Mohnstreusel-Teilchen mit Vanillepudding und Amarenakirschen

Amarenakirschen sind für mich nicht nur ein Inbegriff für italienische Süße, sondern erinnern mich auch an die kleine altmodische Eisdiele in meinem Heimatdorf, wo die Zeit stehen geblieben ist. Dort sitzt man auf blauen Stühlen aus der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts. In der Ecke steht eine alte Jukebox. Die Besitzerin kennt einen noch nach Jahrzehnten beim Namen und das ist wahrscheinlich bei jedem Kind des Dorfes der Fall, sobald es zweimal ihre Eisdiele betreten hat. Dort gibt es noch Eis zu bodenständigen Preisen und Pedro, der Eismann, fährt in der warmen Jahreszeit jeden Abend durchs ganze Dorf und verkauft in jeder Straße seine kühle Schleckerei. Diese beiden sind für mich eine liebe Erinnerung an die Kindheit. Abends freute ich mich dann oft auf meinen Nachtisch und lauschte draußen sehnsüchtig auf das Klingeln, mit dem Pedro sein Kommen ankündigte. Manchmal schaue ich noch heute gerne in der Eisdiele vorbei, staune jedes Mal wieder, dass ich noch immer mit Namen begrüßt werde und genieße einen

Eisbecher.
Bestellt man einen Amarenabecher, meine ich mich erinnern zu können, dass die Kirschen aus einem großen blau-weißen Tontopf kommen, wie er wahrscheinlich ursprünglich in jeder italienischen Eisdiele stand. Ich kann mich aber auch irren.

Auf jeden Fall würde es zum Vintage-Ambiente passen und diesen Sommer werde ich das einfach mal überprüfen… =)

Jeden falls finde ich, dass Amarenakirschen nicht nur zu Eis gut schmecken, sondern sie geben auch Kuchen, Törtchen oder Cupcakes eine außergewöhnliche Note.

Quark-Öl Teig

150 g Mehl
35 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 gestr. TL Backpulver
1 Prise Salz
50 ml Milch

50 ml Pflanzenöl
60 g Magerquark

Streusel

60 g frisch gemahlenes (!) Dinkelvollkornmehl
2 gestr. EL Zucker
40 g zerlassene Butter/Margarine
20 g gemahlener Mohn

½ Packung Vanillepuddingpulver
¼ L Milch
1 EL Zucker

1-2 EL Amarenakirschen, halbiert
(Alternativ gehen auch Sauerkirschen aus dem Glas)

Die Amarenakirschen aus dem Sirup fischen, halbieren und abtropfen lassen.
Den Pudding nach Anleitung kochen und abkühlen lassen. Dabei entweder immer mal wieder umrühren, oder eine Frischhaltefolie auf den Pudding legen, sodass sich keine Haut bildet.
Die Butter schmelzen. Alle Streuselzutaten in eine Schüssel geben und mit der Butter vermischen. Beiseite stellen.
Alle Zutaten für den Quark-Öl-Teig in einer Schüssel verkneten, bis der Teig gleichmäßig und glatt ist. Auf einer bemehlten Fläche noch einmal kurz kneten, den Teig vierteln und mit den Händen runde, flache Fladen drücken. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
Den Pudding auf die vier Fladen verteilen und fast bis zum Rand verstreichen. Die Kirschhälften darauf verteilen. Dann die Mohnstreusel darüber streuen.
20-25 Minuten backen. Danach vom Blech heben und auf einem Gitter abkühlen lassen.[nurkochen]

Gibt es bei euch auch noch so kleine Zeit-Inseln, wo sich seit Jahrzehnten kaum etwas verändert hat? Und wo man noch genießen kann wie anno dazumal?
Erzählt mir davon! Ich freue mich über jede kleine kulinarische Zeitreise mit euch! =)

Habt einen genussvollen Tag,
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 gegeizt werden… ;)

Herau s 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 unterrühren (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 Améie“? 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

Rhabarber-Vanille-Creme (vegan)

Müsst ihr auch immer erst kurz überlegen, wie man Rhabarber schreibt?
Mir geht es komischerweise so und dass die sauren Stangen ein Saison- Gewächs sind und nur kurze Zeit im Jahr Erwähnung finden, macht das Ganze nicht besser. ^^
Aber trotzdem mag ich ihn und auch dieses Jahr darf er in der Küche nicht fehlen! Verbacken habe ich ihn (noch) nicht. Dafür aber in einen Nachtisch verwandelt, wie es meine Ma immer macht: Rhabarber- Vanille- Pudding.

Wie immer ergab sich bei mir eine Abwandlung, die den Veganern unter euch wieder mal zu gute kommt. Ich hatte noch Misosuppen- Einlage da, die weg musste und so wurde der Milch- Pudding von der Muh ersetzt durch seidigen Tofu, geschmackig gemacht mit ganz viel Vanille und dann erfrischt mit dem Frühlings- Lustigmacher in Form von Kompott.

Und für diese Leckerei sortiere ich auch immer wieder gerne kopf-intern die Buchstaben des Gewächses, um dieses Rezept mit euch zu teilen. =) Nicht- Veganer können natürlich auch einfach einen Vanillepudding kochen, den Rhabarber zu Kompott kochen und beides mischen.
Veganer oder Neugierige nehmen diese…

Zutaten:

400 g Rhabarber
4 EL Rohrohrzucker300 g Seifentofu
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Vanillepaste
1 EL flüssiges Vanillearoma

3-4 EL Milchersatz
2 gehäufte EL Stärke

Den Rhabarber schälen und in kleine Stückchen schneiden. Im Topf mit dem Zucker mischen und eine Weile ziehen lassen.
Wenn er etwas Wasser gezogen hat, das Ganze aufkochen, bis der Rhabarber weich ist.
In der Zwischenzeit den Seidentofu pürieren, den Zucker und die Vanille dazugeben und alles gut verrühren.
In einer Schüssel die Stärke mit der Flüssigkeit anrühren.
Wenn der Rhabarber weich ist, das Tofupüree dazu geben und alles zusammen kurz erhitzen.
Dann die Stärke hineinrühren und kurz aufkochen lassen, bis es wie beim Pudding blubbt.
Umfüllen und abkühlen lassen.[nurkochen]

Man kann diese Creme auch ganz toll in Crêpes füllen und ein noch tolleres Dessert zaubern.
Aber auch pur schmeckt die Leckerei und zwar nach guter Laune und Frühling… probiert es selbst!
Einen genussvollen kulinarischen Frühling wünscht euch
eure Judith ♥