf die Leser?
- Wie geht deine Familie mit deinem Blogger-Sein um?
- Hast du Ziele oder Wünsche für die kommenden Jahren als Bloggerin oder auch privat?

Ich hoffe, dieser persönliche Beitrag hat euch Spaß gemacht und ich wünsche euch viel Freude beim Schmökern auf den nominierten Seiten!

Habt genussvolle Tage, eure Judith