

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 Nachttisch 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

$\frac{1}{2}$ Packung Vanillepuddingpulver

$\frac{1}{4}$ 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 ♥



Nachgebacken von einer Kollegin ♥ Schoko-Nuss-Zopf mit Quark-Öl-Teig



Ist es bei euch auch so nass und stürmisch? Da mag man gar nicht vor die Tür gehen. Backen dafür umso lieber. Gestern habe ich ganz spontan abends noch gebacken und da fiel mir ein, dass ich euch meine neue und liebste Entdeckung der letzten Woche noch gar nicht mitgeteilt habe!

Schon lange hatte ich mal wieder Lust auf einen Hefezopf mit Nuss- oder Schokofüllung, oder am besten beidem. Dann sah ich bei Kollegin Natascha von [Das Küchengeflüster](#) ihr Rezept für schnellen Quark-Öl-Teig-Zopf und es war um mich geschehen! Der sah so lecker aus – und dann ist er auch noch so schnell und unkompliziert gebacken!

Ich huschte rüber in den Supermarkt und kaufte Quark – ansonsten hatte ich alles da. Ruck, zuck, waren die Zöpfe im Ofen. Das Ergebnis war so köstlich, dass ich es hier mit euch teilen muss, mit herzlichem Dank ans Küchengeflüster für dieses Rezept.

So schnell habe ich noch nie einen so leckeren Zopf gebacken!

Das Rezept wird mit Sicherheit fester Bestandteil meines Repertoires und Naschkater fand schon ein paar Tage später 'ich hätte so lange keinen Nusszopf mehr gebacken`... =D



Probiert ihn aus, ich bin sicher, ihr werdet ihn lieben. Und das nächste Wochenende mit Zeit für einen gemütlichen Kaffeeklatsch kommt bestimmt! =)
Überhaupt, ich finde, bei diesem komischen aprilligen Herbst-Sturm-Regenpeitsch-Wetter braucht man die Wärme des Backofens und den süßen Duft frisch gebackenen Kuchens.

Für 2 Zöpfe:

Quark-Öl Teig

300 g Mehl

70 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

3 TL Backpulver

1 Prise Salz

100 ml Milch

100 ml Pflanzenöl

125 g Magerquark

Füllung

100 g dunkle Kuvertüre

100 g Nutella

100 g gemahlene Nüsse oder Mandeln

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

(gehobelte Mandeln)

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 180°C / Umluft 160°C).

Kuvertüre grob hacken, zusammen mit dem Nutella über einem heißen Wasserbad schmelzen, Nüsse und Zimt dazugeben und gut vermengen.

Alle aufgeführten Zutaten für den Quark-Öl Teig in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten.

Teig in zwei Portionen teilen. Jede Teigportion zu einem Quadrat ausrollen (ca. 30x20cm). Jeweils die Hälfte der Nusscreme darauf geben und glatt streichen.

Von der langen Seite her aufrollen, mit Hilfe eines scharfen Küchenmessers der Länge nach halbieren. Durchtrennte Teighälften zu einer Kordel wickeln, auf das Blech setzen (und mit gehobelten Mandeln bestreuen).

Im heißen Ofen ca. 25 – 30 Minuten goldbraun backen. [nurkochen]



Kommt

gesund durch diese Januar-Unwetter, lasst euch nicht wegpusten und habt genussreiche Tage!

Eure Judith



Broccoli- Quiche mit Quark- Öl- Teig



Immer wieder toll zum Mitbringen, zum Mitnehmen auf die Arbeit oder zum portionsweise Aufwärmen: die Quiche. Man kann bei der

Füllung unglaublich kreativ sein und nehmen, was gerade da ist. Man kann sie an einem Tag backen und mehrere Tage daran essen.

Und dieser Teig ist außerdem herrlich unkompliziert, weil man ihn gut ausrollen kann und nicht so lange kühlen muss wie Mürbteig. (Für eine Tarte- oder Springform Ø 28- 30 cm)

Teig:

150 g Magerquark

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

100 ml neutrales Öl

250 g Mehl (man kann auch die Hälfte Vollkornmehl nehmen!)

1 TL Backpulver

Mehl zum Arbeiten

Belag:

1 mittelgroßer Broccoli

1 Karotte

3 Eier

200 g Schmand oder Sauerrahm oder Crème fraîche

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kräuter nach Belieben

50 g geriebener mittelalter Gouda



(1) Den Broccoli in ganz kleine Röschen teilen und in wenig

Wasser bissfest dünsten. Gegen Ende die in feine Scheiben geschnittene Karotte dazu geben und kurz mitdünsten. Dann abgießen, damit keine Flüssigkeit dabei ist und etwas abkühlen lassen.

2) Vom Quark die Flüssigkeit, die sich eventuell angesammelt hat, abgießen. Dann in einer Schüssel den Quark mit dem Salz, Öl und 3 EL sehr kaltem Wasser glatt rühren.

(Ohne das Wasser sah bei mir die Mischung irgendwie geronnen aus, mit dem Wasser wurde sie dann wunderbar glatt und homogen.)

Mehl mit Backpulver mischen und rasch unterkneten.

Den Teig auf wenig Mehl ausrollen und in die gefettete Form geben. Kühl stellen.

3) Schmand oder Ähnliches mit den Eiern und Gewürzen verrühren. Den Käse reiben.

Den Backofen auf 200° C Ober- /Unterhitze bzw. 180° C Umluft vorheizen.

4) Das etwas abgekühlte und abgetropfte Gemüse auf dem Teig verteilen, den Guss darüber geben und mit dem Käse bestreuen. Ca. 35 Minuten backen, bis der Guss gestockt und die Quiche oben goldgelb ist.

Abkühlen lassen – und genießen! =)[nurkochen]



Man

kann die Quiche natürlich auch mit anderem Gemüse machen, zum

Beispiel Blumenkohl (dann würde ein Hauch Curry im Guss toll passen) oder mit einer bunten Mischung.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken und Genießen!
Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith

